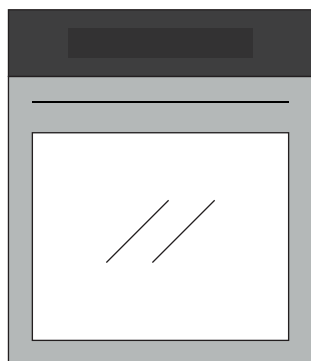




User Instructions

OVENS

EN

2

Mode d'emploi

FOURS

FR

23

Handleiding

OVENS

NL

44

Bedienungsanleitung

ÖFEN

DE

65

Summary

3	Safety Indications
7	General Instructions
9	Product description
10	Display description
13	Use of the appliance
15	Connectivity
19	General notes on cleaning
19	Maintenance
22	Troubleshooting
86	Installation

Safety Indications

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

and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray 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.

- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- 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.
- 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.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.

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.

Safety Indications

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

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

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

Electrical Safety

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

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.

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.

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.

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.

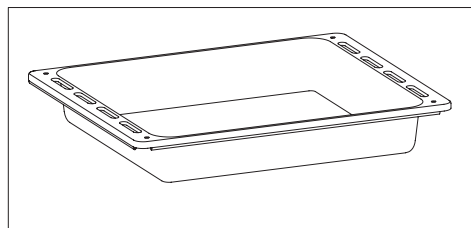
Product description



1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number**

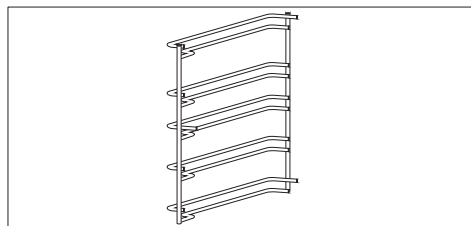
ACCESSORIES

Drip tray



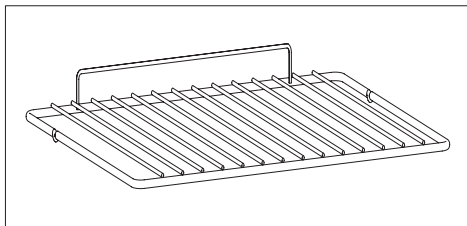
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Lateral wire grids (only if present)



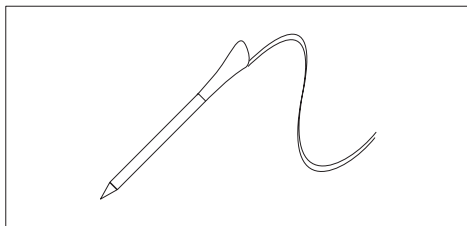
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Metal grid



Holds baking trays and plates.

Meat probe (only if present)



It measures the internal temperature of food during cooking.

- Insert the meat-probe into the hole on the top of the cavity.
- Prepare the food and properly insert the meat probe into the food.

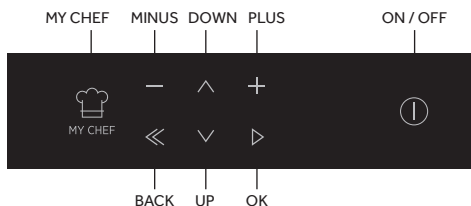
WARNINGS:

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

Display description



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



- 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".

Product Setting

- At first launch you need to follow an installation process to be able to use the oven. Press ON/OFF to go ahead. (Figure 1)

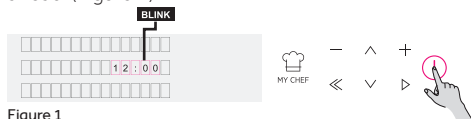


Figure 1

- Please enter in the settings section and select the language from the drop down menu (Figure 2).

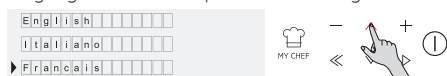


Figure 2

- Press OK to go ahead. (Figure 3).



Figure 3

- Set the time by pressing the PLUS and MINUS buttons. Press OK to go ahead. (Figure 4)

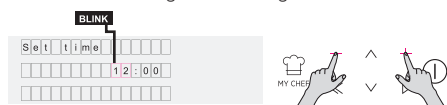


Figure 4

- The installation process is completed. Press OK then go to home page to start use the oven.

For more details please check the related quick guide.

Operating In Manual Mode

- Press the OK button when arrow on the display at MANUAL to set a cooking in 3 simple steps. (Figure 5)

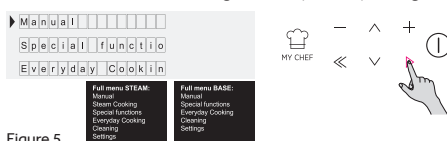


Figure 5

- Select the desired Cooking mode by pressing OK while arrow on the display at desired function. Press DOWN in order to see all available functions. (Figure 6)



Figure 6

- Press PLUS or MINUS to select the desired temperature in selected function. Press OK to go ahead or BACK to return to the cooking functions selection. (Figure 7)



Figure 7

- Press DOWN to change the cooking duration. It is done by pressing PLUS and MINUS Buttons while arrow on the display at DURATION Tab. Press OK to begin the cooking or BACK to return to the temperature setting. (Figure 8)

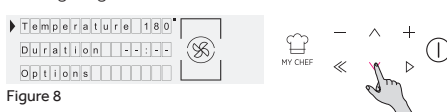
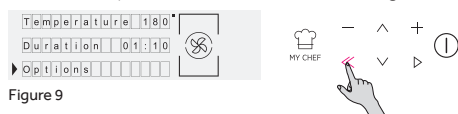


Figure 8

- In the OPTIONS, it is possible to:
 - exclude pre heating,
 - set end of cooking time.
- When a cooking is running you can:
 - change the temperature
 - change the cooking duration
 - press STOP to finish the cooking



Operating In Everyday Cooking Mode

- Navigate the HOME menu till reaching the Everyday Cooking area
- Enter the area and navigate to select the preparation.

Please note that Everyday Cooking is available in the UI and in APP.

Please consider that time can be modified according to consumer needs.



Operating In Special Functions Mode

- Please refer to chapter Cooking modes.



Operating In My Chef Mode

- Please refer to chapter Function Descriptions.

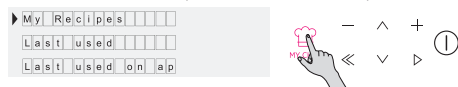


Figure 12

Operating In Cleaning System Mode

- Please refer to chapter Cooking Modes



Figure 13

Function Descriptions

FUNCTION	DESCRIPTION
	KEY LOCK Entering in the setting menu from the home page or during a cooking, by pressing together MYCHEF and START buttons for 3 seconds it is possible to lock the user interaction apart from ON/OFF button. When the key lock is set the icon is on. To unlock use the same key combination.
	MEAT PROBE If the meat probe is detected (by the Sys Info message) the icon is switched on and any running cooking program is stopped. If the meat probe is removed while a cooking program is running, the program is stopped and return to home menu.
	WIFI Entering in wifi menu from the home page, with this function it is possible to set the WiFi. See the dedicated chapter.
	LOCK At the end of a pyrolysis or if the pyrolysis is interrupted, it is not possible to start any program until the door is unlocked. Pyrolysis is not available if separator or side grids or the meat probe are detected, and by WiFi; if this happens during a pyrolysis, the pyrolysis is stopped. When the door is locked the icon of the padlock is switched on.
 MY CHEF	MY CHEF With this button, when the oven is not off or it is not cooking, it is possible to enter in a special menu where there are: • "MY RECIPES" (that is a list of stored recipes, max 5; if no recipe is stored an invalid tone is played), • "LAST USED" (that is the last cooking program used; if no program is stored an invalid tone is played) • "LAST USED ON APP" (that is the last program received by App; if no programs were received an invalid tone is played)

Use of the appliance

COOKING MODES *

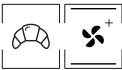
Symbol	Description	Suggestions
	Conventional *** 160-200°C **  2° level	IDEAL FOR: brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Preheat the oven for 10 minutes.
	Convection + Fan 240°C **  1° level	IDEAL FOR: pizza, focaccia, lasagna. This function distributes heat better due to the combination of fan and heating elements, ensuring evenly baked results.
	Multi-level 180-200°C **  1°/3° level	IDEAL FOR: pastries, biscuits, cakes, stuffed and braised. Use this function to cook different foods at the same time on one or more shelf positions. Heat is distributed better and penetrates food better, reducing both preheating and cooking times. Aromas are not mixed. Allow about 10 minutes extra when cooking different foods together.
	Grill L5 (power) **  3°/4°/5° level	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use with the door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Preheat for 5 minutes. If this function is selected, it is not possible to set the delayed start with start / stop time.
	Grill + Fan 200°C **  4° level	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.
	Bottom heating 160-180°C **  2° level	IDEAL FOR: caramel cream, puddings, bavarian cream (bain marie). This function is ideal to cook all pastry-based dishes, which need more heat from below. It can also be used to finish a cooking preparation.
	Bottom heating + Fan 210°C **  1° level	IDEAL FOR: tarts. The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. It prevents food from drying and encourages the rising process for perfect results.
	Pyrolysis+ Pyrolysis Eco	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity. For perfect, regular cleaning of the oven cavity.

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

SPECIAL FUNCTIONS *

Symbol	Description	Suggestions
	Master bake *** 180-200°C **  2° level	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
	Defrost 40°C  2° level	The fan circulates air at 40°C temperature around frozen food so that it defrosts without altering food properties.
	Convection+ 180-200°C *  2° level	IDEAL FOR: cakes, bread, biscuits, croissants, brioche. Combines a first phase of traditional cooking followed by cycles at varying fan speeds.
	Leavening 40°C  2° level	IDEAL FOR: bakery. Uses the top and bottom heating elements to warm the oven cavity very gently, ensuring bread or baked foods rise.

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

Connectivity

WIRELESS PARAMETERS

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

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

How to activate wireless network port:

- Navigate to settings > WiFi
- If the oven is not enrolled the display shows 2 possible ways to enrol the oven: standard and easy.
 1. Press plus or minus button to select one of them and press the confirm button to start the enrollment.
 2. WiFi module is switched on, the UI shows the message "Enrollment in progress" and WiFi icon blinks 0,5s on, 0,5s off, 0,5s on, 1s off.
 3. When enrollment is completed display shows setting screen and WiFi icon is always on.
- If the oven is enrolled but the WiFi module is off, the display shows WiFi Off.
 1. Press plus or minus button to toggle to WiFi On and press the confirm button.
 2. WiFi module is switched on and WiFi icon is always on

How to deactivate wireless network port:

- Navigate to settings > WiFi
- If the oven is enrolled and WiFi module is on, display shows WiFi On.
 1. Press plus or minus button to toggle to WiFi Off and press the confirm button.
 2. WiFi module is switched off and WiFi icon is always off.
- If the oven is not enrolled the WiFi module is off and the WiFi icon is off.

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

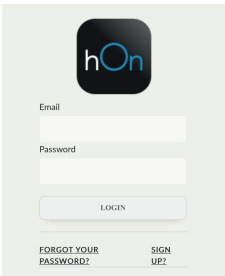
Step 1

- Download hOn app



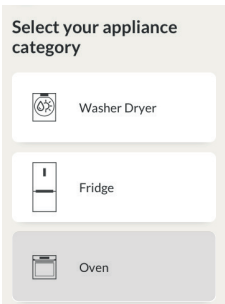
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance

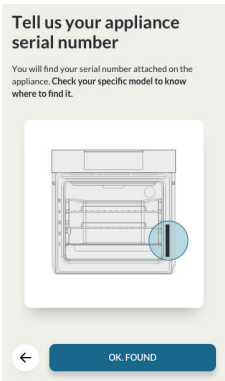


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number



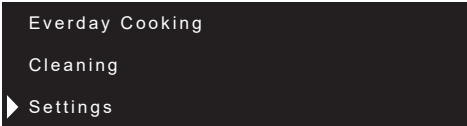
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

Step 5

- Scroll the menu and select the option SETTINGS with the button ►



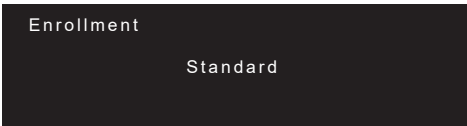
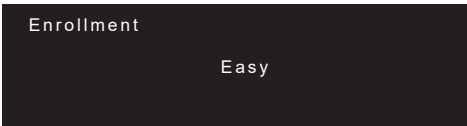
Step 6

- In the same way select the option WIFI with the button ►



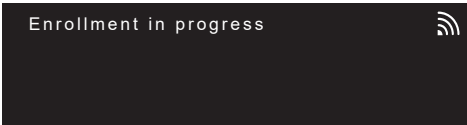
Step 7

- To navigate within the EASY or STANDARD ENROLLMENT options, click the + button.
- Option 1: Select EASY ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)
- Option 2: Select STANDARD ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)



Step 8

- The WIFI icon will blink



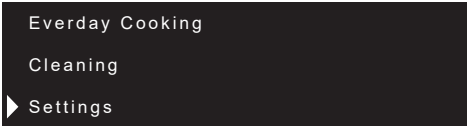
NOTE:

- Make sure to have minimum a 2.4GHz Home Wi-Fi network.
- Make sure to have your Home Wi-Fi password and name ready. You will need them later.
- Make sure your appliance is in a place where there is an excellent Home Wi-Fi signal.
- And yes, stay close to your appliance.

Remote control mode

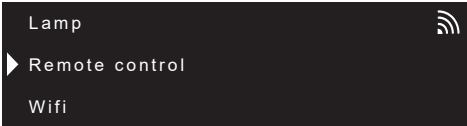
Step 1

- Scroll the menu and select the option SETTINGS with the button ►



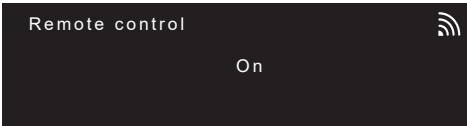
Step 2

- From settings menu, select the option Remote Control with the ► button



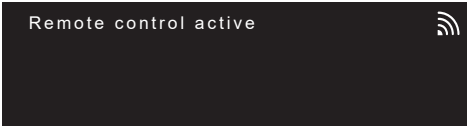
Step 3

- Set the oven on Remote Control ON with the + button



Step 4

- confirm the selection with ►



NOTE:

To activate, deactivate or reset the WiFi see info on page EN 16 of this document.

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 UK market. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly

damp sponge.

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

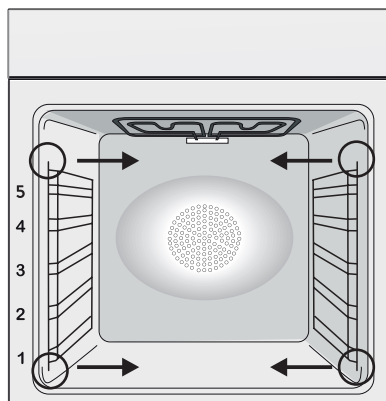
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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

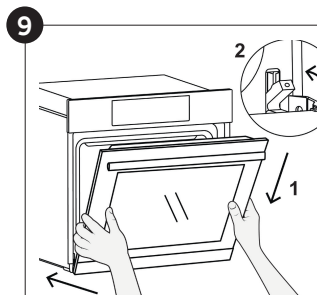
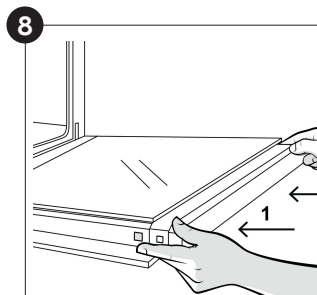
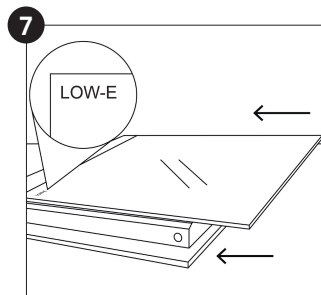
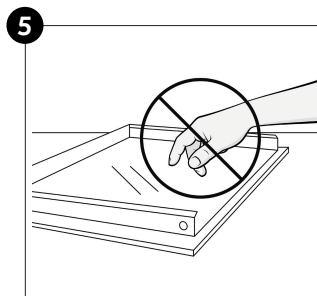
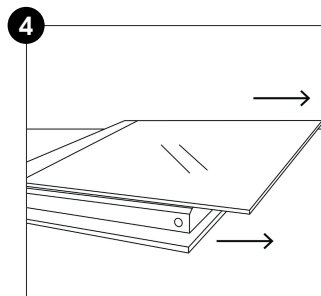
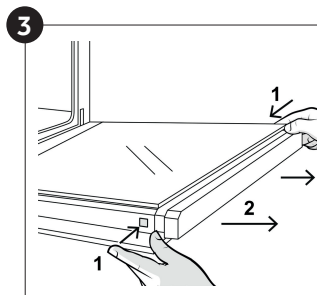
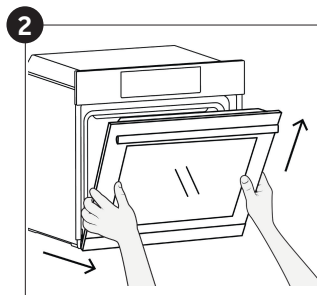
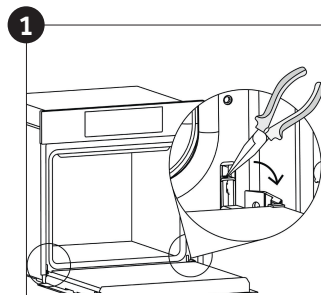


CHANGING THE BULB

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.

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) / F (10 Led).

1. Open the door 90° and pull the hinge fixing tabs toward the outside of the oven.
2. Put the door at a 45° angle, then pull the door forwards and upwards at the same time to release it. Remove the oven door and place it on a cushioned surface (e.g. on top of a piece of fabric) with the handle facing down.
3. Press the two buttons on the left and right at the same time and pull the upper door cover towards you to remove it.
4. Carefully remove the glass inside the oven, holding it firmly with two hands and placing it on a soft, flat surface.
5. If there are glass panels in between, remove them and place them on a soft surface.
6. **ATTENTION:** the outer panel of glass is not removable
7. Clean the glass with a soft cloth using an appropriate cleaning product.
8. After cleaning, reassemble the parts in the opposite order to removal. On all glass panels, the "Low-E" indication must be correctly legible and positioned on the left side of the door, near the left side hinge. This ensures that the printed label on the first glass panel remains inside the door.
9. Refit the oven door cover by pushing inwards until you hear the two side buttons click into place.
9. Holding the door at 45°, simultaneously insert the right and left male parts of the hinge into the holes of the hinges released, until you hear them click in place. Bring the door to an angle of 90° and lock the fixing tabs in place by pushing them towards the inside of the oven.



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

SUPER PYROCLEAR : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes. Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

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

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

Using the 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.

Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE).

The WEEE contain both

polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Troubleshooting

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

Sommaire

23	Conseils De Sécurité
28	Instructions Générales
30	Description du produit
31	Description de l'affichage
34	Utilisation de l'appareil
36	Connectivité
40	Nettoyage du four et maintenance
40	Entretien
43	Dépannage
86	Installation

Conseils De Sécurité

- 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 chaudes lorsque le four est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **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.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- SILE FOU 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.
- Lors de l'insertion de la grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
- 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.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.
- **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.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

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.

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 inappropriée 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 déconseillée;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

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 220-240 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.

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.

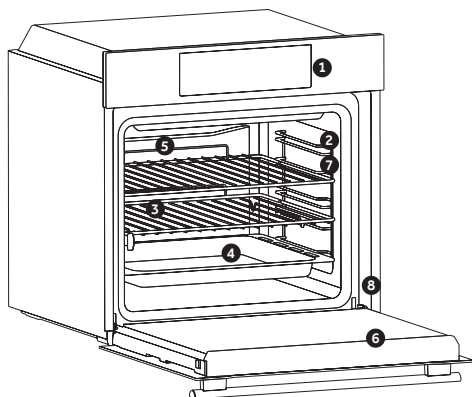
Installation

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).

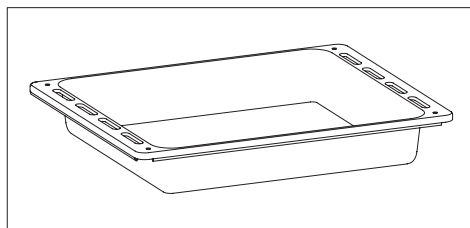
Description du produit



1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série

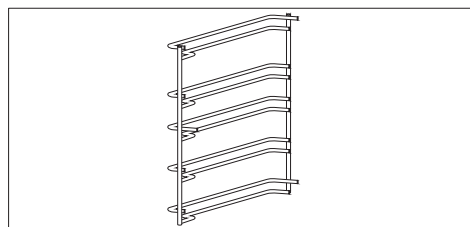
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



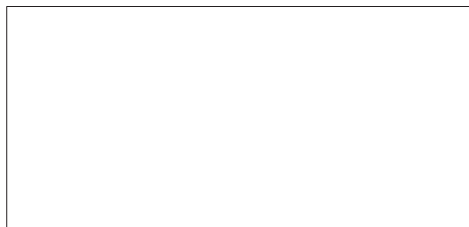
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grilles latérales (si présentes)



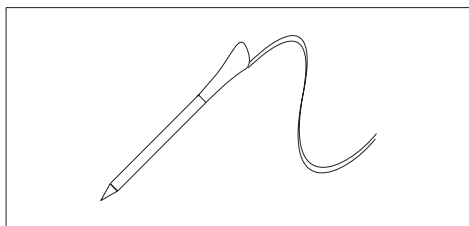
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèchefrite.

Grille métallique



Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Sonde de cuisson (si présente)



Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

AVERTISSEMENTS :

- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

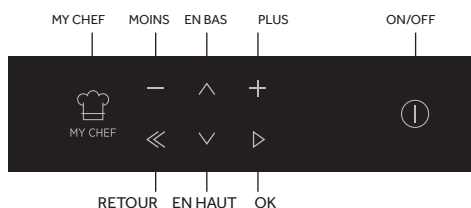
Première Utilisation

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.

Description de l'affichage



Marche / Arrêt ① -> Le four s'allume et s'éteint avec cette touche.



- Si le four est éteint, l'afficheur montre l'horloge. Lorsque le four n'est pas allumé, toutes les fonctions sont disponibles sauf la durée et la fin de la cuisson.
- Si l'horloge n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas : l'afficheur clignote et indique "12:00".

Configuration du produit

• Lors de la première utilisation, il est nécessaire de suivre le processus d'installation avant d'utiliser le four. Appuyer sur MARCHE/ARRÊT pour continuer (Figure 1).

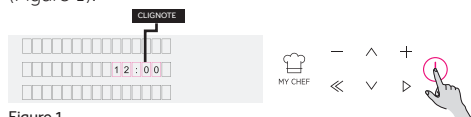


Figure 1

• Accéder à la section des paramètres et sélectionner la langue dans le menu déroulant (Figure 2).

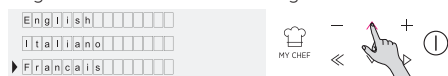


Figure 2

• Appuyer sur OK pour continuer (Figure 3).

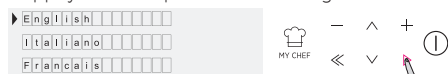


Figure 3

• Régler l'heure en appuyant sur les boutons PLUS et MOINS. Appuyer sur OK pour continuer (Figure 4).

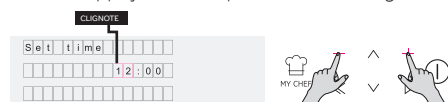


Figure 4

• Le processus d'installation est terminé. Appuyer sur OK, puis revenir à la page d'accueil et allumer le four.

Pour plus de détails, consulter le guide rapide correspondant.

Fonctionnement en mode Manuel

• Lorsque l'écran affiche MANUEL, appuyer sur le bouton OK pour régler la cuisson en trois étapes simples (Figure 5).

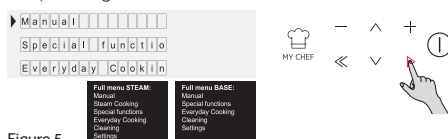


Figure 5

• Confirmer le mode de cuisson sélectionné en appuyant sur OK lorsque la flèche de l'afficheur se trouve sur la fonction souhaitée. Appuyer sur EN BAS pour voir toutes les fonctions disponibles (Figure 6).



Figure 6

- Appuyer sur PLUS ou MOINS pour sélectionner la température souhaitée dans la fonction sélectionnée. Appuyer sur OK pour continuer ou sur RETOUR pour revenir à la sélection des fonctions de cuisson (Figure 7).



Figure 7

- Appuyer sur EN BAS pour modifier la durée de cuisson. Cela se fait en appuyant sur les boutons PLUS et MOINS lorsque la flèche de l'afficheur se trouve dans la fiche DURÉE. Appuyer sur OK pour lancer la cuisson ou sur RETOUR pour revenir au réglage de la température (Figure 8).



Figure 8

- Dans OPTIONS, il est possible de :
 - Exclure le préchauffage.
 - Régler l'heure de fin de cuisson.
- Pendant la cuisson, il est possible de :
 - Changer la température.
 - Modifier la durée de cuisson.
 - Appuyer sur STOP pour terminer la cuisson.



Figure 9

Fonctionnement en mode Cuisine de tous les jours

- Accéder au menu ACCUEIL jusqu'à ce que l'on atteigne la zone Cuisine de tous les jours
- Entrer dans la zone et faire défiler pour sélectionner la préparation.

Remarque que le mode Cuisine de tous les jours est disponible dans l'interface utilisateur et dans l'application

Ne pas oublier que l'horaire peut être modifié en fonction des besoins du consommateur.



Figure 10

Fonctionnement en mode Fonctions spéciales

- Voir le chapitre relatif aux modes de cuisson.



Figure 11

Fonctionnement en mode My Chef

- Voir le chapitre relatif aux descriptions des fonctions.



Figure 12

Fonctionnement en mode Système de nettoyage

- Voir le chapitre relatif aux modes de cuisson.



Figure 13

Descriptions des fonctions

Symbole	Suggestion
	VERROUILLAGE DE LA TOUCHE En plus du bouton MARCHE/ARRÊT, il est possible de bloquer l'interaction avec l'utilisateur via le menu des réglages depuis la page d'accueil ou lors d'une cuisson, en appuyant simultanément sur les boutons MY-CHEF et START pendant 3 secondes. Lorsque le verrouillage des touches est activé, l'icône est allumée. Pour la déverrouiller, utiliser la même combinaison de touches.
	SONDE DE CUISSON Si la sonde de cuisson est détectée (à partir d'un message d'information du système), l'icône s'allume et le programme de cuisson est interrompu. Si la sonde de cuisson est retirée pendant un programme de cuisson, le programme est interrompu et on revient au menu principal.
	WIFI Avec cette fonction, il est possible de configurer le WiFi, en accédant au menu WiFi depuis la page d'accueil. Consulter le chapitre dédié.
	VERROUILLAGE A la fin d'un cycle de pyrolyse ou si la pyrolyse est interrompue, aucun programme ne peut démarrer tant que la porte n'est pas déverrouillée. Il n'est pas possible de lancer la pyrolyse si la présence du séparateur, des grilles latérales ou de la sonde de cuisson est détectée, et via WiFi ; si cela se produit alors que le cycle de pyrolyse a démarré, celui-ci est interrompu. Lorsque la porte est verrouillée, l'icône du cadenas est activée.
 MY CHEF	MY CHEF Lorsque le four n'est pas éteint ou qu'il n'est pas en phase de cuisson, il est possible d'accéder à un menu spécial avec : • "MES RECETTES" (c'est-à-dire une liste de recettes enregistrées, max 5 ; si aucune recette n'est enregistrée, un son non valide retentit), • "DERNIERE UTILISATION" (c'est le dernier programme de cuisson utilisé ; si aucun programme n'est mémorisé, un son non valide retentit) • "DERNIERE UTILISATION SUR APPLICATION" (c'est-à-dire le dernier programme reçu par l'application ; si aucun programme n'a été reçu, un son non valide retentit)

Utilisation de l'appareil

MODES DE CUISSON *

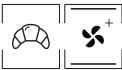
Symbole	Description	Suggestions
	Convection naturelle *** 160-200°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : brioches, croissants, flans, puddings, crèmes. Cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffer le four pendant 10 minutes.
	Chaleur tournante 240°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : pizza, focaccia, lasagne. Cette fonction répartit mieux la chaleur en raison de la combinaison de ventilateurs et d'éléments chauffants, garantissant des résultats de cuisson uniformes.
	Chaleur pulsée 180-200°C **  niveau 1°/3°	IDÉAL POUR : pâtisseries, biscuits, gâteaux, farcis et braisés. Utiliser cette fonction pour cuire en même temps différents aliments sur une ou plusieurs positions de grilles. La chaleur est mieux distribuée et pénètre mieux dans les aliments, réduisant ainsi les temps de préchauffage et de cuisson. Les arômes ne sont pas mélangés. Prévoyez environ 10 minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez différents aliments ensemble.
	Gril L5 (puissance) **  niveau 3°/4°/5°	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec le lèche-frite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes. R tournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	Turbogrill 200°C **  niveau 4°	IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rotis). Utilise l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèche-frite sous la grille pour récupérer les jus. Re tournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches.
	Sole 160-180°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : crème caramel, puddings, crème bavaroise (bain marie). Cette fonction est idéale pour cuire tous les plats à base de pâte, qui nécessitent plus de chaleur d'en bas. Elle peut également être utilisée pour terminer une préparation de cuisson.
	Sole Brassée 210°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : tartes. l'élément de la sole est utilisé avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Il empêche les aliments de sécher et favorise le processus de levée pour des résultats parfaits.
	Pyrolyse+ Pyrolyse ÉCO	Pour un nettoyage extrêmement complet et l'élimination de grandes quantités de saleté dans la cavité du four. Pour un nettoyage parfait et régulier de la cavité du four.

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

FONCTIONS SPÉCIALES *

Symbole	Description	Suggestions
	Master bake *** 180-200°C ** ☐ niveau 2°	Idéal pour garder les aliments tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Pour une cuisson saine, cette fonction réduit la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants avec un cycle de pulsation de l'air assure des résultats de cuisson uniformes.
	Décongélation 40°C ☐ niveau 2°	Le ventilateur fait circuler de l'air à une température de 40 °C autour des aliments surgelés, de manière à les décongeler sans modifier leurs propriétés.
	Convection+ 180-200°C * ☐ niveau 2°	IDÉAL POUR : gâteaux, pain, biscuits, croissants, brioche. Combine une première phase de cuisson traditionnelle suivie de cycles à différentes vitesses du ventilateur
	Levage 40°C ☐ niveau 2°	IDÉAL POUR : produits de boulangerie. Utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour réchauffer la cavité du four doucement, assurant la levée du pain ou des aliments cuits au four.

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

Connectivité

PARAMÈTRES SANS FIL

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

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

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

Comment activer le port de réseau sans fil :

- Accédez aux paramètres > Wi-Fi
- Si le four n'est pas connecté, l'écran affiche 2 façons possibles de connecter le four : standard et facile.
 1. Appuyez sur la touche Plus ou Moins pour sélectionner l'un d'entre eux et appuyez sur la touche de confirmation pour démarrer la connexion.
 2. Le module Wi-Fi est allumé, l'interface utilisateur affiche le message « Enregistrement en cours » et l'icône Wi-Fi clignote 0,5s, 0,5s s'arrête de clignoter, 0,5s clignote, 1s s'arrête de clignoter.
 3. Lorsque la connexion est effectuée, l'écran de réglage et l'icône Wi-Fi sont toujours allumées.
- Si le four est connecté mais que le module Wi-Fi est éteint, l'écran affiche une fonction Wi-Fi éteinte.
 1. Appuyez sur la touche Plus ou Moins pour passer à la touche Wi-Fi et appuyez sur la touche de confirmation.
 2. Le module Wi-Fi est allumé et l'icône Wi-Fi est toujours allumée

Comment désactiver le port de réseau sans fil:

- Accédez aux paramètres > Wi-Fi
- Si le four est connecté et si le module Wi-Fi est activé, l'écran affiche une connexion Wi-Fi.
 1. Appuyez sur la touche Plus ou Moins pour éteindre la touche Wi-Fi et appuyez sur la touche de confirmation.
 2. Le module Wi-Fi est éteint et l'icône Wi-Fi est toujours éteinte.
- Si le four n'est pas connecté, le module Wi-Fi est éteint et l'icône Wi-Fi est éteinte.

Connexion du four à l'application

SUR LE SMARTPHONE

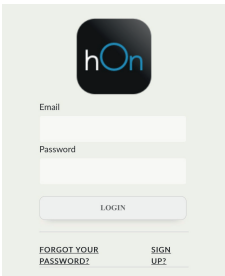
Étape 1

- Téléchargez l'application Hon



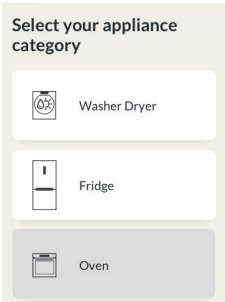
Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 3

- Ajoutez un nouvel appareil

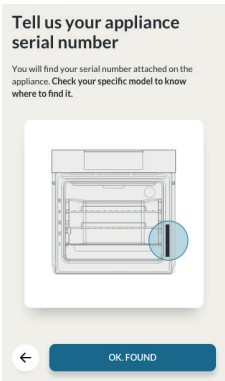


Étape 4

- Scannez le code QR ou insérez le numéro de série



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



SUR L'APPAREIL

Étape 5

- Faites défiler le menu et sélectionnez l'option PARAMÈTRES avec la touche ►

Recipes
Cleaning
► Settings

Étape 6

- Sélectionnez de la même manière l'option Wi-Fi avec la touche ►

Lamp
► Wifi
Sounds

Étape 7

- Pour naviguer dans les options CONNEXION STANDARD ou SIMPLIFIÉE, cliquez sur la touche +.
- Option 1 : Sélectionnez CONNEXION SIMPLIFIÉE et validez en appuyant sur la touche ►.
(le four émettra un bip)
- Option 2 : Sélectionnez CONNEXION STANDARD et validez en appuyant sur la touche ►.
(le four émettra un bip)

Enrollment
Easy

Enrollment
Standard

Étape 8

- L'icône Wi-Fi clignote

Enrollment in progress 

REMARQUE:

- Assurez-vous de disposer d'un réseau Wi-Fi domestique de 2,4 GHz au minimum.
- Veillez à avoir à portée de main votre nom et votre mot de passe Wi-Fi domestique. Vous en aurez besoin plus tard.
- Assurez-vous que votre appareil se trouve dans un endroit où il y a un excellent signal Wi-Fi domestique.
- Et oui, restez à proximité de votre appareil.

Mode Contrôle à distance

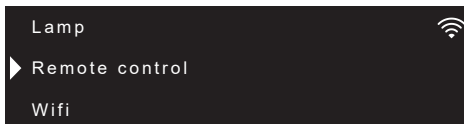
Étape 1

- Faites défiler le menu et sélectionnez l'option PARAMÈTRES avec la touche ►



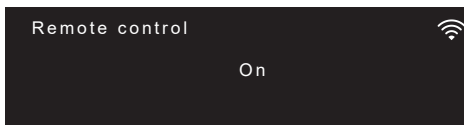
Étape 2

- À partir du menu Paramètres, sélectionnez l'option Contrôle à distance avec la touche ►



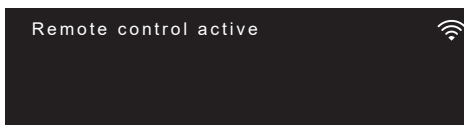
Étape 3

- Réglez le four sur le contrôle à distance à l'aide de la touche +



Étape 4

- Confirmez la sélection avec ►



REMARQUE:

Pour activer, désactiver ou réinitialiser la connexion Wi-Fi, voir infos à la page FR 8 de ce document.

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

Nettoyage du four et maintenance

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 VITRÉE

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

JOINT DE LA PORTE

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

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE

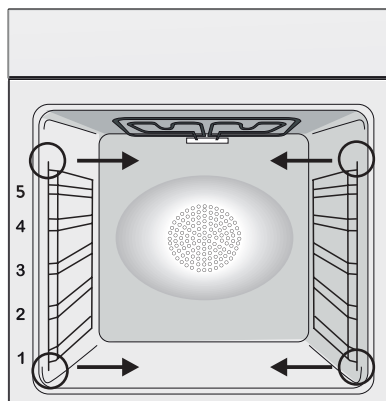
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de verser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit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

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

Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

- 1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
- 2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.
- 3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse."

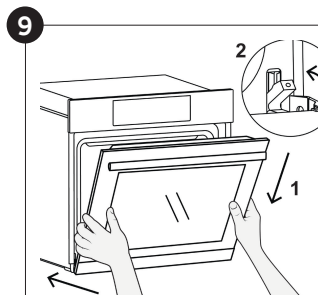
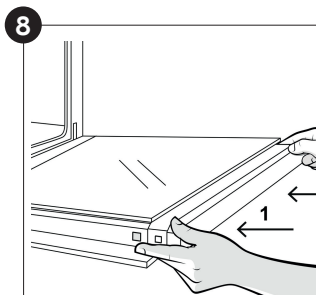
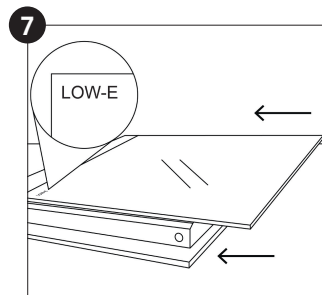
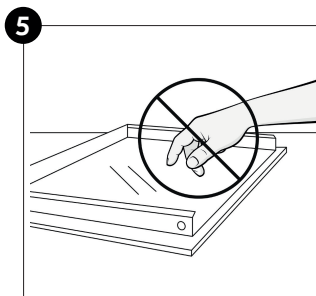
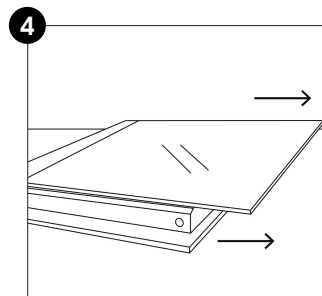
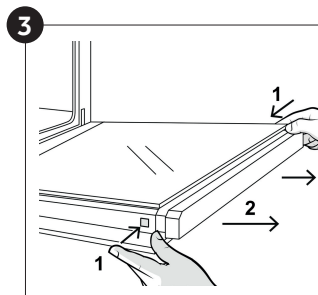
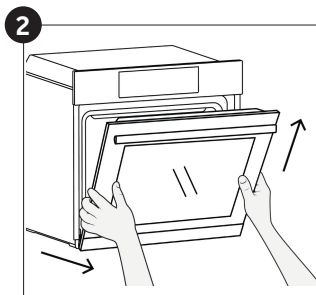
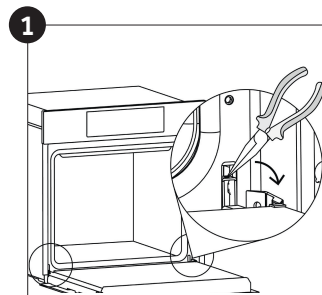


REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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.

Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)/F(10 Led).

- 1 Ouvrez la porte à 90° et tirez les languettes de fixation de la charnière vers l'extérieur du four.
2. Placez la porte selon un angle de 45°, puis tirez la porte vers l'avant et vers le haut pour la libérer. Retirez la porte du four et placez-la sur une surface amortie (p.ex. sur du tissu) avec la poignée vers le bas.
3. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés à gauche et à droite et tirez le couvercle supérieur vers vous pour le retirer.
4. Retirez délicatement la vitre à l'intérieur du four, en la tenant fermement à deux mains et en la plaçant sur une surface douce et plane.
5. S'il y a des panneaux de verre entre les deux, retirez-les et placez-les sur une surface douce. ATTENTION : le panneau extérieur de la vitre n'est pas amovible
6. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant approprié.
7. Après le nettoyage, remontez les pièces en répétant la procédure en sens inverse. Sur tous les panneaux de verre, l'indication « Low-E » doit être correctement lisible et positionnée sur le côté gauche de la porte, près de la charnière latérale gauche. Cela garantit que l'étiquette imprimée du premier panneau en verre reste à l'intérieur de la porte.
8. Replacez le couvercle de la porte du four en poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez les deux boutons latéraux s'enclencher.
9. En tenant la porte à 45°, insérez simultanément les parties mâles droite et gauche de la charnière dans les trous des charnières libérées, jusqu'à ce que vous les entendiez s'enclencher. Placez la porte à 90° et verrouillez les languettes de fixation en les poussant vers l'intérieur du four.



Pyrolysis

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 de verrouillage de porte est allumé.

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).
- 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).

La gestion des déchets et la protection de vironnement



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.



Dépannage

Problemes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects

Belangrijke veiligheidsinstructies

44	Veiligheidsvoorschriften
49	Avvertenze Generali
51	Productbeschrijving
52	Beschrijving van het display
54	Beschrijvingen van de functies
57	Connectiviteit
61	Algemene opmerkingen over de reiniging
61	Onderhoud
64	Problemen oplossen
86	Installation

Veiligheidsvoorschriften

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
- Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
- WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onder

- delen aanraakt.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen heet worden als de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand gehouden worden.
- WAARSCHUWING: Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- WAARSCHUWING: om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.
- Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.
- Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukspuit voor reinigingswerkzaamheden.
- Als de oven door de fabrikant zonder stekker wordt geleverd:

- HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een omnipolaire scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De omnipolaire scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. De omnipolaire scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de krachtbron. De uitschakeling moet worden bereikt door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Als de oven door de fabrikant met de stekker is geleverd: Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de apparaatstekker een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie. Aansluiting op de voeding kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een omnipolaire scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van cat

- egorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de omnipolaire scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De uitschakeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedravingsregels.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.
- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.
- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
- Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.
- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven
- **WAARSCHUWING:** Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de han

- del. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.
- WAARSCHUWING: Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.
- LET OP: Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.
- Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.
- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Breng de openingen aan zoals gespecificeerd op de laatste pagina, overeenkomstig het type fitting.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale schalen.
- WAARSCHUWING: alvorens de automatische reinigingscyclus te starten:
 - Reinig de ovendeur;
 - Verwijder grote of grove etensresten van de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen reinigingsmiddelen;
 - Verwijder alle accessoires en de schuifrekken (indien aanwezig);
 - Plaats geen theedoeken
- In ovens met vleessonde is het noodzakelijk om, wanneer de sonde niet wordt gebruikt, de betreffende opening met de meegeleverde moer te sluiten alvorens de reinigingscyclus te starten.
- Tijdens het pyrolytisch reinigingsproces kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk, daarom moeten kinderen op veilige afstand worden gehouden.
- Als er zich een kookplaat boven de oven bevindt, mag u de kookplaat nooit gebruiken terwijl het pyrolytische reinigingssysteem werkt, om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.

Avvertenze Generali

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop. Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is. Verpakkingsmateriaal zoals plastic en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het uit hun buurt. Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

Wanneer u de oven een eerste keer gebruikt, kan er een doordringende rook ontstaan. Die wordt veroorzaakt door het feit dat de kleefstof van de isolerende panelen rond de oven een eerste keer wordt opgewarmd. Dit is volledig normaal. Wacht tot de rook is verdwenen voor u de oven effectief gaat gebruiken.

Opmerking: De functies, eigenschappen en accessoires van de oven kunnen verschillend zijn afhankelijk van het model.

Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;

in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

Elektrische veiligheid

VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS. De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een scheidingsschakelaar met meerdere polen, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

AANSLUITING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;

- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

WAARSCHUWING

Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

NB: aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

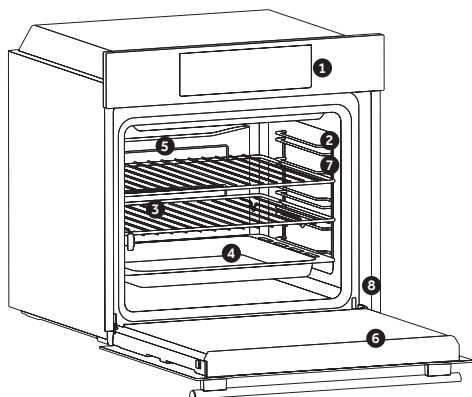
Aanbevelingen

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden. Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

Installatie

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel. De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

Productbeschrijving

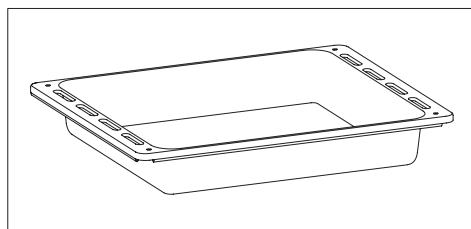


1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)

8. Serienummer

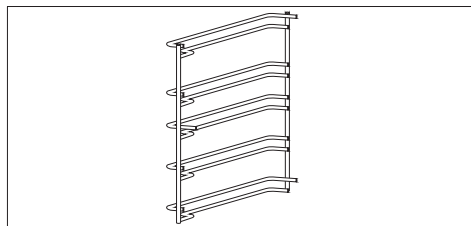
ACCESSOIRES

Lekbak



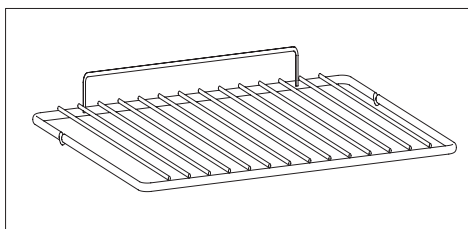
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

Zijroosters (alleen indien aanwezig)



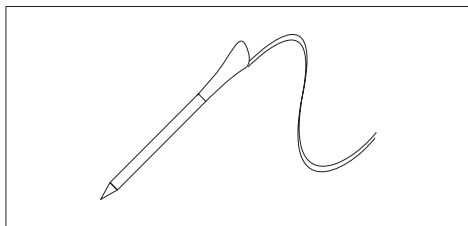
Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

Metalen rooster



Biedt plaats aan bakplaten en borden.

Vleessonde (alleen indien aanwezig)



Meet de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding. Inbrengen in het gat aan de bovenkant van de holte. Moet worden aangebracht wanneer de oven koel is.

WAARSCHUWINGEN:

- Verwarm of start de bereiding niet voordat u de vleessonde op de juiste wijze heeft aangebracht.
- Probeer de vleessonde niet in bevroren voedsel aan te brengen.

Eerste gebruik

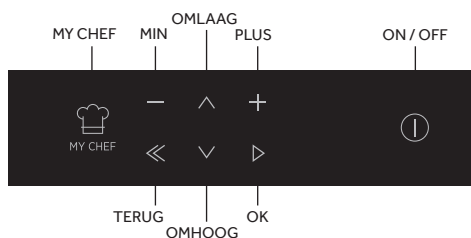
VOORAFGAANDE REINIGING

Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

Beschrijving van het display



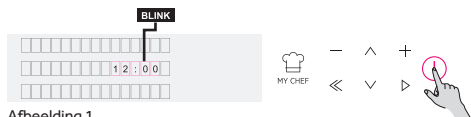
ON / OFF ① - Met deze toets wordt de oven in- en uitgeschakeld.



- Als de oven is uitgeschakeld, geeft het display de klok weer. Wanneer de oven niet actief is, zijn alle functies beschikbaar, behalve de duur en het einde van de bereiding.
- Als de klok niet is ingesteld, werkt de oven niet: het display knippert en toont "12:00".

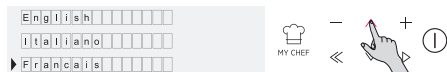
Instelling van het product

- Wanneer de oven voor het eerst wordt gebruikt, moet de installatieprocedure worden gevolgd om de oven te kunnen gebruiken. Druk op AAN/UIT om door te gaan (afbeelding 1).



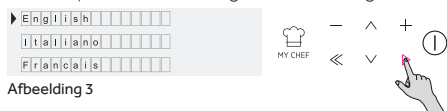
Afbeelding 1

- Ga naar het instellingengedeelte en selecteer de taal uit het uitklapmenu (afbeelding 2).



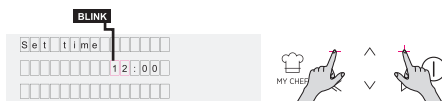
Afbeelding 2

- Druk op OK om door te gaan (afbeelding 3).



Afbeelding 3

- Stel de tijd in door op de toetsen PLUS en MIN te drukken. Druk op OK om door te gaan (Afbeelding 4).

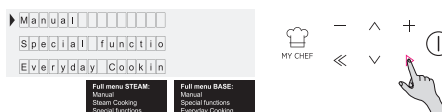


Afbeelding 4

- Het installatieproces is voltooid. Druk op OK, ga dan terug naar de startpagina en start de oven. Raadpleeg de betreffende beknopte handleiding voor meer details.

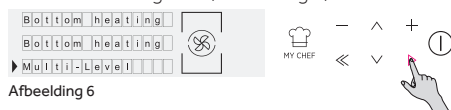
Gebruik in de handbedieningsmodus

- Wanneer op het display HANDMATIG verschijnt, drukt u op OK om de bereiding in drie eenvoudige stappen in te stellen (Afbeelding 5).



Afbeelding 5

- Bevestig de gekozen bereidingswijze door op OK te drukken wanneer de pijl op het display op de gewenste functie staat. Druk op OMLAAG om alle beschikbare functies weer te geven (Afbeelding 6).



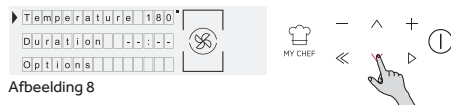
Afbeelding 6

- Druk op PLUS of MIN om de gewenste temperatuur in de geselecteerde functie te selecteren. Druk op OK om door te gaan of op TERUG om terug te keren naar de selectie van de bereidingswijze (Afbeelding 7).



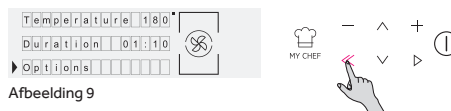
Afbeelding 7

- Druk op OMLAAG om de bereidingstijd te wijzigen. Dit wordt gedaan door op de PLUS- en MIN-toetsen te drukken wanneer de pijl op het display op het tabblad DUUR staat. Druk op OK om te beginnen met koken of op TERUG om terug te keren naar de temperatuurstelling (Afbeelding 8).



Afbeelding 8

- In OPTIES is het volgende mogelijk:
 - Voorverwarmen uitschakelen.
 - Het einde van de bereidingstijd instellen.
- Tijdens de bereiding, is het volgende mogelijk:
 - De temperatuur veranderen.
 - De bereidingstijd veranderen.
 - Op STOP drukken om de bereiding te beëindigen.



Afbeelding 9

Gebruik in Dagelijkse bereidingen

- Open het STARTmenu en ga naar het gedeelte dagelijkse bereidingen
- Open het gedeelte en scroll naar de gewenste bereiding.

Let op: de modus Dagelijkse bereidingen is beschikbaar in de gebruikersinterface en in de app. De tijd kan worden aangepast aan uw behoeften.



Afbeelding 10

Gebruik in de modus Speciale Functies

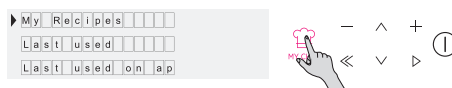
- Zie het hoofdstuk over de bereidingswijzen.



Afbeelding 11

Gebruik in de modus My Chef

- Zie het hoofdstuk over de beschrijvingen van de functies.



Afbeelding 12

Gebruik in de modus Reinigingssysteem

- Raadpleeg het hoofdstuk over de bereidingssmethoden



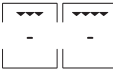
Afbeelding 13

Beschrijvingen van de functies

Symbool	Tip
	TOETSENVERGRENDING Behalve met de AAN/UIT-toets is het mogelijk om handelingen van de gebruiker te stoppen via het instellingenmenu van de startpagina of tijdens een bereiding, door de toetsen MY-CHEF en START tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt te houden. Wanneer de toetsenvergrendeling is ingesteld, brandt het pictogram. Gebruik dezelfde toetsencombinatie om de vergrendeling op te heffen.
	VLEESSONDE Als de vleessonde wordt gedetecteerd (door een informatiebericht van het systeem), gaat het pictogram branden en wordt het bereidingsprogramma onderbroken. Als de vleessonde tijdens een bereidingsprogramma wordt verwijderd, wordt het programma onderbroken en keert u terug naar het hoofdmenu.
	WIFI Met deze functie kunt u wifi instellen door naar het wifimenu te gaan vanaf de startpagina. Zie het desbetreffende hoofdstuk.
	SLOT Aan het einde van een pyrolysecyclus of als de pyrolyse wordt onderbroken, kan er geen programma worden gestart totdat de deur wordt ontgrendeld. Het is niet mogelijk de pyrolyse te starten als de aanwezigheid van de separator, de zijroosters of de vleessonde wordt gedetecteerd, of via wifi; als dit gebeurt terwijl de pyrolysecyclus is gestart, wordt deze onderbroken. Wanneer de deur vergrendeld is, is het hangslotpictogram geactiveerd.
 MY CHEF	MY CHEF Met deze toets kunt u, wanneer de oven niet is uitgeschakeld of niet in een bereidingsfase is, toegang krijgen tot een speciaal menu met: • "MIJN RECEPTEN" (d.w.z. een lijst van opgeslagen recepten, max 5; als er geen recept is opgeslagen, wordt er een toon "niet geldig" afgespeeld), • "LAATST GEBRUIKT" (d.w.z. het laatst gebruikte bereidingsprogramma; als er geen programma is opgeslagen, wordt een toon "niet geldig" afgespeeld) • "LAATST GEBRUIKT IN APP" (d.w.z. het laatste programma dat door de app is ontvangen; als er geen programma's zijn ontvangen, wordt een toon "niet geldig" afgespeeld)

Gebruik van het apparaat

KOOKMODI *

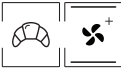
Symbol	Beschrijving	Suggesties
	Conventioneel*** 160-200°C **  2° level	IDEAAL VOOR: brioche, croissants, flans, puddingen, crèmes. Deze functie gebruikt zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen. De oven tien minuten voorverwarmen.
	Met ventilator 240°C **  1° level	IDEAAL VOOR: pizza, focaccia, lasagne. Deze functie verdeelt de warmte beter door de combinatie van ventilator en verwarmingselementen en zorgt voor gelijkmatige bakresultaten.
	Multi-level 180-200°C **  1°/3° level	IDEAAL VOOR: gebak, biscuits, taart, gevulde en gesmoorde gerechten. Met deze functie kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden op dezelfde plaats of op verschillende posities in de oven. De warmte wordt beter verdeeld en dringt beter door in het voedsel, waardoor zowel de voorverwarming als de kooktijden afnemen. De aroma's worden niet met elkaar vermengd. Reken ongeveer 10 minuten extra wanneer u verschillende etenswaren bij elkaar bereidt.
	Grill L5 (power) **  3°/4°/5° level	IDEAAL VOOR: gratineren, gegrild vlees, vis, groenten. Deze functie maakt alleen gebruik van het bovenste verwarmingselement en het grillniveau kan worden aangepast. Gebruiken met de deur dicht. Leg wit vlees op een afstand van de grill. Rood vlees en visfilets kunnen op de plaat worden gelegd met de lekbak eronder. 5 minuten voorverwarmen.
	Grill + ventilator 200°C **  4° level	IDEAAL VOOR: hele stukken vlees (braadstukken). Gebruik het bovenste verwarmingselement met de ventilator om de lucht in de oven te circuleren. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder de plaat om de sappen op te vangen. Draai het voedsel om na de helft van de bereidingstijd. Voorverwarming is noodzakelijk voor rood vlees, maar niet voor wit vlees.
	Bodemverwarming 160-180°C **  2° level	IDEAAL VOOR: crème caramel, puddingen, bavares (au bain marie). Deze functie is ideaal voor het bereiden van alle op deeg gebaseerde gerechten, waarvoor meer hitte vanaf de onderkant nodig is. De functie kan ook worden gebruikt om een bereiding af te maken.
	Bodemverwarming + Ventilator 210°C **  1° level	IDEAAL VOOR: taartjes. Het bodemverwarmingselement wordt gebruikt met de ventilator die lucht in de oven laat circuleren. Het voorkomt het uitdrogen van voedsel en stimuleert het rijpsproces voor perfecte resultaten.
	Pyrolyse+ Pyrolyse Eco	Voor uiterst grondige reiniging en verwijdering van grote hoeveelheden vuil uit de ovenruimte. Voor een perfecte, regelmatige reiniging van de ovenruimte.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

*** Getest in overeenstemming met de CENELEC EN 60350-1 die wordt gebruikt voor de definitie van de energieklassen voor geventileerde functies.

SPECIALE FUNCTIES*

Sym-bool	Beschrijving	Suggesties
	Master bake *** 180-200°C **  2° niveau	Ideaal om voedsel zacht van binnen en knapperig van buiten te houden. Voor gezond koken vermindert deze functie de benodigde hoeveelheid vet of olie. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat.
	Ontdooien 40°C  2° niveau	De ventilator circuleert lucht met een temperatuur van 40°C rond het bevroren voedsel, zodat het ontdooit zonder de eigenschappen ervan aan te tasten.
	Soft+ 180-200°C *  2° niveau	IDEEAAL VOOR: taart, brood, biscuits, croissants, brioche. Combineert een eerste traditionele bereidingsfase, gevolgd door cycli met verschillende ventilatorsnelheden.
	Gisting 40°C  2° niveau	IDEEAAL VOOR: bakken. Gebruik de bovenste en onderste verwarmingselementen om de ovenruimte zeer voorzichtig

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

*** Getest in overeenstemming met de CENELEC EN 60350-1 die wordt gebruikt voor de definitie van de energieklassen voor geventileerde functies.

DRAADLOZE PARAMETERS

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standaard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

PRODUCTINFORMATIE VOOR NETWERKAPPARATUUR

- Stroomverbruik van het product in standby in een netwerk, als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn: 2,0 W

Een draadloze netwerkpoort activeren:

- Navigeer naar instellingen > Wifi
- Als de oven niet is verbonden, geeft het scherm 2 mogelijke manieren aan om de oven te verbinden: standaard en eenvoudig.
 1. Druk op de knop plus of min om een daarvan te selecteren en druk op de knop bevestigen om de registratie te starten.
 2. Wifi-module wordt ingeschakeld, op de gebruikersinterface staat het bericht "Verbinding bezig" en het Wifi-pictogram knippert 0,5 sec aan, 0,5 sec uit, 0,5 sec aan, 1 sec uit
 3. Wanneer de verbinding is voltooid, toont het scherm het instelscherm en is het wifi-pictogram altijd aan.
- Als de oven is verbonden, maar de wifi-module is uitgeschakeld, toont het display Wifi uit.
 1. Druk op de knop plus of min om te schakelen naar Wifi aan en druk op de knop bevestigen.
 2. De wifi-module wordt ingeschakeld en het wifi-pictogram is altijd aan.

Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

- Navigeer naar instellingen > Wifi
- Als de oven is verbonden en de wifi-module is ingeschakeld, staat er Wifi aan op het display.
 1. Druk op de knop plus of min om te schakelen naar Wifi uit en druk op de knop bevestigen.
 2. De wifi-module wordt uitgeschakeld en het wifi-pictogram is altijd uit.
- Als de oven niet is verbonden, is de wifi-module uit en is het wifi-pictogram uit.

Verbinding oven op het apparaat

OP DE SMARTPHONE

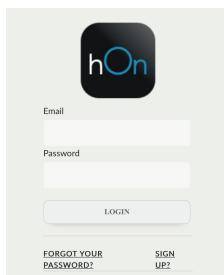
Stap 1

- Download hOn app



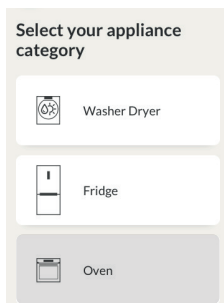
Stap 2

- Log in of meld u aan.



Stap 3

- Voeg een nieuw apparaat toe.

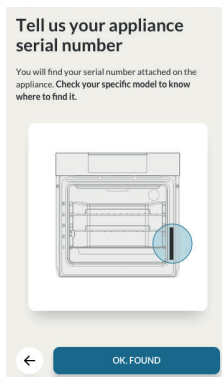


Stap 4

- Scan de QR-code of voer het serienummer handmatig in.



Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.



OP HET APPARAAT

Stap 5

- Blader door het menu en selecteer de optie **INSTELLINGEN** met de knop ►.

Recipes
Cleaning
► Settings

Stap 6

- Kies op dezelfde manier de optie **Wifi** met de knop ►.

Lamp
► Wifi
Sounds

Stap 7

- Klik op de **+**-knop om te navigeren tussen de opties **GEMAKKELIJKE** of **STANDAARD VERBINDING** **+**.

Enrollment
Easy

- Optie 1: Selecteer **GEMAKKELIJKE VERBINDING (EASY ENROLLMENT)** en bevestig door op de **►**-knop te drukken (de oven geeft een pieptoon).

Enrollment
Standard

- Optie 2: Selecteer **STANDAARD VERBINDING (STANDARD ENROLLMENT)** en bevestig door op de **+**-knop te drukken (de oven geeft een pieptoon).

Stap 8

- Het wifi-pictogram gaat knipperen.

Enrollment in progress



NOTE:

- Zorg ervoor dat u minimaal een 2.4GHz Home wifi-netwerk heeft.
- Zorg ervoor dat u het wachtwoord en de naam van het wifinetwerk van uw huis bij de hand heeft. U zult ze later nodig hebben.
- Zorg ervoor dat uw apparaat op een plaats staat waar het thuisnetwerk een uitstekend wifi-signaal heeft.
- En ja, blijf in de buurt van uw apparaat.

Afstandsbedieningsmodus

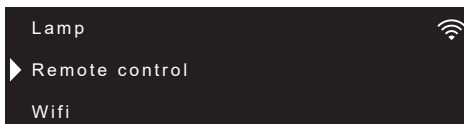
Stap 1

- Blader door het menu en selecteer de optie INSTELLINGEN met de knop ►



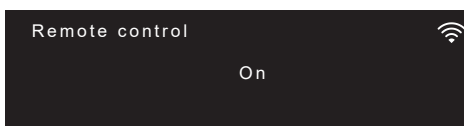
Stap 2

- Vanuit het instellingenmenu, selecteert u de optie Afstandsbediening met de knop ►



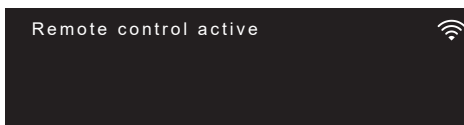
Stap 3

- Zet de oven op afstandsbediening AAN met de knop +



Stap 4

- Bevestig de selectie met ►



NOTE:

Raadpleeg de info op pagina NL 12 van dit document om de wifi in te schakelen, uit te schakelen of te resetten.

Hierbij verklaart Candy Hoover Group Srl dat de radioapparatuur in overeenstemming is met Richtlijn 2014/53/EU en de relevante wettelijke vereisten (voor de UKCA-markt). De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.candy-group.com

Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken. Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

GLAZEN DELEN

Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigungsoplossing bevochtigd en goed uitgeknepen is. Spoel na met water.

AFDICHTING OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

ACCESSOIRES

Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. gebruik geen schurende middelen.

LEKBAK

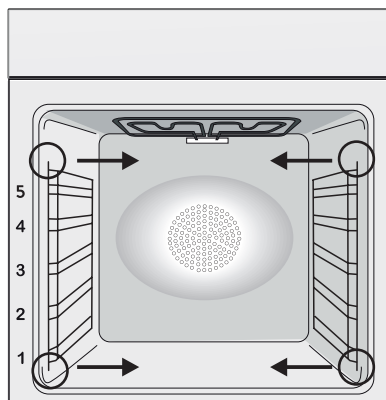
Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.

Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigungs middel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigungs middel voor ovens te gebruiken. Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

Onderhoud

VERWIJDERING EN REINIGING VAN ROOSTERS

- 1- Verwijder de steunroosters door ze in de richting van de pijlen te trekken (zie hieronder)
- 2- Voor het reinigen van de steunroosters kunt u ze in de vaatwasser doen of een natte spons gebruiken.
- 3- Monteer de steunen na het reinigen in omgekeerde volgorde.

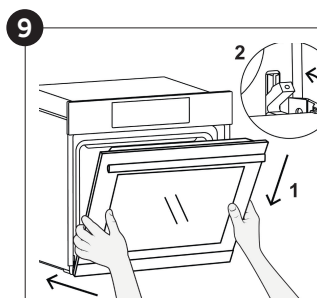
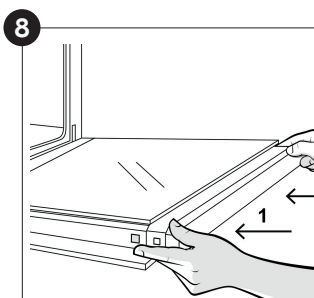
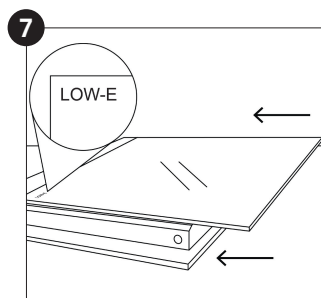
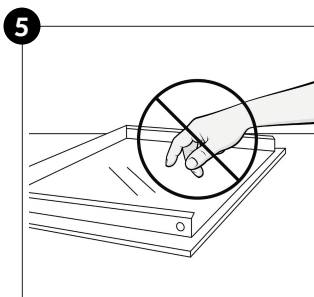
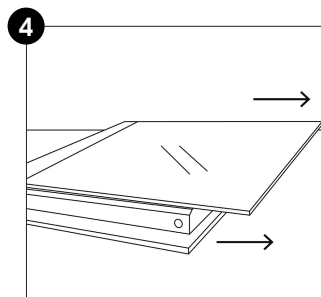
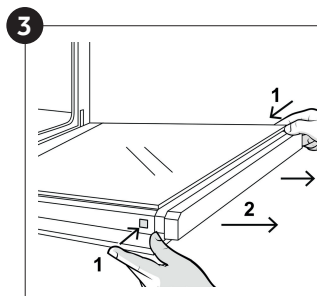
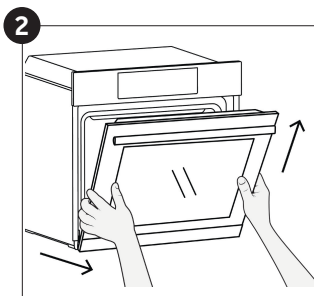
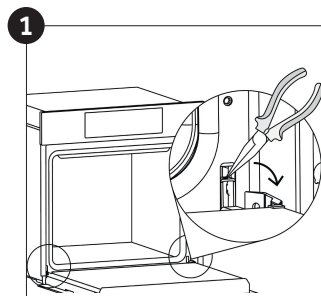


VERWIJDEREN EN REINIGEN VAN DE ZIJLINGSE ROOSTERS

- 1- Verwijder het rooster door ze stevig uit de hengsels in de richting van de pijlen te trekken.
- 2- Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons en droog ze daarna.
- 3- Na het reinigungsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.

Deze bijsluiter is een aanvulling op de gebruikershandleiding die is meegeleverd met het product. Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp)/F (10 led).

1. Open de deur 90° en trek de scharnierbevestigingen naar de buitenkant van de oven.
2. Zet de deur in een hoek van 45° en trek de deur daarna naar voren en omhoog om hem los te maken. Verwijder de ovendeur en plaats hem op een zacht oppervlak (bijv. op een stuk stof) met de hendel naar beneden gericht.
3. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen links en rechts en trek de bovenste deurafdekking naar u toe om hem te verwijderen.
4. Verwijder het glas in de oven voorzichtig met twee handen en plaats het op een zachte, vlakke ondergrond.
5. Als er tussenin glaspanelen zitten, verwijder deze dan en leg ze op een zacht oppervlak. **OPGELET:** Het glazen buitenpaneel kan niet worden verwijderd.
6. Reinig het glas met een zachte doek met een geschikt schoonmaakproduct.
7. Plaats de onderdelen na het reinigen opnieuw in het tegenovergestelde volgorde van het verwijderen terug. Op alle glazen panelen moet de indicatie 'Low-E' goed leesbaar zijn en aan de linkerkant van de deur zijn geplaatst, in de buurt van het linker scharnier. Dit zorgt ervoor dat het gedrukte etiket op het eerste glazen paneel in de deur blijft.
8. Plaats de afdekking van de ovendeur terug door deze naar binnen te duwen totdat u de twee zijknoppen hoort klikken.
9. Houd de deur op 45° vast en steek tegelijkertijd de rechter en linker mannelijke delen van het scharnier in de openingen van de vrijgekomen scharnieren tot u hoort dat ze op hun plek klikken. Breng de deur naar een hoek van 90° en vergrendel de bevestigingen op zijn plaats door ze naar de binnenkant van de oven te duwen.



Pyrolyse

De oven is uitgerust met een pyrolyserreinigingssysteem dat voedselresten bij hoge temperatuur vernietigt. De handeling wordt automatisch uitgevoerd met behulp van de programmeereenheid. De resulterende dampen worden "schoon" gemaakt door een Pyrolyser te passeren die begint zodra het koken begint. Omdat de Pyrolyser zeer hoge temperaturen vereist, is de ovendeur voorzien van een veiligheidsslot. De pyrolyse kan op elk moment worden gestopt. De deur kan pas worden geopend als het veiligheidsslot wordt weergegeven.

OPMERKING: Als er een kookplaat boven de oven is geplaatst, gebruik dan nooit de gasbranders of de elektrische kookplaten terwijl de Pyrolyser in werking is, dit zal voorkomen dat de kookplaat oververhit raakt.

TWEE PYROLYTISCHE CYCLUS zijn vooraf ingesteld:

ECO PYROCLEAN: Reinigt een gematigd gekleurde oven. Werkt voor een periode van 90 minuten.

SUPERPYROCLEAN: Reinigt een sterk besmeurde oven. Werkt voor een periode van 120 minuten.

Gebruik nooit in de handel verkrijgbare reinigingsproducten op een pyrolytische oven!

Tip: als u direct na het koken Pyrolytische reiniging uitvoert, kunt u profiteren van restwarmte en zo energie besparen.

Voordat een pyrolytische cyclus wordt uitgevoerd:

- **Verwijder alle accessoires uit de oven omdat ze niet bestand zijn tegen de hoge temperaturen die worden gebruikt tijdens de pyrolytische reinigingscyclus; in het bijzonder het verwijderen van roosters, zijrekken en de telescopische geleiders (zie het hoofdstuk VERWIJDEREN VAN ROOSTERS EN ZIJREKKEN). In ovens met vleessonde is het noodzakelijk om, voordat u de reinigingscyclus uitvoert, het gat met de meegeleverde moer te sluiten.**

- **Verwijder grote hoeveelheden morsen of vlekken omdat het te lang zou duren om ze te vernietigen. Ook kunnen te grote hoeveelheden vet ontbranden als ze worden blootgesteld aan de zeer hoge temperaturen van de pyrolytische cyclus.**

- **Sluit de ovendeur.**

- **Overtollig morsen moet worden verwijderd vóór het reinigen.**

- **Reinig de ovendeur;**

- **Verwijder grote of grove voedselresten uit de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;**

- **Verwijder alle accessoires en de glijdende stellage (indien aanwezig);**

- **Plaats geen theedoeken.**

De pyrolytische cyclus gebruiken:

1- Draai de functieschakelaar naar de positie "



". Op het display verschijnt de aanduiding "ECO" of "SUP". De vooraf ingestelde tijd is 90 minuten, dit kan worden gevarieerd van 90 minuten (Eco-modus) tot 120 minuten (Sup-modus) via de programmer (instelknop "+" of "-"). Als de oven erg vies is, is het raadzaam de tijd te verlengen tot 120 minuten, als de oven enigszins vies is, verkort u de reinigingscyclus tot 90 minuten.

2- Het is mogelijk om de starttijd van de pyrocleancyclus uit te stellen door de END-tijd via de programmer te wijzigen.

3- Na enkele minuten, wanneer de oven een hoge temperatuur bereikt, wordt de deur automatisch vergrendeld. De pyroclean-cyclus kan op elk moment worden gestopt door de functiekeuzeknop terug te draaien naar '0' (het woord OFF wordt gedurende 3 seconden weergegeven).

4- Nadat de pyrocleancyclus is voltooid, wordt de pyrolyse automatisch uitgeschakeld. Op het display verschijnt de aanduiding "END" totdat de deur is vergrendeld en vervolgens "0 - n".

5- U kunt de functiekeuzeknop weer op "0" zetten, maar als de temperatuur nog steeds hoog is, verschijnt de "0 - n" indicatie om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Gebruik van de pyrolytische cyclus in Touch Control ovens:

1- Draai de functieschakelaar naar de positie pyrolisys. Het display toont "ECO" of "SUP"

2- De vooraf ingestelde tijd is 90 minuten, maar deze kan worden gevarieerd vanaf 90 minuten. (Eco-modus) tot 120 minuten. (Sup-modus) met behulp van het programmeerapparaat ("+" of "-") toets). Als de oven erg vuil is, moet de tijd worden verhoogd tot 120 minuten. Als de oven slechts een beetje vuil is, moet u de reinigingscyclus tot 90 minuten verkorten.

Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilde onderdelen te verwijderen en op juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één

basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet heet	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet heet	Het kinderslot is ingeschakeld	Schakel het kinderslot uit
De oven wordt niet heet	Er is geen bereidingsfunctie en -temperatuur ingesteld	Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn

Zusammenfassung

- 66** Sicherheitshinweise
- 70** Allgemeine Anweisungen
- 72** Produktbeschreibung
- 73** Beschreibung der Anzeige
- 76** Gebrauch des Geräts
- 78** Konnektivität
- 82** Allgemeine Reinigungshinweise
- 82** Wartung
- 85** Fehlerbehebung
- 86** Installation

Sicherheitshinweise

- Beim Kochen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- WARNUNG: Der Ofen und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- WARNUNG: Vor dem Austauschen der Glühbirne prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung daran vornehmen.
- WARNUNG: Um GefahrendurchdasversehentlicheZurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät lassen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender

Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.

- Reinigung und Wartung sollten nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehöerteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Nur das für diesen Ofen empfohlene Fleischthermometer verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- WENN DER OFEN VOM HERSTELLER OHNE STECKER AUSGELIEFERT WIRD:
- DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist.
Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden.

Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- WENN DER OFEN VOM HERSTELLER MIT STECKER GELIEFERT WIRD:

Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.

Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es vom Kundendienst durch ein vom Hersteller erhältliches ersetzt werden. Das Kabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
- Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der

Garantie führen.

- Eventuelle Materialreste sollten vor der Reinigung entfernt werden.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortüre einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Beim Einsetzen des Blechs darauf achten, dass der Anschlag nach oben ausgerichtet ist und sich an der Rückseite des Garraums befindet. Das Blech muss ganz in den Garraum eingesetzt werden.
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- WARNUNG: Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- WARNUNG: Die Dichtung der Backofentür niemals entfernen.
- VORSICHT: Während des Garens oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums nachfüllen.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschränk oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann beim Erhitzen ein stark riechender Rauch durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

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

Sicherheitshinweise

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

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

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

Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN. Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das nur an eine Stromquelle mit 220-240 Vac zwischen zwei Phasen oder zwischen einer Phase und Neutralleiter angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

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

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

WARNUNG

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

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

Ein schwaches Licht um den zentralen Hauptschalter könnte leuchten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. Dies ist ein normales Verhalten. Es kann durch Umdrehen des Steckers oder durch Vertauschen der Versorgungsklemmen entfernt werden.

Empfehlungen

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

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

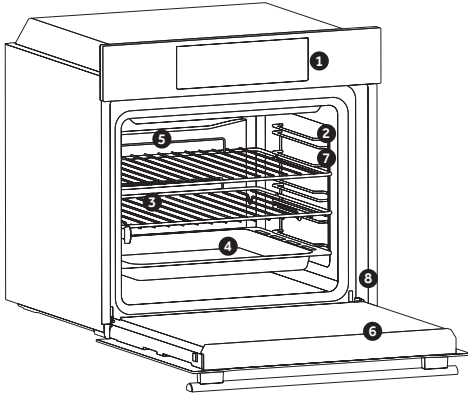
Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung. Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

Erste Inbetriebnahme

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

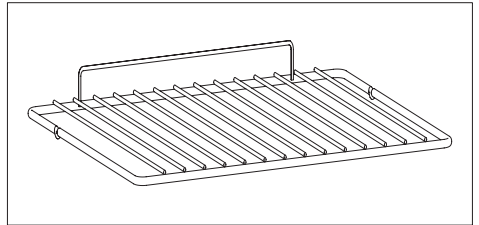
Produktbeschreibung



1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)

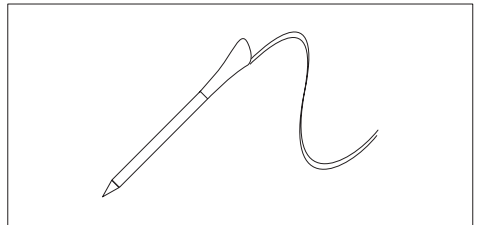
8. Seriennummer

Metallrost



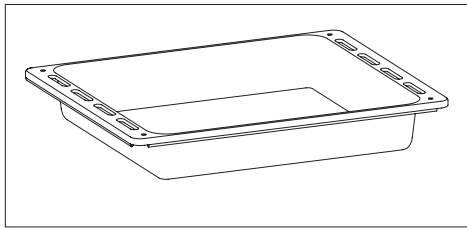
Hält Auflauf- und Backformen.

Fleischthermometer (nur falls vorhanden)



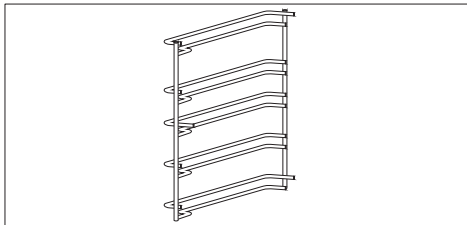
ZUBEHÖR

Fettfanne



Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettfannen.

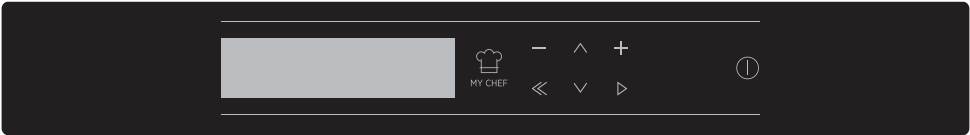
Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs.

- Den Kerntemperaturfühler in das Anschlussloch oben im Backofen stecken.
- Bereiten Sie das Lebensmittel vor und führen Sie die Fleischsonde ordnungsgemäß in das Lebensmittel ein.

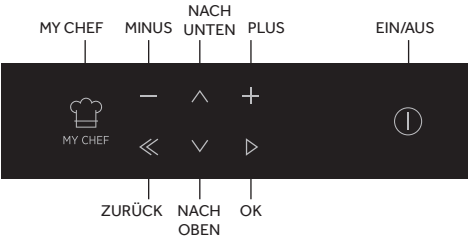
WARNUNGEN:

- Backofen erst vorheizen oder anschalten, wenn das Fleischthermometer richtig eingeführt ist. Die Sonde sollte in das Lebensmittel und das Gefäß eingeführt werden, solange der Ofen noch kalt ist.
- Stecken Sie die Fleischsonde nicht in gefrorene Lebensmittel.
- Lassen Sie die Fleischsonde nicht im Ofen, wenn sie nicht benutzt wird: Sie könnte beschädigt werden.

Beschreibung der Anzeige



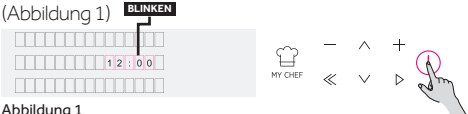
EIN/AUS - Über diese Schaltflächen wird der Backofen ein-/ausgeschaltet.



- Ist der Backofen ausgeschaltet, zeigt das Display die Uhrzeit an. Ist der Backofen inaktiv, können außer der Garzeit und dem Garzeitende alle Funktionen ausgewählt werden.
- Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist, funktioniert der Backofen nicht: Das Display blinkt und zeigt „12:00“ an.

Produkteinstellungen

- Beim ersten Einschalten müssen Sie bestimmte Einstellungen am Ofen vornehmen, um diesen benutzen zu können. Drücken Sie EIN/AUS, um fortzufahren. (Abbildung 1)



- Abbildung 1**
- Bitte gehen Sie in den Bereich Einstellungen und wählen Sie die Sprache aus dem Dropdown-Menü (Abbildung 2).

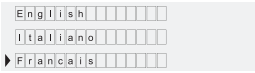


Abbildung 2

- Drücken Sie OK, um fortzufahren. (Abbildung 3).

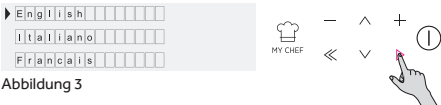


Abbildung 3

- Stellen Sie die Zeit über die PLUS- und MINUS-Tasten ein. Drücken Sie OK, um fortzufahren. (Abbildung 4)

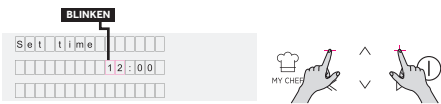


Abbildung 4

- Der Installationsprozess ist abgeschlossen. Drücken Sie OK und gehen Sie dann zur Startseite, um den Backofen in Betrieb zu nehmen.

Weitere Einzelheiten finden Sie in der entsprechenden Kurzanleitung.

Betrieb im manuellen Modus

- Drücken Sie die OK-Taste, wenn der Pfeil im Display auf MANUELL steht, und legen Sie den Garmodus in drei einfachen Schritten fest. (Abbildung 5)



Abbildung 5

- Wählen Sie die geeigneten Garmodus aus, indem Sie so lange OK drücken, bis der Pfeil im Display zur gewünschten Funktion springt. Drücken Sie NACH UNTEN, um alle verfügbaren Funktionen anzuzeigen. (Abbildung 6)



Abbildung 6

- Drücken Sie PLUS oder MINUS, um die gewünschte Temperatur für die ausgewählte Funktion auszuwählen. Drücken Sie OK, um weiterzumachen oder ZURÜCK, um zur Kochfunktionsauswahl zurückzukehren. (Abbildung 7)

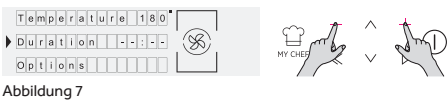


Abbildung 7

- Drücken Sie NACH UNTEN, um die Kochdauer zu ändern. Dies geschieht über Drücken der PLUS- und MINUS-Tasten, während der Pfeil auf dem Display auf die Registerkarte DAUER zeigt. Drücken Sie OK, um mit dem Garen zu beginnen, oder ZURÜCK, um zur Temperatúrauswahl zurückzukehren. (Abbildung 8)

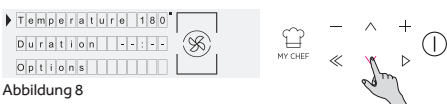
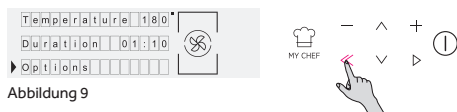


Abbildung 8

- In den OPTIONEN können Sie Folgendes:
 - Vorheizen ausschließen,
 - Garzeitende einstellen.
- Wenn eine Garung läuft, können Sie:
 - Die Temperatur ändern
 - Die Gardauer ändern
 - STOP drücken, um das Garen zu beenden



Betrieb im Everyday Cooking-Modus

- Navigieren Sie im Startmenü bis zum Bereich Everyday Cooking
- Geben Sie den Bereich ein und navigieren Sie, um die Zubereitungsart auszuwählen.

Bitte beachten Sie, dass Everyday Cooking sowohl in der UI als auch in der APP verfügbar ist.
Bitte beachten Sie, dass die Zeit entsprechend den Bedürfnissen der Verbraucher geändert werden kann.



Betrieb im Modus „Spezielle Funktionen“

- Siehe Kapitel „Kochmodi“.



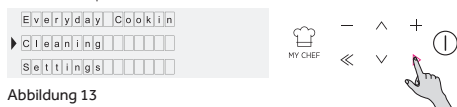
Betrieb im My Chef-Modus

- Siehe Kapitel „Funktionsbeschreibungen“.



Betrieb im Modus Reinigungssystem

- Siehe Kapitel „Kochmodi“

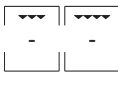


Funktionsbeschreibungen

FUNKTION	BESCHREIBUNG
	TASTENSPERRE Wenn Sie von der Startseite aus oder während eines Kochvorgangs auf das Einstellungs Menü gehen, können Sie durch gleichzeitiges Drücken der Tasten MY-CHEF und START für 3 Sekunden die Benutzerinteraktion mit Ausnahme der Taste EIN/AUS sperren. Ist die Tastensperre aktiviert, ist das Symbol an. Zum Entriegeln verwenden Sie die gleiche Tastenkombination.
	FLEISCHTHERMOMETER Wird das Fleischthermometer (von der Sys Info-Nachricht) erkannt, geht das Symbol an und alle laufenden Garprogramme werden gestoppt. Wird das Fleischthermometer entfernt während ein Garprogramm läuft, wird dieses angehalten und es erfolgt die Rückkehr zum Startmenü.
	WIFI Wenn Sie von der Startseite aus in das WiFi-Menü gehen, können Sie mit dieser Funktion das WiFi einstellen. Siehe das entsprechende Kapitel.
	VERRIEGELN Am Ende einer Pyrolyse oder wenn die Pyrolyse unterbrochen wird, kann kein Programm gestartet werden, bis die Tür entriegelt wird. Die Pyrolyse ist nicht verfügbar, wenn Trenn- oder Seitengitter oder die Fleischsonde erkannt werden, und auch nicht über WiFi; wenn dies während einer Pyrolyse geschieht, wird die Pyrolyse gestoppt. Wenn die Tür verschlossen ist, wird das Symbol des Vorhängeschlosses eingeschaltet.
 MY CHEF	MY CHEF Über diese Schaltfläche können Sie, wenn der Ofen nicht ausgeschaltet ist oder nicht gart, in ein besonderes Menü mit folgenden Optionen gelangen; • „MEINE REZEPTE“ (das ist eine Liste der gespeicherten Rezepte, maximal 5; wenn kein Rezept gespeichert ist, wird ein ungültiger Ton abgespielt), • "ZULETZT VERWENDET" (das ist das zuletzt verwendete Garprogramm; wenn kein Programm gespeichert ist, ist ein Ton zu hören, der einen ungültigen Befehl anzeigt). • "ZULETZT VERWENDET IN DER APP" (das ist das letzte von der App empfangene Programm; wenn keine Programme empfangen wurden, ist ein Ton zu hören, der einen ungültigen Befehl anzeigt)

Gebrauch des Geräts

KOCHMODI *

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Ober-&Unterhitze *** 160-200°C **  2. Schiene	IDEAL FÜR: Hefekuchen, Croissants, Tortenböden, Pudding, Cremes. Diese Funktion verwendet die oberen und unteren Heizelemente. Den Backofen zehn Minuten lang vorheizen.
	Heißluft 240°C **  1. Schiene	IDEAL FÜR: Pizza, Focaccia, Lasagne. Diese Funktion verteilt die Wärme dank der Kombination von Lüfter und Heizelementen besser, was gleichmäßig gebackene Ergebnisse sicherstellt.
	Mehrstufig 180-200°C **  1./3. Schiene	IDEAL FÜR: Gebäck, Kekse, Kuchen, gefüllte Backwaren und Geschmortes. Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen unterschiedlicher Gerichte auf einer oder mehreren Ebenen. Die Hitze wird besser verteilt und durchdringt die Lebensmittel besser, was sowohl das Vorheizen als auch die Garzeiten reduziert. Unterschiedliche Gerüche werden nicht vermischt. Bei der gleichzeitigen Garung verschiedener Gerichte, etwa 10 Minuten zusätzliche Zeit einplanen.
	Grill L5 (Leistung) **  3./4./5. Schiene	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Diese Funktion nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Verwendung bei geschlossener Tür. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Fünf Minuten vorheizen. Wenn diese Funktion ausgewählt ist, ist es nicht möglich, den verzögerten Start mit Start-/Stopzeit einzustellen.
	Grill + Heißluft 200°C **  4. Schiene	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten). Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht.
	Unterhitze 160-180°C **  2. Schiene	IDEAL FÜR: Karamellcreme, Pudding, Desserts, die im Wasserbad erhitzt werden. Diese Funktion eignet sich ideal zum Garen aller Teigwaren, die mehr Hitze von unten benötigen. Kann auch zum Abschließen einer Garvorbereitung verwendet werden.
	Unterhitze + Umluft 210°C **  1. Schiene	IDEAL FÜR: Torten. Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Dies verhindert das Austrocknen und der Teig geht besser auf.
	Pyrolyse+Pyrolyse Eco	Für die gründliche Reinigung und die Entfernung größerer Schmutzmengen aus dem Ofeninneren. Für eine perfekte und regelmäßige Reinigung des Ofens.

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

*** Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

SPEZIELLE FUNKTIONEN *

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Master bake *** 180-200°C **  2. Schiene	Ideal, damit Lebensmittel innen weich und außen knusprig werden. Da bei dieser Funktion die benötigte Menge an Fett oder Öl reduziert werden kann, ist sie besonders bekömmlich. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet gleichmäßige Backresultate.
	Auftauen 40°C  2. Schiene	Der Ventilator wälzt die Luft bei 40°C um, sodass das Tiefkühlprodukt aufgetaut wird, ohne dass seine Eigenschaften verändert werden.
	Ober- &Unterhitze+ 180-200°C *  2. Schiene	IDEAL FÜR: Kuchen, Brot, Gebäck, Croissants, Brioche. Kombiniert eine erste Phase des herkömmlichen Garens mit Zyklen mit unterschiedlichen Lüftergeschwindigkeiten.
	Hefe 40°C  2. Schiene	IDEAL FÜR: Backwaren. Erhitzt den Backofen vorsichtig über die Heizelemente oben und unten, damit Brot oder Backwaren gut aufgehen.

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

*** Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

WLAN-PARAMETER

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

PRODUKTFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

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

So aktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:

- Gehen Sie zu den Einstellungen > WiFi
- Wenn der Ofen noch nicht angemeldet ist, zeigt das Display 2 Möglichkeiten zu seiner Registrierung, nämlich Standard und einfach.
 1. Wählen Sie über die Plus- oder Minus-Taste eine davon aus, und drücken Sie die Taste zum Bestätigen, um die Anmeldung zu starten.
 2. Das WiFi-Modul wird eingeschaltet und es wird die Meldung „Anmeldung läuft“ angezeigt. Das WLAN-Symbol blinkt 0,5 s an, 0,5 s aus, 0,5 s an und 1 s aus.
 3. Ist die Anmeldung abgeschlossen, zeigt das Display die Einstellungsanzeige und das WLAN-Symbol ist an.
- Wenn der Ofen angemeldet, das WLAN-Modul aber ausgeschaltet ist, ist das WiFi-Symbol aus. Press plus or minus button to toggle to WiFi On and press the confirm button.
 1. Drücken Sie die Plus- oder Minus-Taste, um das WLAN einzuschalten, und drücken Sie die Schaltfläche zum Bestätigen.
 2. Das WLAN-Modul ist eingeschaltet und das WLAN-Symbol ist immer an

So deaktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:

- Gehen Sie zu den Einstellungen > WiFi
- Wenn der Ofen angemeldet und das WLAN-Modul eingeschaltet ist, ist auch das WiFi-Symbol an.
 1. Drücken Sie die Plus- oder Minus-Taste, um das WLAN auszuschalten, und drücken Sie die Schaltfläche zum Bestätigen.
 2. Das WLAN-Modul ist ausgeschaltet und das WLAN-Symbol ist aus.
- Wenn der Ofen nicht angemeldet ist, ist das WLAN-Modul ausgeschaltet und auch das WiFi-Symbol ist aus.

Anmeldung des Ofens in der App

AUF DEM SMARTPHONE

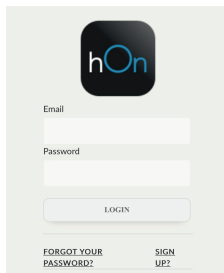
Schritt 1

- Laden Sie die hOn-App herunter.



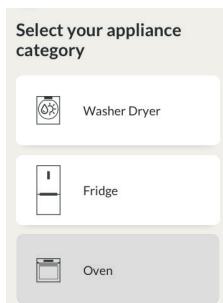
Schritt 2

- Loggen Sie sich ein oder melden Sie sich an.



Schritt 3

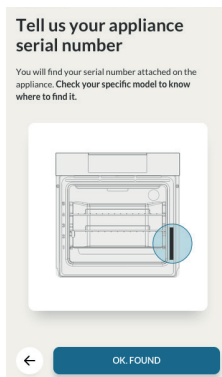
- Fügen Sie das neue Gerät hinzu



Schritt 4

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

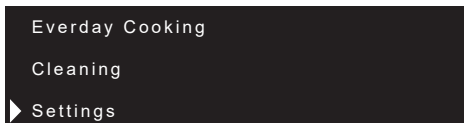
Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.



AM GERÄT

Schritt 5

- Scrollen Sie durch das Menü und wählen Sie die Option EINSTELLUNGEN mit der Taste ► aus



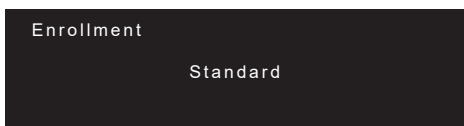
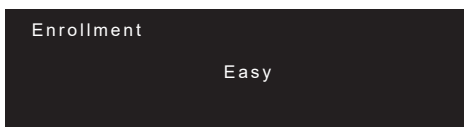
Schritt 6

- Auf die gleiche Weise wählen Sie die Option WiFi mit der Taste ► aus



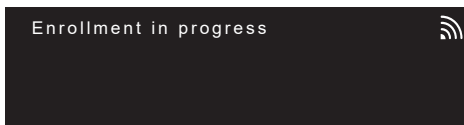
Schritt 7

- Um innerhalb der Optionen EINFACHE oder STANDARDANMELDUNG zu scrollen, klicken Sie auf die Taste + .
- Option 1: Wählen Sie EINFACHE ANMELDUNG und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste ► .
(Der Ofen gibt einen Signalton aus)
- Option 2: Wählen Sie STANDARDANMELDUNG und bestätigen Sie durch Drücken der Taste ► .
(Der Ofen gibt einen Signalton aus)



Schritt 8

- Das WIFI-Symbol blinkt



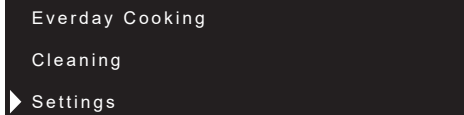
HINWEIS:

- Vergewissern Sie sich, dass mindestens ein 2,4-GHz-WLAN-Netzwerk vorhanden ist.
- Halten Sie das Kennwort für Ihr Heim-WLAN und den Namen bereit. Sie werden diese Informationen später brauchen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an einem Ort steht, an dem das WLAN-Signal sehr gut ist.
- Bleiben Sie in der Nähe Ihres Geräts.

Fernsteuerungsmodus

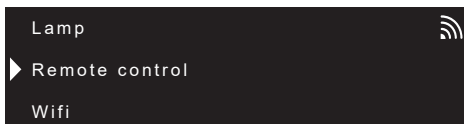
Schritt 1

- Scrollen Sie durch das Menü und wählen Sie die Option EINSTELLUNGEN mit der Taste ► aus



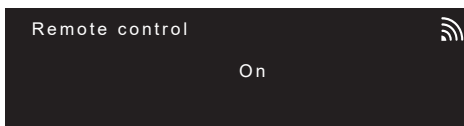
Schritt 2

- Wählen Sie aus dem Einstellungs Menü die Option Fernsteuerung über die Schaltfläche ► aus



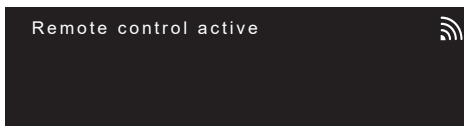
Schritt 3

- Schalten Sie den Ofen über die Taste + auf der Fernsteuerung EIN



Schritt 4

- Bestätigen Sie die Auswahl mit ►



HINWEIS:

Zum Aktivieren, Deaktivieren oder Zurücksetzen des WLANs siehe Info auf Seite DE 16 dieses Dokuments.

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

Allgemeine Reinigungshinweise

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

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

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

FETTPFANNE

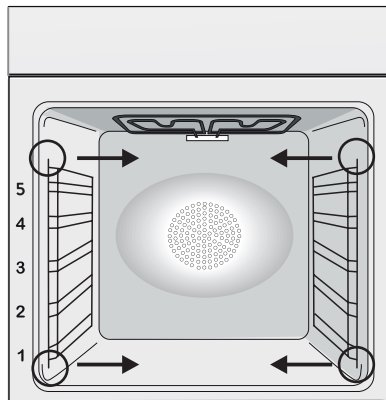
Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

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

Wartung

ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN

1. Entfernen Sie die Drahtgestelle, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen (siehe unten).
2. Reinigen Sie die Drahtgitter entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Nach dem Reinigungsvorgang die Drahtgestelle in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen."

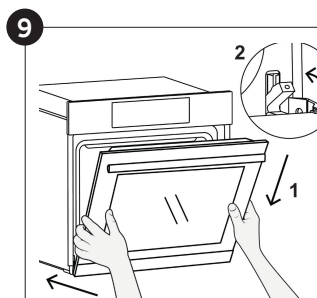
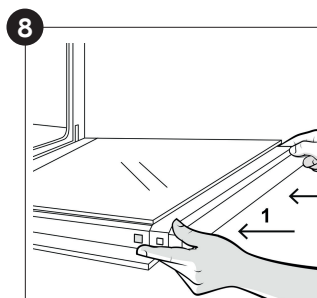
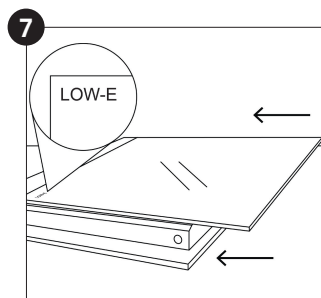
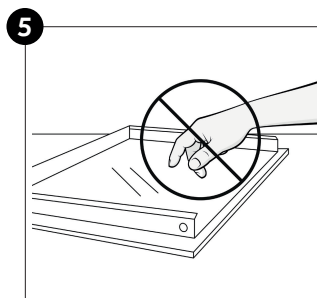
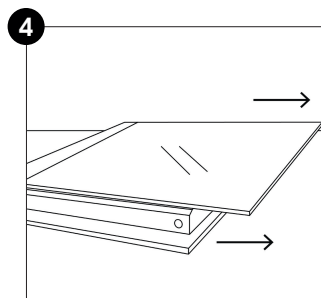
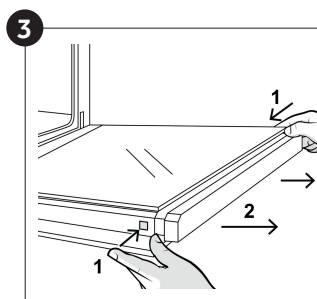
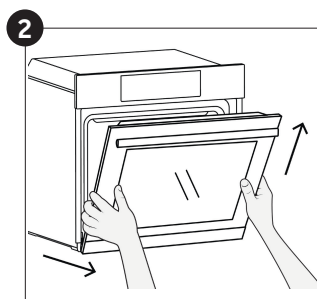
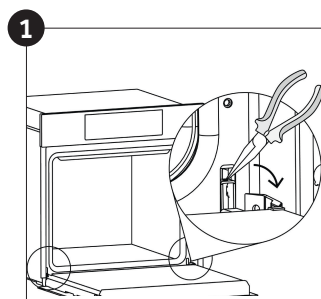


WECHSELN DER GLÜHBIRNE

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

Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe) / F (10 LED).

1. Öffnen Sie die Tür in einem 90-Grad-Winkel und ziehen Sie die Scharnierbefestigungslaschen zur Außenseite des Ofens.
2. Stellen Sie die Tür im 45-Grad-Winkel auf, und ziehen Sie sie gleichzeitig nach vorne und oben, um sie herauszuholen. Nehmen Sie die Backofentür ab und legen Sie sie mit dem Griff nach unten auf eine gepolsterte Unterlage (z. B. auf eine Decke).
3. Drücken Sie die beiden Knöpfe links und rechts gleichzeitig, und ziehen Sie die obere Türabdeckung in Ihre Richtung ab.
4. Nehmen Sie das Glas vorsichtig aus dem Backofen, indem Sie es mit beiden Händen festhalten und auf eine weiche, flache Unterlage legen.
5. Wenn sich Glasscheiben dazwischen befinden, entfernen Sie diese und legen Sie sie ebenfalls auf eine weiche Unterlage. ACHTUNG: Die äußere Glasscheibe kann nicht abgenommen werden.
6. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Teile nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau wieder zusammen. Auf allen Glasscheiben muss der Hinweis „Low-E“ gut lesbar und auf der linken Türseite in der Nähe des linken Scharniers angebracht sein. Dadurch wird sichergestellt, dass das aufgedruckte Etikett auf der ersten Glasscheibe im Inneren der Tür verbleibt.
8. Setzen Sie die Abdeckung der Backofentür wieder ein, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.
9. Setzen Sie die Tür in einem Winkel von 45° auf und stecken Sie gleichzeitig den rechten und linken Scharnierteil in die Löcher der Scharniere, bis sie hörbar einrasten. Bringen Sie die Tür in einen 90-Grad-Winkel und verriegeln Sie die Befestigungslaschen, indem Sie sie in das Ofeninnere drücken.



Pyrolyse

Der Backofen ist mit einem Pyrolyse-Selbstreinigungssystem ausgestattet, das Speisereste bei hohen Temperaturen zerstört. Der Vorgang erfolgt automatisch über die Programmierung. Der entstehende Rauch wird über einen Pyrolysator „gesäubert“, der direkt mit dem Programm eingeschaltet wird. Da der Pyrolysator sehr hohe Temperaturen erfordert, ist die Backofentür mit einer Sicherheitssperre versehen. Der Pyrolysator kann jederzeit angehalten werden. Die Tür kann nicht geöffnet werden, solange das Symbol mit dem Sicherheitsschloss angezeigt wird.

HINWEIS: Wenn sich über dem Backofen ein Kochfeld befindet, die Gasfeuerstellen oder Elektroplatten nicht einschalten, während der Pyrolysator läuft, da sich das Kochfeld sonst übermäßig erhitzen könnte

ZWEI PYROLYSEZYKLEN sind voreingestellt:

ECO PYROCLEAN: Reinigt mäßig verschmutzte Backöfen. Der Reinigungsvorgang dauert 90 Minuten.

SUPER PYROCLEAN: Reinigt stark verschmutzte Backöfen. Der Reinigungsvorgang dauert 120 Minuten.

Keine handelsüblichen Reinigungsmittel in einem Backofen mit Pyrolysefunktion verwenden!

Tipp: Wird die Pyrolyse direkt nach dem Kochen durchgeführt, kann die Restwärme genutzt und damit Energie gespart werden.

Vor dem Pyrolyse-Reinigungszyklus:

- **Sämtliche Zubehörteile aus dem Backofen entfernen, da sie den hohen Temperaturen während der Pyrolyse nicht standhalten; vor allem auch die seitlichen Führungsschienen und Teleskopschienen (siehe Kapitel ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN) entfernen.** Bei Backöfen mit Fleischthermometer, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigegeführten Nuss verschließen.

- **Groben Schmutz entfernen, da die Pyrolyse zu lange brauchen würde. Größere Fettreste könnten sich außerdem durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse entzünden.**

- **Backofentür schließen.**

- **Übermäßige Verschmutzungen vor dem Reinigungsvorgang entfernen.**

- **Backofentür reinigen.**

- **Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.**

- **Alle Zubehörteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.**

- **Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.**

Einsatz des Pyrolyse-Reinigungszyklus:

1- Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf



die Position " " Auf dem Display erscheint die Anzeige "ECO" oder "SUP" Die voreingestellte Zeit beträgt 90 min, diese kann über den Programmierer (Einstelltaste " + " oder " - ") von 90 min (Eco-Modus) bis 120 min (Sup-Modus) variiert werden. Bei stark verschmutzten Öfen empfiehlt es sich, die Zeit auf 120 Minuten zu erhöhen; bei mäßiger Verschmutzung genügt ein Reinigungszyklus von 90 Minuten.

2- Die Startzeit des Pyrolyse-Reinigungsvorgangs lässt sich verschieben, indem die Endzeit über das Programmierfeld geändert wird.

3- Hat der Backofen nach einigen Minuten eine hohe Temperatur erreicht, wird die Tür automatisch verriegelt. Der Pyrolyse-Reinigungsvorgang lässt sich jederzeit anhalten, indem die Funktionsauswahl zurück auf „0“ gestellt wird (das Display zeigt drei Sekunden lang OFF an).

4- Ist der Pyrolyse-Reinigungsvorgang beendet, schaltet sich die Pyrolysefunktion automatisch ab. Das Display zeigt END an und so lange die Tür verriegelt ist „0--n“

5- Sie können die Funktionsauswahl zurück auf „0“ stellen, aber so lange die Temperatur immer noch hoch ist, informiert die Anzeige „0--n“ darüber, dass die Tür noch verriegelt ist.

Verwendung des Pyrolyse-Reinigungszyklus in Backöfen mit Touch-Display:

1- Die Funktionsauswahl auf Pyrolyse stellen. Das Display zeigt „ECO“ oder „SUP“ an

2- Die voreingestellte Zeit beträgt 90 Minuten, kann aber von 90 Minuten variiert werden. (Eco-Modus) bis 120 min. (Sup-Modus) über die Steuerung ("+" oder "-" Taste). Bei stark verschmutzten Öfen empfiehlt es sich, die Zeit auf 120 Minuten zu erhöhen; bei mäßiger Verschmutzung genügt ein Reinigungszyklus von 90 Minuten.

Entsorgung und Umweltschutz



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten

umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

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

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

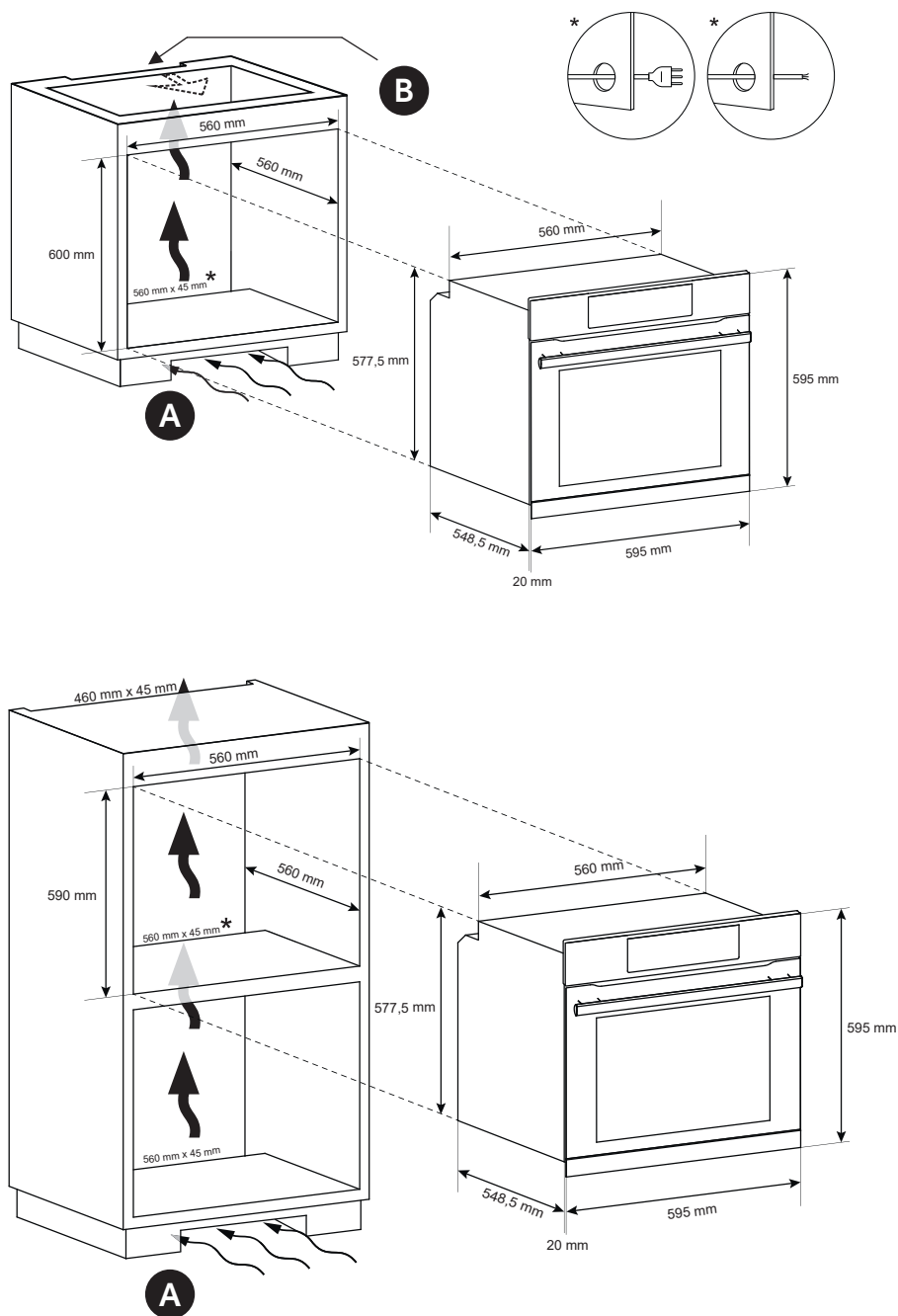
MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Der Backofen wird nicht heiß	Die Uhr ist nicht eingestellt	Uhr einstellen
Der Backofen wird nicht heiß	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind
Das Touch-Display reagiert nicht	Dampf und Kondenstropfen auf dem Touch-Display	Touch-Display mit einem Mikrofasertuch abtrocknen

Installation





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

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

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

DE Wenn der Einbauschrank an die Rückseite des Geräts stößt, machen Sie einen Ausschnitt für das Stromkabel..

B

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

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

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm.

DE Wenn der Ofen keinen Kühlungslüfter hat, schaffen Sie eine Öffnung von 460 mm x 15 mm

A

EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm².

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

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

DE Wenn die Montage der Sockelleiste keine Luftzirkulation zulässt, schaffen Sie einen Ausschnitt von 500x10 mm oder 5000 mm².

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 inexacitudes 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.

NL De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die het gevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, onder meer in het belang van een gunstiger verbruik, wijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

DE Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für Ungenauigkeiten in dieser Anleitung infolge von Übersetzungs- oder Druckfehlern. Wir behalten uns das Recht vor, jederzeit erforderliche Änderungen an Produkten vorzunehmen, auch solche, die den Verbrauch betreffen, und zwar unbeschadet der Merkmale bezüglich Sicherheit oder Funktion.



70024079

