- FCXE818XWIFI
- FCXM625

USER INSTRUCTIONS
OVENS GB 02

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS ENCASTRABLES FR 15

MANUALE D'ISTRUZIONI
FORNO IT 29

INSTRUCCIONES DE USO
HORNOS EMPOTRABLES ES 42

BEDIENUNGSANLEITUNG
BACKOFEN DE 55

KULLANIM KILAVUZU
FIRINLAR TR 68

POKYNY PRO UŽIVATELE
TROUBY CZ 81

INSTRUÇÕES DO UTILIZADOR
FORNOS PT 81

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

Safety Indications

• WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.

•WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.

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

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

•WARNING: before initiating the automatic cleaning cycle:

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

• In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.

•Children under 8 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 and, after cleaning, reassemble them according the instructions.

•Only use the meat probe recommended for this oven.

•Do not use a steam cleaner.

•Put the plug into a socket equipped with a third contact which corresponds to the earth and which must be connected and in operation. For models without a plug, attach a standard plug to the cable that is able to bear the load indicated on the tag. 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. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

•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.

If the cable is damaged, replace it promptly in accordance with the following instructions:

- Open the cover of the terminal block;

- remove the power cable and substitute it with a similar cable which is compatible with the appliance (type H05VV-F, 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.

•During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children should therefore be kept at a safe distance.

Summary

General Instructions 5

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

Product Description 7

2.1 Overview
2.2 Accessories
2.3 First use

Use of the Oven 8

3.1 Display description
3.2 Cooking modes

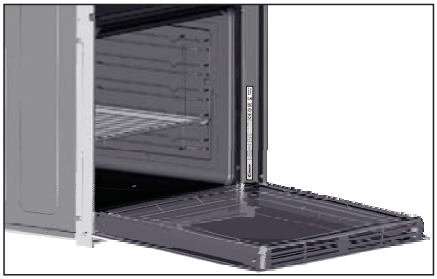
Oven Cleaning and Maintenance 12

4.1 General notes on cleaning
4.2 Maintenance
- Removal of the oven window
- Removal and cleaning of the side racks
- Removal and cleaning of the glass door

Troubleshooting 14

5.1 F.A.Q.

1. General Instructions



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

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

1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

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

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

CONNECTION

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

- Power voltage indicated on the gauge;
- The setting of the disconnector.

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection



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

- The WEEE should not be treated as domestic waste;

- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

1.6 Declaration of compliance

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

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

2. Product Description

2.1 Overview



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

2.2 Accessories (According to model)

1 Metal grill



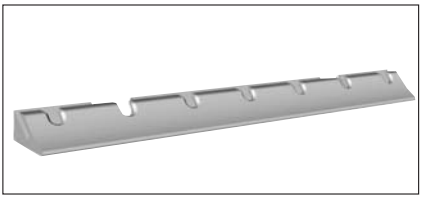
Holds baking trays and plates.

2 Drip pan



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

3 Led vision



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

Advantages:
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.
-Optimum view
-Long life illumination
-Very low energy consumption,-95% in comparison with the traditional illumination High.

2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

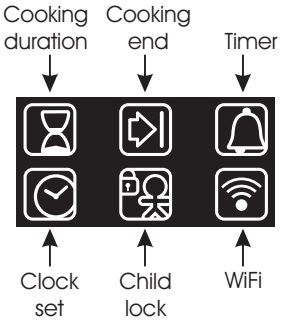
3. Use of the Oven

3.1 Display description



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

EXTRA [EXTRA] →



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

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

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

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

- Off: Wi-Fi is off; the oven is not controllable via the app.

- On: Wi-fi is on and the oven is only controllable via the app. It means that it is not possible to select cooking functions, recipes and temperature from the display. Only the Wi-Fi menu is available by pressing "Extra". You can switch the oven off using the On/Off button, but you cannot switch it back on again via the display, it can only be switched on via the app.

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

- Read: the oven sends its status to the app but it cannot be controlled remotely. The oven must be enrolled before this is possible.

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

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

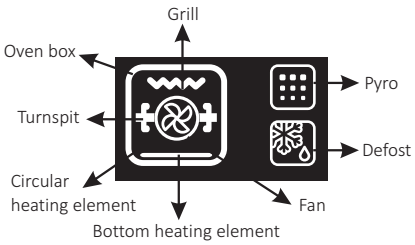
Wi-Fi Enrolment:

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

Wi-Fi icon

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

CANDY SIMPLY-FI:
For detailed information about HOW TO CONNECT your simply-Fi appliance and HOW TO USE it at its best, go to **http://www.candysimplyfi.com** or visit the dedicated simply-Fi Customer Service website **http://simplyfiservice.candy-hoover.com**



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

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

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

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function *(Depends on the oven model)*
			**LAMP:** Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	**DEFROST:** When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	**FAN COOKING:** We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	220	50 ÷ 280	**CONVENTIONAL COOKING:** Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	**FAN + LOWER ELEMENT:** The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	200	150 ÷ 220	**FAN ASSISTED GRILL :** Use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL**: Use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	210	50 ÷ 230	**BOTTOM:** Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat from below.
* 	180	150 ÷ 220	The "ECO" function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

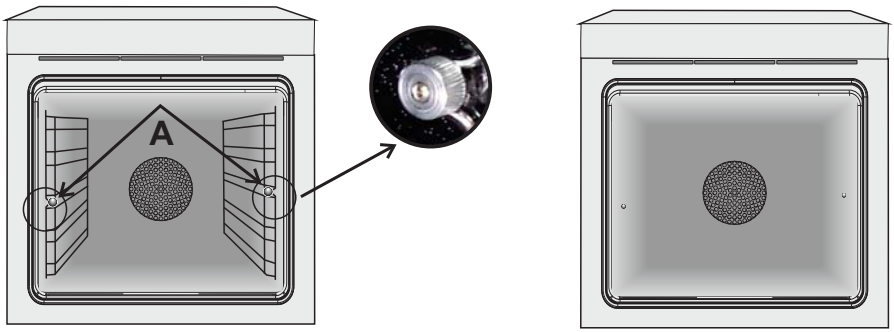
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

4.2 Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

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

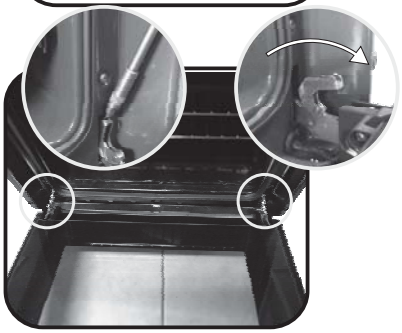
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

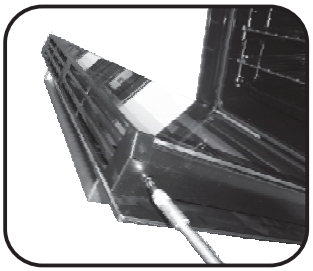
1.



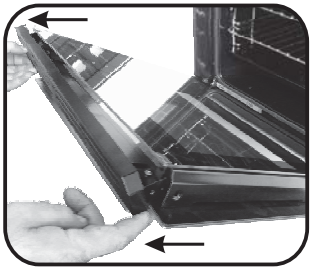
2.



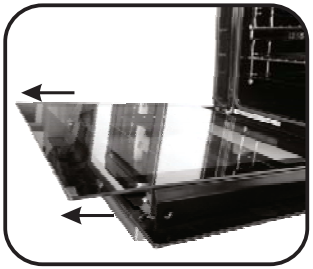
3.



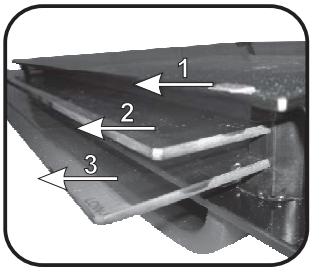
4.



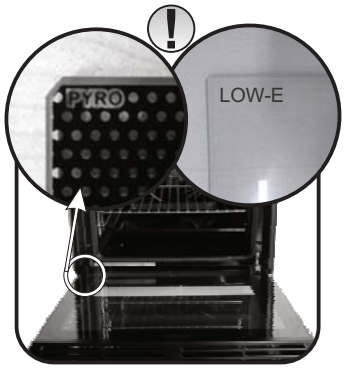
5.



6.



7.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

• ATTENTION: l'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les élements chauffants.

• MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité.

• ATTENTION: le four doit être éteint avant de changer l'ampoule, de manière à éviter tout risque de choc électrique.

•ATTENTION: pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilisateur.

• ATTENTION: avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :

- 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.

• Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni. Refermer toujours le trou avec l'écrou lorsque la sonde de viande n'est pas utilise .

• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• Le nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

• Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface entrainant des risques d'exposions.

•Le four doit être éteint avant le démontage des accessoires. Après nettoyage, remonter les accessoires en suivant les instructions.

• Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.

• Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

• Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Monter sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et vert. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou des stations de dépannage agrées.

Si le câble est endommagé, remplacez-le rapidement en conformité avec les indications suivantes:

- Ouvrir le couvercle de la boîte à bornes;

- Retirer le câble d'alimentation et le remplacer par un câble similaire adaptée à l'appareil (type H05VV-F, H05V2V2-F).

• Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit être environ 10 mm plus long que les conducteurs de ligne. Pour toute réparation, reportez-vous seulement à un centre de service technique agréé et demandez l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

• Le non respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.

• Tout excédent de produit déversé doit être enlevé avant de le nettoyer.

• Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude: les enfants doivent donc être maintenus à une distance de sécurité.

SOMMAIRE

Instructions Générales 18

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

Description du produit 20

2.1 Vue d'ensemble
2.2 Accessoires
2.3 Première utilisation

Utilisation du Four 21

3.1 Description de l'affichage
3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance 26

4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
4.2 Entretien
- Retrait et nettoyage des gradins fils
- Retrait de la porte du four
- Retrait et nettoyage des vitres

Dépannage 28

5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales



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

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

1.1 Indications de sécurité

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

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

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

1.2 Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

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

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

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

ATTENTION
Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.
Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

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

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



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques
(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.
Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :
• Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
• Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
• Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

1.6 Declaration De Conformité

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

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

2. Description du produit

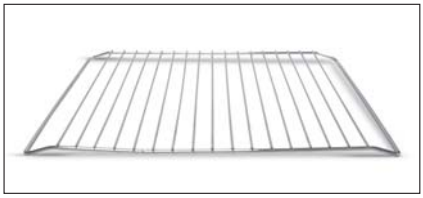
2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins (gradins fils si inclus)
3. Grille métalique
4. Léchefrite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Sonde à viande
7. Porte du four

2.2. Accessories (Par modele)

1 Grille métalique



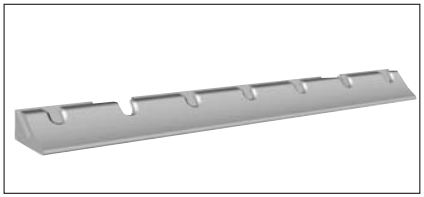
La grille métalique sert de support aux plats.

2 Léchefrite



Recueille les résidus suintent au cours de la cuisson des aliments sur les grilles.

3 Led vision



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

Les avantages :
-Visibilité optimales des plats
-Durée de vie prolongée
-Consommation énergétique extrêmement basse '' -95'' par rapport au système traditionnel d'éclairage du four « les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1:1993 + A1:1997 + A2: 2001 (équivalent a la norme EN 60825-1 :1994 + A1:2002+A2:2001) la puissance maximale lumineuse émise est 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».

2.3 Première Utilisation

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

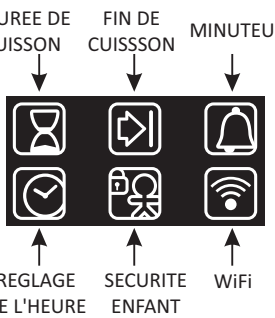
3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



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

EXTRA [EXTRA]



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

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

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

- Off (Wi-fi non connecté): Le four ne peut pas être contrôlé par l'application

- On (Wi-fi connecté): le WIFI est activé et uniquement l'application contrôle le four, ce qui signifie qu'il est impossible de sélectionner les fonctions : cuisson, recette et température sur l'écran d'affichage. Le menu WIFI s'affiche uniquement lorsque vous appuyez sur la touche "EXTRA". Vous pouvez éteindre le four en utilisant les boutons Marche/Arrêt mais vous ne pouvez pas le rallumer à partir de l'écran d'affichage. Vous ne pouvez allumer le four qu'à partir de l'application.

- Reset (Réinitialisation): Cette fonction doit être utilisée lors de la première connection du four au réseau WI-FI ou lorsqu'il faut réinitialiser le réseau WIFI si l'on veut que le four se connecte automatiquement à un autre réseau. Une fois le réseau WIFI choisi, vous avez 5 minutes pour compléter le processus d'enregistrement. Lors de ce processus, les fonctions: cuisson,recette et température ne sont pas accessibles à partir de l'écran d'affichage. Seul le menu WIFI est disponible, si l'on appuie sur la touche "EXTRA". Vous pouvez éteindre le four en utilisant les boutons Marche/Arrêt mais vous ne pouvez pas le rallumer à partir de l'écran d'affichage. Vous ne pouvez allumer le four qu'à partir de l'application. Pour sortir du processus d'inscription ou réinitialiser la procédure à travers l'écran d'affichage, il faut appuyer sur le bouton "EXTRA" et utiliser les boutons "<>"pour sélectionner la fonction "Off". Après 5 minutes, le dispositif quitte la procédure d'inscription/la procédure de réinitalisaton automatiquement.

- Read (Lecture): Le four envoi ses statuts à l'application mais il ne peut etre contrôlé à distance. La procédure d'inscription doit être faite en amont.

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

Inscription au réseau WI-FI :

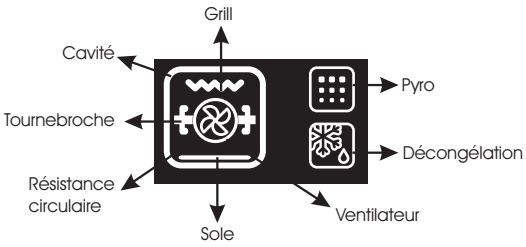
Pour s'inscrire au réseau WI-FI, il faut appuyer sur la touche "EXTRA" présente sur l'écran d'affichage jusqu'à ce que l'icone WI-FI s'allume,il faut ensuite sélectionner la touche "RESET" en s'aidant des touches "<>". Sur l'application, la procédure se met jour. Une fois sélectionné, vous avez 5 minutes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

L'icône de la WI-FI

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



CANDY SIMPLY-FI:
Pour obtenir des informations détaillées sur la manière de CONNECTER vos appareils et de les UTILISER au mieux, rendez-vous sur **http://www.candysimplyfi.com** ou visitez le site support dédié aux consommateurs **http://simplyfiservice.candy-hoover.com**



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

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

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

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C range	Fonction (selon modèle)
			**L'ampoule:** Allumage de l'éclairage du four
	40	40 ÷ 40	**Décongélation:** fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	**Chaleur brassée:** fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	220	50 ÷ 280	**Convection naturelle:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	210	50 ÷ 230	**Sole brassée:** idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	200	150 ÷ 220	**Turbo-Gril:** l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	**Gril:** l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	210	50 ÷ 230	**Sole:** Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)
* 	180	150 ÷ 220	La fonction "COOK LIGHT" vous permet de cuire d'une façon saine, en réduisant la quantité de graisse ou d'huile nécessaire à la cuisson. Grâce à l'utilisation combinée du gril, du ventilateur et d'un brassage de l'air, elle permet de conserver la teneur en humidité des aliments, en cuisant plus rapidement sans perte de saveurs. Le brassage de l'air d'air maintient l'humidité à l'intérieur du four et conserve les valeurs nutritionnelles des aliments en assurant un processus de cuisson rapide et uniforme. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des viandes et des légumes grillés. Essayer "COOK LIGHT " sur toutes vos recettes et laissez- vous tenter par la légèreté de cette nouvelle fonction!

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

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

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

PARTIE VITREE

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

JOINT DE LA PORTE

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

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE

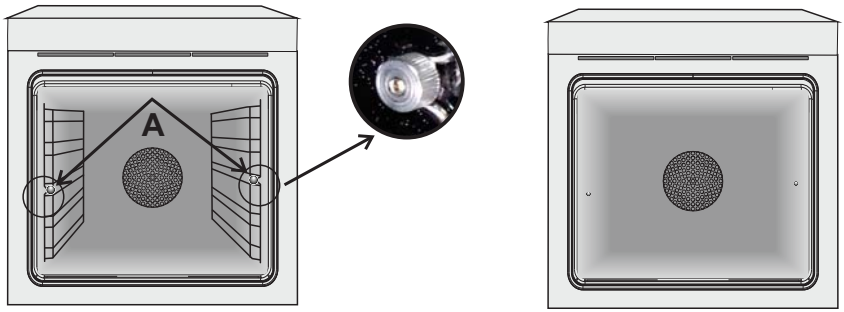
Après l'utilisation de la grille, retirez le lêchefrite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit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

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

4.2 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

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



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

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

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

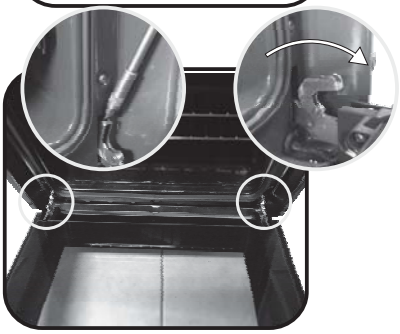
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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

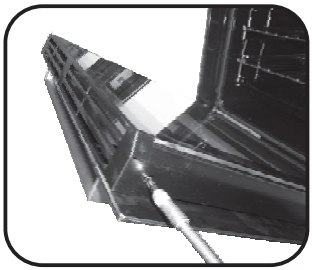
1.



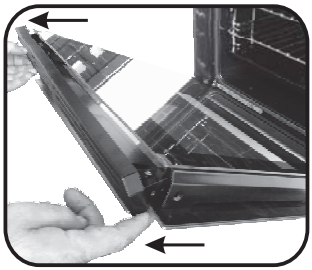
2.



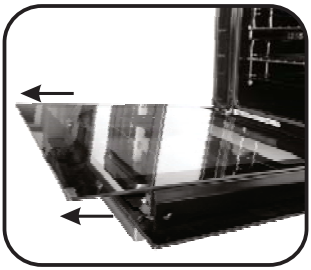
3.



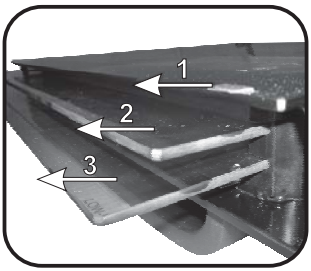
4.



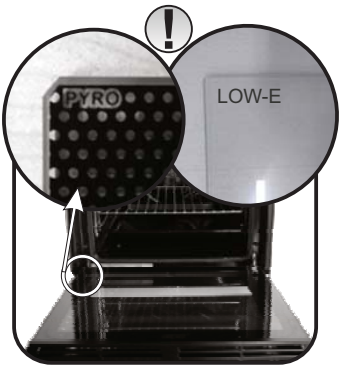
5.



6.



7.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactivez la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyez avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

•ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.

•ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

•ATTENZIONE: assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

•ATTENZIONE: al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore, oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

• ATTENZIONE: prima di attivare la funzione di pulizia automatica:

- Pulire la porta del forno

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

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

- Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

•I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.

•I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.

•La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.

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

•Spegnere il forno prima di rimuovere le parti rimovibili e, dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.

•Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.

•Non utilizzare un pulitore a vapore.

•Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente. Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra è contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo, tra l'apparecchio e la rete, un interruttore omnipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettro-domestico installato.

•Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.

In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguenti indicazioni:

- Aprire il coperchio morsettiera;

- Togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente e adeguato all'apparecchio (tipo H05VV-F , HO5V2V2-F).

•Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

•Il mancato rispetto di quanto detto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

•Gli eccessi di materiale tracimato devono essere tolti prima della pulizia.

•Durante la Pirolisi le superfici possono scaldarsi più del solito: pertanto è consigliato tenere i bambini a distanza.

Sommario

Avvertenze Generali 32
1.1 Suggerimenti sulla sicurezza
1.2 Sicurezza elettrica
1.3 Raccomandazioni
1.4 Installazione
1.5 Gestione dei rifiuti
1.6 Dichiarazione di conformità

Descrizione del Prodotto 34
2.1 Panoramica
2.2 Accessori
2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno 35
3.1 Descrizione del display
3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno 39
4.1.Note generiche di pulizia
4.2 Manutenzione
- Rimozione e pulizia delle griglie
- Rimozione dello sportello del forno
- Rimozione e pulizia della porta in vetro

Risoluzione dei problemi 41
5.1 F.A.Q.

1. Avvertenze Generali



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

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

1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

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

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

- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

1.2 Sicurezza Elettrica

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

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

COLLEGAMENTO

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

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

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

ATTENZIONE

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

messa a terra con una continuità difettosa.

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

1.3 Raccomandazioni

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

1.4 Installazione

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

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

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



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

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

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

1.6 Dichiarazione di conformità

Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi con le disposizioni della Direttiva CEE 89/109.

Apponendo la marcatura CE su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica



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

2.2 Accessori

1 Griglia metallica



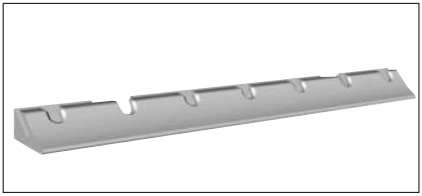
Sostiene teglie e piatti.

2 Leccarda



Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

3 Led vision



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

Vantaggi :

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

- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali

«Elettrodomestico con luci LED bianche di classe 1M, conforme a IEC 60825- 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente allo standard EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); emissione luminosa massima pari a 459 nm < 150uW.

2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

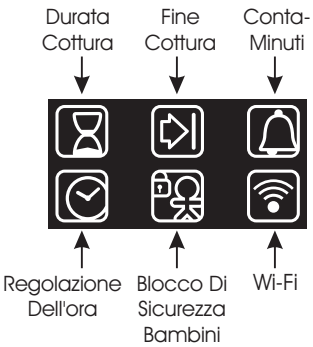
3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display



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

EXTRA [EXTRA] →



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

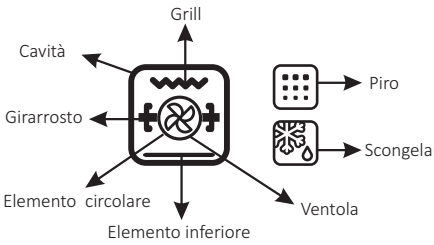
Arruolamento Wi-Fi

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

Icona Wi-Fi

- Icona non illuminata: Wi-Fi è spento.
- L'icona lampeggia 1 secondo e un 1 secondo si spegne: il forno è accessibile alla rete Wi-Fi e pronto per essere arruolato. Se l'arruolamento non ha avuto successo, l'icona Wi-Fi si spegne dopo 5 minuti.
- Icona è sempre accesa: il forno è collegato al router Wi-Fi.
- L'icona lampeggia 3 secondi e 1 secondo si spegne: il forno sta tentando di connettersi al router Wi-Fi.
- L'icona lampeggia 1 secondo e 3 secondi rimane spenta: il forno è in modalità di sola lettura.

CANDY SIMPLY-FI:
Per informazioni dettagliate su COME CONNETTERE il tuo elettrodomestico simply-Fi e su COME USARLO al meglio, vai su **http://www.candysimplyfi.com** o visita il sito dedicato al Servizio Clienti simply-Fi **http://simplyfiservice.candy-hoover.com**



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

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

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

3.2 Modalità di cottura

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

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

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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

PARTI IN VETRO

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

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

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

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

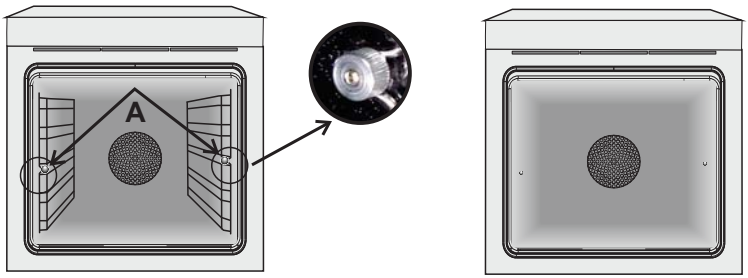
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

4.2 Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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



RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

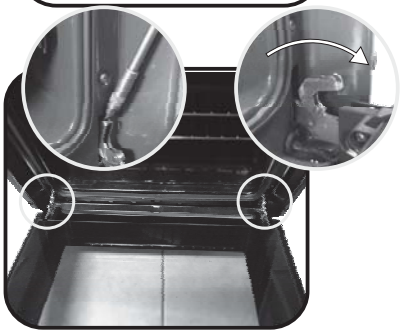
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

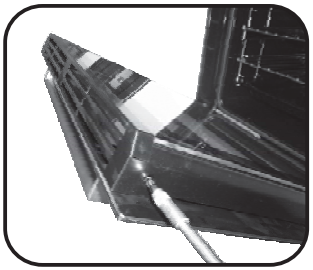
1.



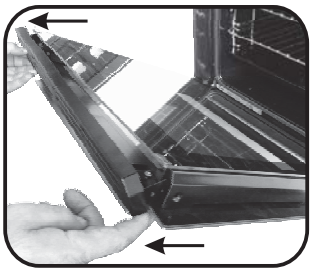
2.



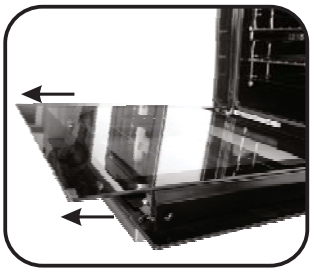
3.



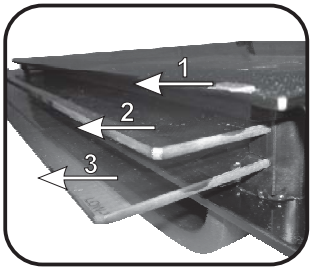
4.



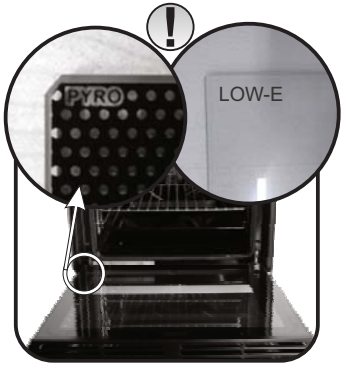
5.



6.



7.



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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

•ATENCIÓN: el aparato y las piezas accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las piezas calientes.

•ATENCIÓN: las piezas accesibles pueden calentarse cuando la resistencia está en uso. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

•ATENCIÓN: asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

•ATENCIÓN: con el fin de evitar cualquier peligro debido a un rearme accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe alimentarse con dispositivos de maniobra externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.

• ATENCIÓN: antes de activar la función de limpieza automática:

- Limpie la puerta del horno

- Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;

- Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);

- No deje paños de cocina o manoplas en la manija.

•Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de ocho años si no están constantemente supervisados.

•No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños mayores de ocho años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como aquellas sin experiencia ni conocimientos del aparato pueden usarlo únicamente bajo supervisión o siguiendo de forma segura y consciente del posible riesgo las instrucciones de funcionamiento del aparato.

•La limpieza y el mantenimiento no deben ser responsabilidad de niños sin supervisión.

•No use materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden arañar la superficie y agrietar el vidrio.

•Apague el horno antes de extraer la pantalla de protección y, después de la limpieza, vuelva a montarla conforme a las instrucciones.

•Use solo la sonda térmica recomendada para este horno.

•No utilice limpiadores de vapor.

•Enchufe el conector a una toma de corriente provista de toma de tierra, que debe estar correctamente conectada. Para los modelos que no dispongan de conector, montar en el cable uno normalizado capaz de soportar la carga indicada en la ficha técnica. El conductor de toma de tierra se caracteriza por los colores amarillo y verde. Esta operación deberá confiarse a un profesional cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el conector del aparato, hacer que un profesional cualificado sustituya la toma por otra del tipo adecuado. Se puede efectuar también la conexión a la red interponiendo, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar dimensionado a la carga y conforme con la normativa vigente. El cable de tierra amarillo y verde no debe interrumpirse con el interruptor. La toma o el interruptor omnipolar usados para la conexión deben ser fácilmente accesibles para el electrodoméstico instalado.

•Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un conjunto especialmente disponible en el fabricante o en su servicio de asistencia técnica.

En caso de que el cable esté dañado, proceder puntualmente a su sustitución conforme a las indicaciones siguientes:

- Abra la cubierta del terminal;

- Extraer el cable de alimentación y sustituirlo por uno análogo y adecuado al aparato (tipo H05VV-F , HO5V2V2-F).

•Esta operación deberá confiarse a un profesional cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe necesariamente ser aproximadamente 10 mm más largo que los conductores de línea. Para la eventual reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.

•No respetar las indicaciones anteriores puede comprometer la seguridad del aparato.

•Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.

•Durante la pirólisis las superficies pueden calentarse más de lo habitual: por ello es aconsejable mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Resumen

Advertencias generales 45

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

Descripción del producto 47

2.1 Descripción general
2.2 Accesorios
2.3 Primer uso

Utilización del horno 48

3.1 Descripción de la pantalla
3.2 Modalidades de cocción

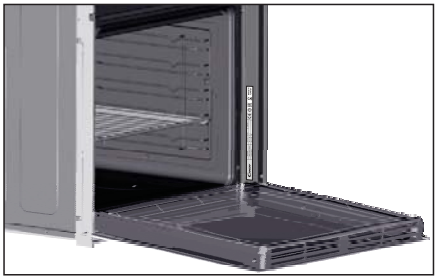
Limpieza y mantenimiento del horno 52

4.1 Notas genéricas de limpieza
4.2 Mantenimiento
- Extracción de la puerta del horno
- Extracción y limpieza de las rejillas
- Extracción y limpieza de la puerta de vidrio

Solución de problemas 54

5.1 Preguntas más frecuentes

1. Advertencias Generales



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

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

1.1 Recomendaciones de seguridad

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

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

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

1.2 Seguridad eléctrica

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

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

CONEXIÓN

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

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

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

ATENCIÓN

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

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

1.3 Recomendaciones

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

1.4 Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.
Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.
El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.5 Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



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

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

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

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

1.6 Consejos De Cumplimiento

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

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

2. Descripción del producto

2.1 Descripción general



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

2.2 Accesorios

1 Rejilla metálica



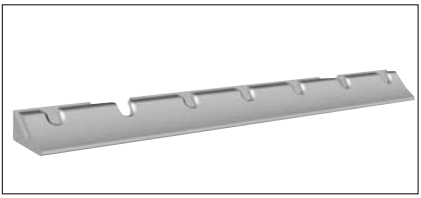
Sostiene fuentes y platos.

2 Bandeja



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

3 Visión Led



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

Los LEDS permanecen apagados durante la apertura de la puerta (sólo para hornos piroliticos).

Ventajas:
Este sistema, ademas de proporcionar una iluminacion excelente dentro del horno, dura mas que la bombilla tradicional, tiene un mantenimiento mas sencillo y, sobre todo, ahorra energia.
-Visión óptima
-Iluminación duradera
consumo energetico muy bajo, reduccion del 95% en comparacion con la iluminación tradicional.

"Los hornos con luz blanca LED Clase 1M segun el IEC 60825- 1:1991 + A1:1997 + A2:2001n(equivalente a la EN 60825-1:1994 +A1:2002 + A2:2001); la potencia maxima de luz emitida es 459nm<150uW.
No observar directamente con instrumentos óptimos."

2.3 Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR
Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.
Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

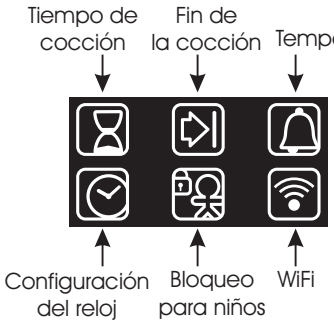
3. Uso del horno

3.1 Descripción de la pantalla



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

EXTRA [EXTRA] →



Cuando el horno está apagado, en la pantalla aparece el reloj. Cuando el horno no está activo, todas las funciones están disponibles, excepto la del tiempo de cocción y la de fin de la cocción.
Si el reloj no está configurado, el horno no funciona: la pantalla parpadea mostrando "12:00" y el único botón que funciona es el Extra. Utilizando el botón Extra se pueden configurar las siguientes funciones:

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

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

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

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

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

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

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

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

Registro Wi-Fi:

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

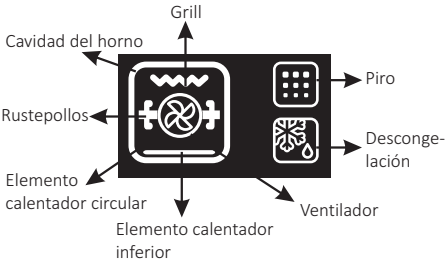
Icono Wi-Fi:

- El icono no se enciende: la Wi-Fi no está activa.
- El icono parpadea 1 segundo encendido y 1 segundo apagado: se puede acceder al horno desde la red Wi-Fi y está preparado para el registro. Si el registro no se completa correctamente, el icono Wi-Fi se apaga después de 5 minutos.
- Icono encendido de forma permanente: el horno está conectado a su enrutador Wi-Fi.
- El icono parpadea 3 segundos encendido y 1 segundo apagado: el horno está intentando conectarse a su enrutador Wi-Fi.
- El icono parpadea 1 segundo encendido y 3 segundos apagado: el horno está en el modo de sólo lectura.



CANDY SIMPLY-FI:

Para información detallada sobre CÓMO CONECTAR tu electrodoméstico simply-Fi y CÓMO SACARLE el mejor partido, ves a **http://www.candysimplyfi.com** o visita la Web Atención al cliente **http://simplyfiservice.candy-hoover.com**



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

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

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

3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN (dependiendo del modelo)
			**LAMPARA:** Conecta la luz interior
	40	40 ÷ 40	**DESCONGELACIÓN:** Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	**CALOR CIRCULANTE:** Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
* 	220	50 ÷ 280	**CONVECCIÓN NATURAL:** Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	210	50 ÷ 230	**RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE:** Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	200	150 ÷ 220	**TURBOGRILL:** La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL:** El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
	210	50 ÷ 230	**BASE:** Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de reposteria. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que requieran mas calor desde abajo.
* 	180	150 ÷ 220	La función "ECO" permite cocinar de manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. Gracias a la combinación del grill y el ventilador, conjuntamente con un flujo de aire variable, se conservará el nivel de humedad de los alimentos, dorando la superficie y reduciendo el tiempo de cocción, sin alterar su sabor. Especialmente, es adecuado para la cocción de carnes, verduras asadas y tortillas. El flujo variable de aire mantiene tanto la humedad en el interior del horno como en los alimentos, conservando los valores nutricionales y garantizando un proceso de cocción uniforme rápido. ¡Pruebe todas sus recetas y reduzca la cantidad de condimentos que se emplean y experimente la ligereza de esta nueva función!

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

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 Notas genéricas de limpieza

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

PIEZAS DE VIDRIO

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

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

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

ACCESORIOS

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

FUENTE DE GOTEO

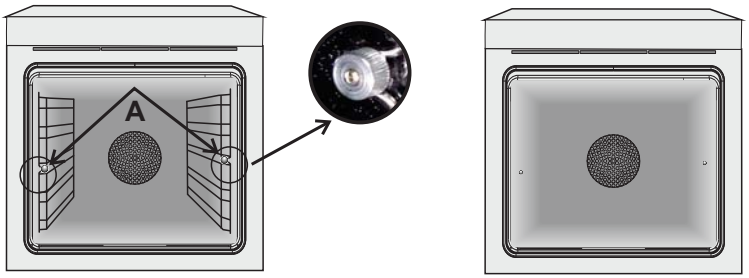
Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas.

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

4.2 Mantenimiento

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS REJILLAS

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



EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

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

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

1. Abra la puerta del horno.

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

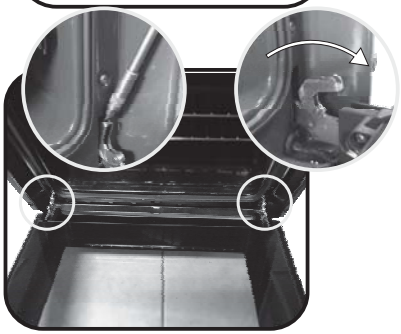
5.6. Extraiga el vidrio con mucho cuidado de la contrapuerta del horno (N. B.: si se trata de un horno pirolítico, extraiga también el segundo y el tercer vidrio si los hubiera).

7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción. En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar ubicada a la izquierda de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De este modo, la etiqueta estampada en el primer vidrio quedará por el interior de la puerta.

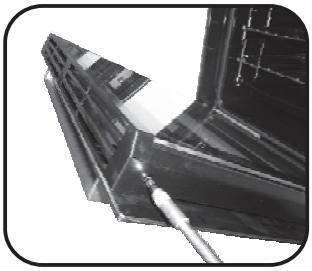
1.



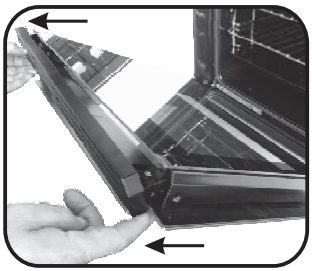
2.



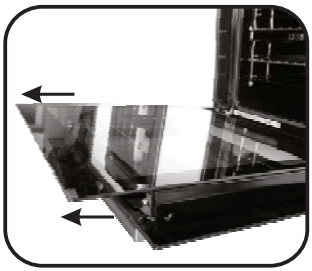
3.



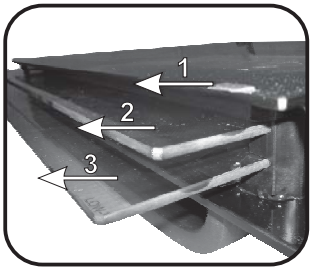
4.



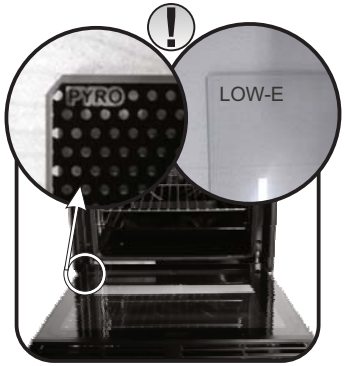
5.



6.



7.



5. Solución de problemas

5.1 Preguntas más frecuentes

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos
No hay reacción cuando se toca la pantalla	Vapor y condensa en la pantalla	Limpiar con un paño de microfibra la pantalla para quitar la capa condensación

• WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.

•WARNUNG: Der Grill und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. 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.

•WARNUNG: Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle wie einen Timer betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

•WARNUNG: Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:

- 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.

• Bei Backöfen mit Kerntemperaturfühler, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Nuss verschließen. Wird der Kerntemperaturfühler nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Nuss verschlossen werden.

•Kinder unter acht Jahren nur unter Aufsicht an das Gerät lassen.

•Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. 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 Zubehörteile ausschalten und diese nach der Reinigung entsprechend der Anweisung wieder einsetzen.

•Nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler verwenden.

•Keinen Dampfreiniger verwenden.

•Den Stecker in eine geerdete, betriebsfähige Steckdose stecken. Bei Geräten ohne Stecker, einen Standardstecker am Kabel befestigen, der für die auf dem Siegel angegebene Ladung geeignet ist. Der Erdleiter hat eine gelb-grüne Farbe. 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. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann. Das gelb-grüne Erdungskabel sollte 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 sind.

•Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es durch ein vom Hersteller erhältliches vom Kundendienst ersetzt werden.

Ist das Kabel beschädigt, gemäß der folgenden Anweisung austauschen:

- Abdeckung der Klemmleiste öffnen;

- Stromkabel entfernen und durch ein ähnliches ersetzen, das zum Gerät passt (Typ H05VV-F, H05V2V2-F).

•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.

•Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Herdes können sich Oberflächen mehr als gewöhnlich erhitzen. Kinder sollten daher einen ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten.

Zusammenfassung

Allgemeine Anweisungen
58
1.1 Sicherheitshinweise
1.2 Elektrische Sicherheit
1.3 Empfehlungen
1.4 Installation
1.5 Abfallentsorgung
1.6 Konformitätserklärung

Produktbeschreibung
60
2.1 Übersicht
2.2 Zubehör
2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens
61
3.1 Beschreibung der Anzeige
3.2 Funktionen zum Garen

Reinigung und Wartung des Backofens
65
4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
4.2 Wartung
- Entfernen und Reinigen der Führungsschienen
- Entfernen Des Backofenfensters
- Entfernen und Reinigen der Glastür

Fehlerbehebung
67
5.1 Häufig gestellte Fragen

1. Allgemeine Anweisungen



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

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

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

1.1 Sicherheitshinweise

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

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

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

1.2 Elektrische Sicherheit

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

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

ANSCHLUSS

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

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

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

WARNUNG

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

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

1.3 Empfehlungen

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

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

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

1.4 Einbau und Installation

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

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

1.5 Entsorgung und Umweltschutz



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

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

- Elektro-und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

1.6 Konformitätserklärung

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

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

2. Produktbeschreibung

2.1 Übersicht



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

2.2 Zubehör

1 Backrost



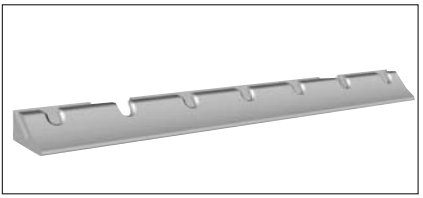
Hält Auflauf- und Backformen.

2 Fettpfanne/Backblech



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

3 Led vision



Das ist ein Beleuchtungssystem, dass die traditionelle Gluhbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentur integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermoglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.
LED schaltet sich wahrend der Turoffnung aus (nur fur Pyrolyseofen).

Die Vorteile:
Neben der herausragenden Qualitat und Intensitat der Beleuchtung, bietet das System U-See auch eine langere Lebensdauer im Vergleich zu herkommlichen Backofenlampen, ist auserdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.
- Optimale Ubersicht auf allen Backofenebenen
- Zuverlassige Funktion und lange Lebensdauer
- Hohe Helligkeit bei sehr niedrigen Energieverbrauch, bis zu 95%weniger als herkommliche Backofenbeleuchtung
- Leicht zu reinigen.

2.3 Erste Inbetriebnahme

ERSTE REINIGUNG

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

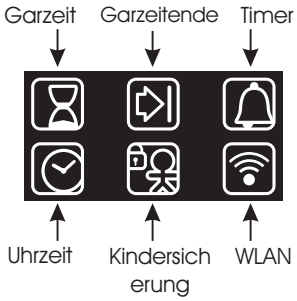
3. Betrieb des Backofens

3.1 Beschreibung der Anzeige



ON / OFF ⏻ → Über diese Schaltflächen wir der Backofen ein-/ausgeschaltet.

EXTRA [EXTRA] →



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

WLAN-Anmeldung:

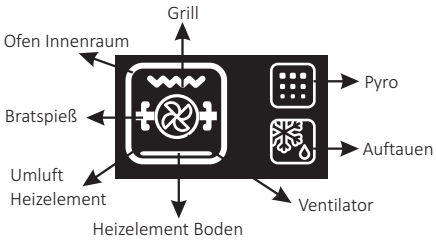
Um das Gerät am WLAN anzumelden, drücken Sie so lange EXTRA, bis das WLAN-Symbol leuchtet. Wählen Sie dann über die Tasten „< >“ „Reset“ aus. Folgen Sie dann den Anweisungen in der App. Ist die Funktion ausgewählt, gibt Ihnen das Gerät fünf Minuten Zeit, um die Anmeldung abzuschließen.

WLAN-Symbol

- Symbol nicht beleuchtet: WLAN ist ausgeschaltet.
- Symbol blinkt, eine Sekunde an, eine Sekunde aus: Sie können über Ihr WLAN-Netzwerk auf den Backofen zugreifen und diesen anmelden. Schlägt die Anmeldung fehl, wird das WLAN-Symbol nach fünf Minuten ausgeschaltet.
- Das Symbol leuchtet dauerhaft: Der Backofen ist mit Ihrem WLAN-Router verbunden.
- Symbol blinkt, drei Sekunden an, eine Sekunde aus: Der Backofen versucht, sich mit Ihrem WLAN-Router zu verbinden.
- Symbol blinkt, eine Sekunde an, drei Sekunden aus: Der Backofen befindet sich im Lesemodus.



CANDY SIMPLY-FI:
Weitere Informationen zum ANSCHLUSS und zur optimalen NUTZUNG Ihres Candy simplyFi-Gerätes finden Sie unter **http://www.candysimplyfi.com** oder auf der speziell hierfür eingerichteten simplyFi-Serviceinternetseite **http://simplyfiservice.candy-hoover.com**



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

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

Italienisch, Englisch, Französisch und Deutsch.

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

SYMBOL „HOT“ → Wenn ein Garprogramm endet oder sich der Backofen ausschaltet, zeigt das Display an, dass der Ofen noch heiß ist. Dabei variieren die Anzeige „HOT“ und die aktuelle Uhrzeit in 3-Sekunden-Abständen.

3.2 Funktionen zum Garen

Funktion	T °C standard	T °C Bereich	Funktion *(je nach Backofenmodell)*
			**LAMPE:** Schaltet das Licht im Backofen an.
	40	40 ÷ 40	**AUFTAUEN:** Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	**UMLUFT:** Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
* 	220	50 ÷ 280	**OBER-/UNTERHITZE:** Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	210	50 ÷ 230	**UMLUFT + UNTERHITZE:** Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
	200	150 ÷ 220	**UMLUFT + GRILL:** Turbogrill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Leben smittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL:** Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Der Backofen verfügt über zwei Grillstufen: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	210	50 ÷ 230	**UNTERHITZE:** Bei dieser Funktion wird die groste Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders fur Geback und Kuchen.
* 	180	150 ÷ 220	Die "**ECO**" Funktion ermöglicht es Ihnen auf einer gesunden Art und Weise zu kochen, indem die benötigte Menge Fett oder Öl reduziert wird. Dank der Verwendung des Grills und des Ventilators in Kombination mit einem pulsierenden Luftkreislauf, wird die Feuchtigkeit in den Nahrungsmitteln beibehalten, die Oberfläche gebraten bzw. gegrillt und so eine kürzere Kochzeit, ohne Auswirkungen auf den Geschmack erzielt. Dies ist besonders zum Garen von Fleisch, Braten von Gemüse und Omeletts geeignet. Der pulsierende Luftkreislauf hält die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens und den Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel, erhält die Nährwerte und erzielt einen gleichmäßigen raschen Garvorgang. Probieren Sie alle Ihre Rezepte aus, reduzieren Sie die Menge an Zutaten, die Sie gewöhnlich nutzen und erleben Sie die Leichtigkeit dieser neuen Funktion!

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

4. Reinigung und Wartung des Backofens

4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

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

BESTANDTEILE AUS GLAS

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

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

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

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

FETTPFANNE

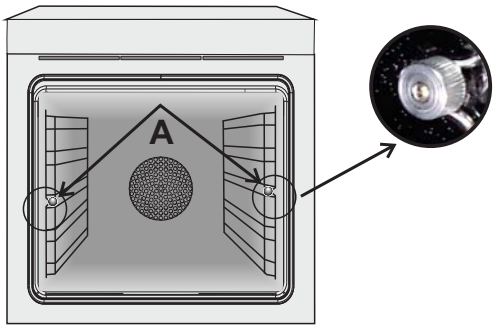
Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

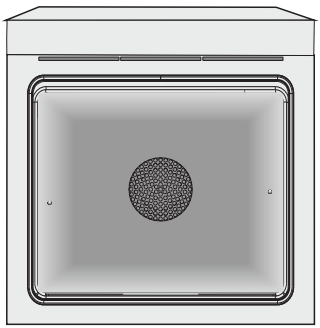
Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

4.2 Wartung

ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN

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





ENTFERNEN DES BACKOFENFENSTERS

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

ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

1. Die Backofentür öffnen.

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

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

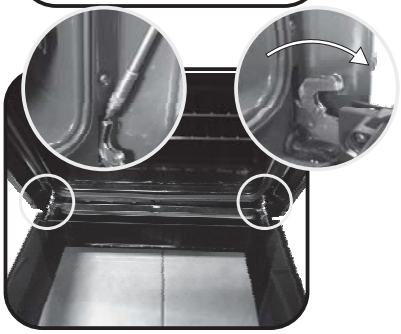
7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

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

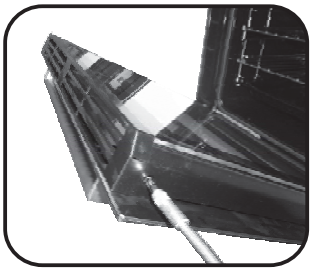
1.



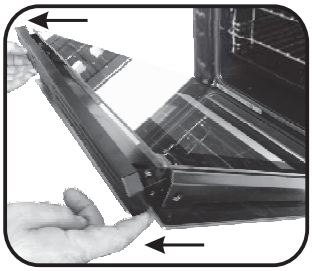
2.



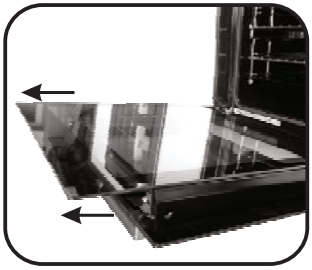
3.



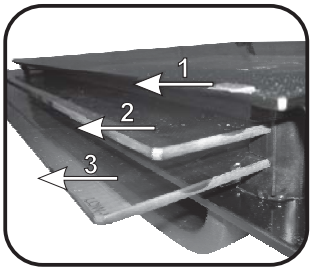
4.



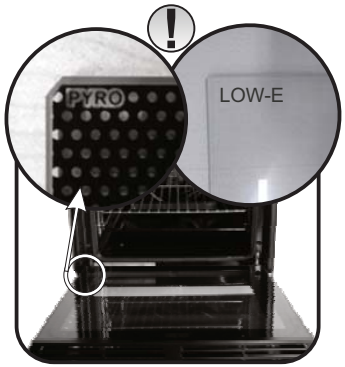
5.



6.



7.



5. Fehlerbehebung

5.1 HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

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

• UYARI: Bu cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

UYARI: Izgara kullanılırken erişilebilir yüzeyler çok sıcak olabilir. Çocukların güvenli bir mesafede tutulması gereklidir.

• UYARI: Elektrik çarpması ihtimalini önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

• UYARI: Termik şalterin istem dışı sıfırlanması nedeniyle ortaya çıkabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla, bu cihazın, zaman rölesi gibi harici bir anahtarlama cihazı ya da şebeke tarafından düzenli aralıklarla açılan ve kapatılan bir devre üzerinden beslenmemesi gereklidir.

• UYARI: Otomatik temizleme programını başlatmadan önce:

-Fırın kapağını temizleyin;

- Islak bir sünger kullanarak fırının içindeki büyük ve kaba gıda kalıntılarını temizleyin. Deterjan kullanmayın;

- Tüm aksesuarları ve (eğer varsa) kayar kızak setini çıkarın;

- Kurulama bezini fırının içinde bırakmayın

• Sıcaklık probu bulunan fırınlarda, temizlik programını çalıştırılmadan önce, birlikte verilen somunu kullanılarak deliğin kapatılması gereklidir. Sıcaklık probu kullanılmadığı zamanlarda bu deliği her zaman somunla kapatın.

• Sürekli gözetim altında bulunmamaları halinde 8 yaşından küçük çocukların cihazdan güvenli bir mesafede tutulmaları gereklidir.

• Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Bu cihaz, kendi güvenliklerinden sorumlu kişilerin gözetimi altında olmamaları veya cihazın güvenli bir şekilde ve olası risklerin bilincinde kullanımı açısından yeterli bilgi veya deneyime sahip olmamaları durumunda, 8 yaşından büyük çocuklar veya fiziksel, algısal ya da zihinsel yetenekleri kısıtlı kişiler ile deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerin kullanımı için uygun değildir.

• Temizlik ve bakım işlemi gözetim altında olmadan çocuklar tarafından yapılamaz.

• Fırın kapağındaki camın kırılmasına neden olabilecek şekilde yüzeyi çizebileceği için fırın kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyicileri ya da metal kazıyıcıları kullanmayın.

• Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının açma/kapatma anahtarından kapatılması ve temizlik işleminden sonra, bu parçaların açıklamalara göre yeniden takılması gereklidir.

• Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanın.

• Buharlı temizleyici kullanmayın.

• Fişi toprak bağlantısına sahip olan ve kullanım sırasında topraklama bağlantısını sağlayan üçüncü bir ucu bulunan bir prize takın. Fişi olmayan modeller için, kabloya etikette belirtilen yükü taşımaya yeterli kapasitede standart bir fiş takın. Toprak iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir personel tarafından yapılmalıdır. Priz ile cihazın fişi uyumsuz ise prizi uygun başka bir prizle değiştirmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Elektrik beslemesi bağlantısı, cihaz ile elektrik beslemesi arasına maksimum yükü taşımaya yeterli kapasitede ve mevcut yönetmeliklere uygun, tüm kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak da yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosunun devre kesici ile üzerinden geçmemesi gereklidir. Bağlantı için kullanılan priz ve devre kesici, cihazın montajından sonra kolaylıkla ulaşılabilir bir yerde olmalıdır.

• Elektrik kablosunun hasar görmesi halinde, imalatçı tarafından sağlanan bir kablo veya özel bir kablo demeti ile değiştirilmeli ya da müşteri hizmetleri departmanına başvuru yapılmalıdır.

Kablonun hasar görmesi halinde, derhal aşağıdaki açıklamalara uygun biçimde değiştirin:

- Klemens blokunun kapağını açın;

- Elektrik kablosunu çıkarın ve cihaza uygun benzer bir kablo ile değiştirin (tip H05VV-F, H05V2V2-F).

• Bu işlem uygun niteliklere sahip bir personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeninin (sarı-yeşil) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olması gereklidir. Her türlü onarım için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçalar kullanılmasını tavsiye edin.

• Yukarıda belirtilen açıklamalara uyulmaması cihazın güvenliğini olumsuz etkileyebilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.

• Dökülen kalıntıların temizlik yapılmadan önce giderilmesi gerekir.

• Pirolitik temizlik işlemi sırasında, yüzeyler normalden sıcak olabilir, bu yüzden çocukların güvenli bir mesafede tutulması gereklidir.

Özet

Genel Açıklamalar 71

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

Ürün Açıklaması 73

2.1 Genel bakış
2.2 Aksesuarlar
2.3 İlk kullanım

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı 74

3.1 Gösterge açıklamaları
3.2 Pişirme modları

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı 78

4.1 Temizleme hakkında genel notlar
4.2 Bakım
- Yan rafların çıkartılması ve temizlenmesi
- Fırın kapağının sökülmesi
- Camın sökülmesi ve temizlenmesi

Sorun Giderme 80

5.1 Sorun giderme

1. Genel Açıklamalar



Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.

Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

1.1 Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:

- Elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- Elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- Arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

1.2 Elektriksel Güvenlik

ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC 50 Hz olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- Etikette belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya

çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizin yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

1.3 Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

1.4 Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup

ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay sure ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici / satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, Malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.

1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirletici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

1.6 Uygunluk beyanı

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

2. Ürün Açıklaması

2.1 Genel bakış



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

2.2 Aksesuarlar

1 Metal ızgara



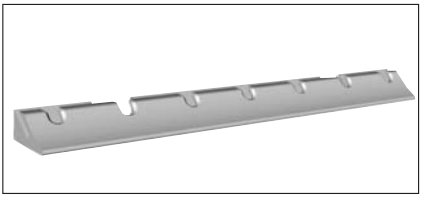
Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

2 Tepsi



Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

3 Led vision



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

Avantajları:
Bu sistem, fırın icinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.
-Optimum görüş
-Uzun ömürlü aydınlatma
-Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.

2.3 İlk Kullanım

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

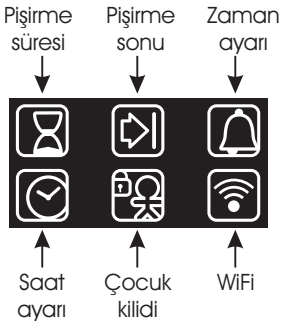
3. Fırının Kullanımı

3.1 Gösterge açıklamaları



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

EXTRA [EXTRA] →



Fırın kapatıldığı zaman göstergede saat görünür. Fırın aktif olmadığı zaman, pişirme süresi ve pişirme sonu dışında tüm işlevler kullanılabilir.
Eğer saat ayarlanmamışsa fırın çalışmaz: gösterge "12:00" göstererek yanıp söner ve sadece Ekstra tuşu işlev yapar.
Ekstra tuşundan aşağıdaki işlevler ayarlanabilir:

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

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

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

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

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

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

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

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

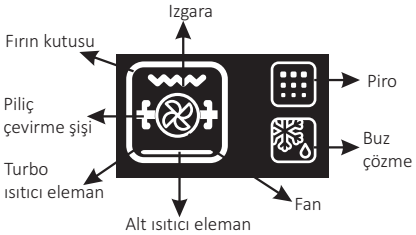
Wi-Fi Kaydı:

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

Wi-Fi simgesi

- Simge yanmıyor: Wi-Fi kapalıdır.
- Simge 1 saniye yanık ve 1 saniye sönük kalıyor: fırın Wi-Fi ağınıza erişim sağlamaktadır ve kaydedilmesi gereklidir. Eğer kaydetme işlemi başarılı olmazsa, 5 dakika geçtikten sonra Wi-Fi simgesi sönecektir.
- Simge sürekli yanıyor: fırın Wi-Fi yönlendiricinize bağlanmıştır.
- Simge 3 saniye yanık ve 1 saniye sönük kalıyor: fırın Wi-Fi yönlendiricinize bağlanmaya çalışmaktadır.
- Simge 1 saniye yanık ve 3 saniye sönük kalıyor: fırın sadece okuma modundadır.

CANDY SIMPLY-FI:
NASIL bağlanmak hakkında ayrıntılı bilgi için sade bir şekilde-Fi cihazı ve nasıl kullanmak için de en iyisi, **http://Candysimplyfi.com** veya ziyaret adanmış sade bir şekilde-Fi müşteri hizmetleri web sitesi **http://simplyfiservice.candy-hoover.com** gidin.



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

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

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

3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon *(Fırın modeline bağlıdır)*
			**LAMBA:** Fırın lambasını yakar.
	40	40 ÷ 40	**BUZ ÇÖZME:** Düğme bu konuma alındığı zaman fan oda sıcaklığında havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırır, böylece gıdanın protein içeriği değişmeden birkaç dakika içinde buzu çözülür.
	180	50 ÷ 240	**FANLI PİŞİRME:** Bu yöntemi kümes hayvanları, çörekler, balık ve sebzeler için kullanmanızı tavsiye ederiz. Isı gıdanın içine daha iyi işler ve hem pişirme, hem de ısıtma süreleri azalır. Değişik gıdaları aynı veya farklı soslarla bir veya daha fazla konumda pişirebilirsiniz. Bu pişirme yöntemi ısı yayılımının eşit olmasını sağlar ve kokular birbirine karışmaz. Aynı anda farklı gıdalar pişirdiğiniz zaman fazladan yaklaşık on dakika daha bekleyin.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	**STATİK/GELENEKSEL PİŞİRME:** Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekmek, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.
	210	50 ÷ 230	**FAN + ALT ISITICI:** Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kişler ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlalaştırır. Rafı alt konuma yerleştirin.
	200	150 ÷ 220	**FAN DESTEKLİ IZGARA:** fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekmez. Kızarmış domuz, kümes hayvanları, vb gibi kalın parçalar ile bütün parçaların pişirilmesi için idealdir. Pişirilecek gıdayı doğrudan orta konumda bulunan rafın ortasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın ızgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin.
	L3	L1 ÷ L5	**IZGARA:** fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman tek başına kullanılır ve sıcaklık ayarı yapılabilir. Elemanların ısınması için beş dakikalık ön ısıtma gereklidir. Izgaralar, kebaplar ve üstü örtülen yemeklerin pişirilmesinde başarı garanti edilir. Beyaz etlerin ızgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetolarını altında damlama tepsisi ile rafın üzerine yerleştirin. Fırın iki ızgara konumuna sahiptir: Izgara: 2140W Barbekü: 3340 W
	210	50 ÷ 230	**ALT:** Alt ısıtma elemanını kullanır. Tüm hamur işlerinin pişirilmesi icin idealdir. Bu ısıtma yöntemini, alt taraftan daha fazla ısı ve ışınım gerektiren pasta, tart, ezme ve diğer bu turlu yiyecekler için kullanın.
* 	180	150 ÷ 220	"**ECO**" fonksiyonu kullandığınız yağ miktarını azaltarak, daha sağlıklı bir şekilde pişirmenizi sağlar. Fanlı ve ızgara kullanımı sayesinde, yiyeceklerin nemini kaybetmesini önleyerek, yüzeyini kızartarak ve en kısa pişirme zamanını kullanarak yiyecekleri tadından ödün vermeden pişirir. Et, kavrulmuş sebze ve omletler için özellikle uygundur. Fan sayesinde darbeli hava döngüsü, fırındaki yiyeceklerin nemini ve besin değerlerini korur ve bu sayede hızlı ve homojen bir pişirme gerçekleşir. Bu yeni fonksiyon ile tüm tarifleri deneyin ve yiyeceklerde kullandığınız sos miktarını azaltarak hafif pişirilmiş yiyeceklerin zevkine varın!

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

4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

4.1 Temizleme hakkında genel notlar

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

CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonda pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

AKSESUARLAR

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

DAMLAMA TEPSİSİ

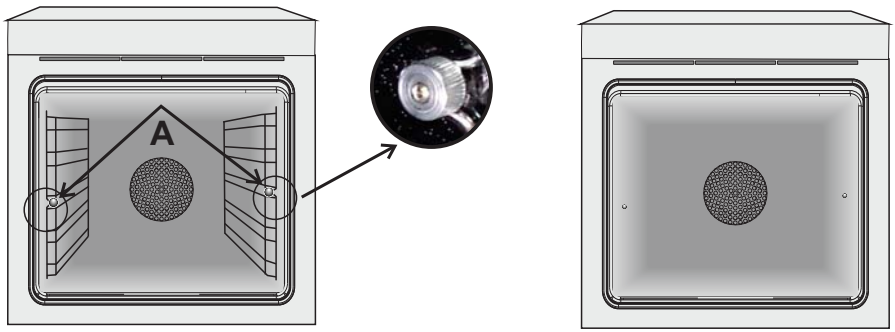
Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

4.2 Bakım

YAN RAFLARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

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



FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kıskaçlarını açın.
3. Bu işlemin tersini uygulayarak kapağı yerine takın.

CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

2.3.4. Menteşeleri kilitleyin, vidaları çıkarın ve yukarı doğru çekerek üst metal kapağı çıkarın.

5.6. Camı dikkatli bir şekilde fırın kapağından çekerek çıkarın (Not: pirolitik fırınlarda ikinci ve üçüncü camı (eğer varsa) da çıkarın).

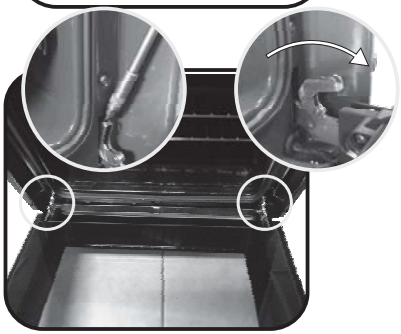
7. Temizleme veye değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

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

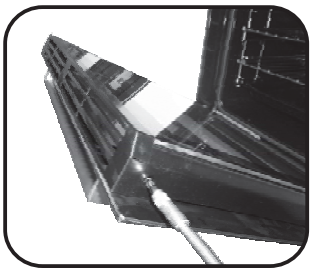
1.



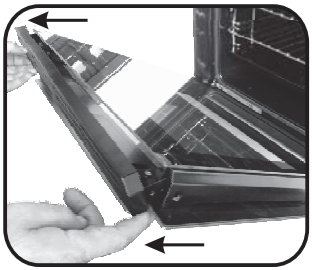
2.



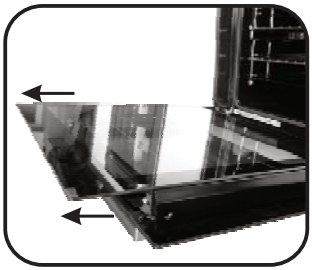
3.



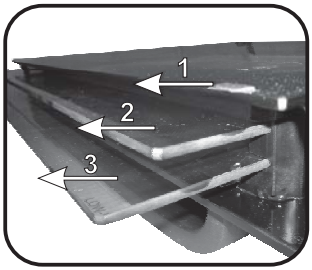
4.



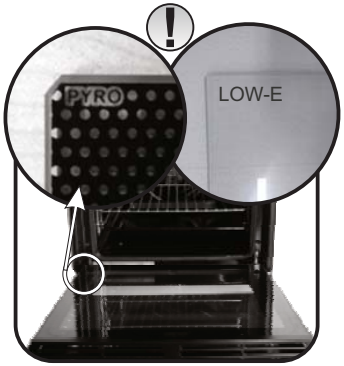
5.



6.



7.



5. Sorun Giderme

5.1 Sorun giderme

SORUN	OLASI NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Çocuk kilidi devrede	Çocuk kilidini devre dışı bırakın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Dokunmatik kullanıcı paneli tepki vermiyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

• VAROVÁNÍ: spotřebič a přístupné díly jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se horkých součástí.

•VAROVÁNÍ: pokud se používá gril, přístupné díly jsou horké. Nenechte děti přiblížit se ke spotřebiči.

•VAROVÁNÍ: aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, před výměnou žárovky zkontrolujte, že je spotřebič vypnutý.

•VAROVÁNÍ: aby se zabránilo jakémukoliv nebezpečí vyplývajícího z náhodného resetování tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač nebo být připojen na obvod napájení, který je pravidelně zapínán a vypínán.

•VAROVÁNÍ: před spuštění cyklu automatického čištění:

- Očistěte dveře trouby;
- Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky;
- Vyjměte všechna příslušenství a výsuvný rošt (jsou-li uvnitř);
- Nepoužívejte utěrky

• U trub se sondou do masa zavřete před prováděním čištění otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.

•Děti mladší než 8 let by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

•Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností a znalostí produktu, smějí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo s poučením ohledně provozu spotřebiče, bezpečným způsobem a s vědomím možných rizik.

•Čištění a údržba by neměly být prováděny dětmi bez dozoru.

•K čištění skel dvířek trouby nepoužívejte drsné nebo abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.

•Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnuta a po vyčištění zkompletována podle návodu.

•Používejte pouze takovou sondu do masa, která je doporučena pro tuto troubu.
•Nepoužívejte parní čistič.
•Zasuňte zástrčku do zásuvky opatřené třetím kontaktem, který odpovídá uzemnění a který musí být zapojený a funkční. U modelů bez zástrčky připojte na kabel standardní zástrčku, která je schopná pracovat se zatížením uvedeným na štítku. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět příslušně kvalifikovaný odborník. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem.
Připojení ke zdroji energie je možné také umístěním omnipolárního jističe mezi spotřebič a zdroj energie, který je schopen pracovat s maximálním připojeným zatížením a je v souladu s platnou legislativou. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být jističem přerušen. Zásuvka a omnipolární jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.
•Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem dostupným od výrobce nebo servisního oddělení.
Pokud je kabel poškozen, vyměňte jej bezodkladně následujícím postupem:
- Otevřete kryt svorkovnice;
- Demontujte napájecí kabel a nahraďte jej podobným kabelem, který je kompatibilní se spotřebičem (typ H05VV-F, H05V2V2-F).
•Tuto operaci by měl provádět příslušně kvalifikovaný odborník. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče.
V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
•Nedodržení výše uvedených pokynů může narušit bezpečnost spotřebiče a způsobit ztrátu záruky.
•Před čištěním odstraňte jakýkoli nadbytečný rozlitý materiál.
•Během pyrolytického čisticího procesu se mohou povrchy zahřát více než obvykle, a proto je nutné držet děti v bezpečné vzdálenosti.

Shrnutí

Obecné pokyny
84

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

Popis výr obku
86

2.1 Přehled
2.2 Příslušenství
2.3 První použití

Použití trouby
87

3.1 Popis displeje
3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby
91

4.1 Obecné poznámky k čištění
4.2 Údržba
- Demontáž a čištění bočnic
- Demontáž okna trouby
- Demontáž a čištění skleněných dvířek

Řešení potíží
94

5.1 Často kladené otázky

1. Obecné pokyny



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

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

1.1 Bezpečnostní pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

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

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

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musístit správné napájení trouby.

ZAPOJENÍ

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

- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.

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

VAROVÁNÍ

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

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

1.3 Doporučení

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

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

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

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

1.4 Instalace

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

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

1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



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

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;

- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

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

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

1.6 Prohlášení o shodě

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

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

2. Popis výobku

2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Polohy polic
(podélnýdr átěnýr ošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovovýr ošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Sonda na maso
7. Dvířka trouby

2.2 Příslušenství

1 Kovovýro št



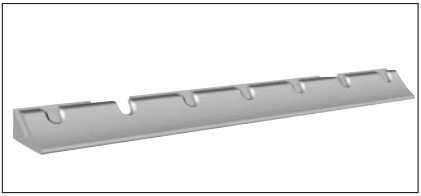
Drží pečicí plechy a talíře.

2 Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštech.

3 Led vision



Je to system osvětleni, ktery nahrazuje klasicke (žarovky). 14 LED (u nepyrolytickych modelů) nebo 10 vysokovykonnych LED (u pyrolytickych modelů) je integrovanych ve dvířkach trouby. Tyto nabizeji kvalitni osvětleni, umožňujici jasne zobrazeni vnitřku trouby bez stinů na všech urovnich.

Vyhody:
Tento system nabizi vyjimečne osvětleni vnitřku trouby, ma delši životnost než klasicke žarovky, snadnější udržbu a zejmena šetři energii.
- Optimalni pohled
- Dlouha životnost
- Velmi nizka spotřeba energie,-95% ve srovnani s klasickymi žarovkami.

2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

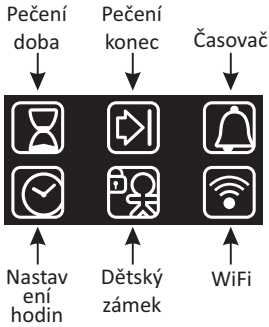
3. Použití trouby

3.1 Popis displeje



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

YPNUTÍ [EXTRA] →



Pokud je trouba vypnuta, na displeji se zobrazují hodiny.

Pokud není trouba aktivní, všechny funkce jsou dostupné, kromě doby vaření a konce vaření.

Pokud nejsou hodiny nastaveny, trouba nepracuje: displej bliká, zobrazuje „12:00“ a jediná funkční klávesa je Extra.

Pomocí klávesy Extra lze nastavit následující funkce:

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

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

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

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

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

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

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

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

Registrace k Wi-Fi:

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

Ikona Wi-Fi

- Ikona nesvítí: Wi-Fi je vypnuto.

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

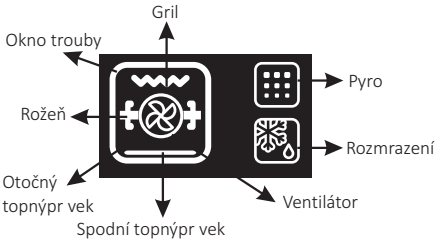
- Ikona trvale svítí: trouba je připojena k vašemu směrovači Wi-Fi.

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

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



CANDY SIMPLY-FI:
Pro podrobnější informace o ZPŮSOBU PŘIPOJENÍ vašeho simply-Fi spotřebiče a ZPŮSOBU POUŽITÍ nejlepším způsobem navštivte stránku **http://www.candysimplyfi.com** nebo navštivte příslušnou webstránku zákaznického servisu simply-Fi **http://simplyfiservice.candy-hoover.com**



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

SELECT → Všechny volby musí být potvrzeny. Pokud nebude volba potvrzena do 15 sekund, bude zrušena. Vyjma ěrem jiné nabídky bude jakákoli nepotvrzená volba ztracena.

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

3.2 Režimy vaření

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

* Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1, používanou k definování energetické třídy.

4. Čištění a údržba trouby

4.1 Obecné poznámky k čištění

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

SKLENĚNÉ DÍLY

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

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ODKAPÁVACÍ PLECH

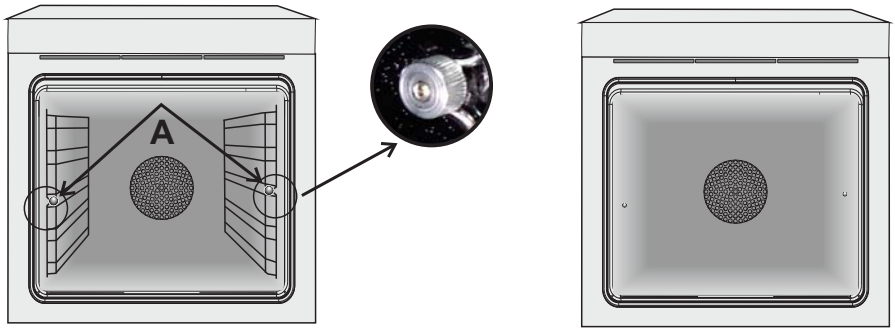
Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.

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

4.2 Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC

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



DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

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

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

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

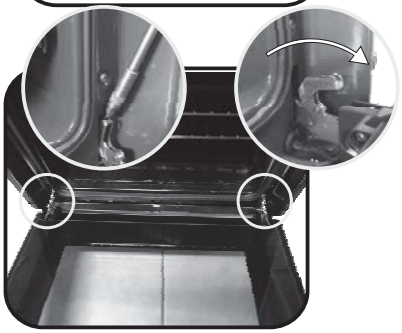
5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

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

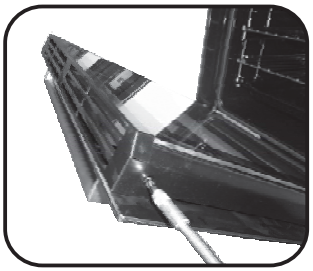
1.



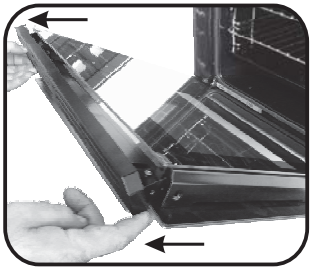
2.



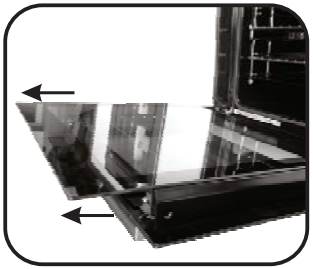
3.



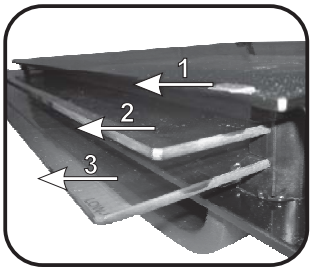
4.



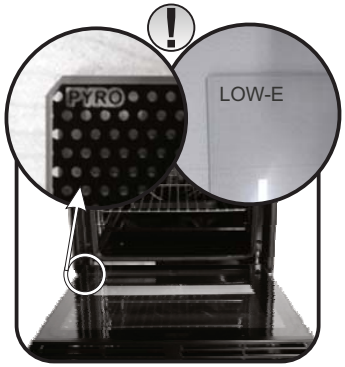
5.



6.



7.



5. Řešení potíží

5.1 Často Kladené Otázky

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

• AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
• AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes quando o grill está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância de segurança.
• AVISO: confirme se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
• AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
• AVISO: antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
- Limpe a porta do forno;
- Remova resíduos de alimentos grandes ou grosseiros do interior do forno usando uma esponja húmida. Não use detergentes;
- Remova todos os acessórios e o kit de suporte deslizante (quando presente);
- Não coloque toalhas de chá
• Nos fornos com sonda de carne é necessário, antes de realizar o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Fechar sempre o orifício com a porca quando a sonda da carne não for usada.
• Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
• As crianças não devem brincar com o aparelho. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.
• A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
• Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
• O forno deve ser desligado antes de retirar as peças removíveis que,

depois de limpas, devem ser novamente montadas de acordo com as instruções.
• Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
• Não use um aparelho de limpeza a vapor.
• Ligue a ficha a uma tomada elétrica equipada com um terceiro contacto de terra e que deve estar ligado e a funcionar. Para modelos sem ficha, ligue uma ficha standard ao cabo que suporte a carga indicada na etiqueta. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo adequado. A ligação à fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o aparelho e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o aparelho está instalado.
• Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
Se o cabo estiver danificado, substitua-o imediatamente e de acordo com as instruções seguintes:
- Abra a tampa do bloco terminal;
- Retire o cabo de potência e substitua-o por um cabo similar compatível com o aparelho (tipo H05VV-F, H05V2V2-F).
• Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo- verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.
• O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
• Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
Durante o processo de limpeza pirolítico, as superfícies podem aquecer mais do que é normal, pelo que as crianças devem ser mantidas a uma distância de segurança.

Índice

Instruções gerais 97

Indicações de segurança
Segurança elétrica
Recomendações
Instalação
Gestão de resíduos
Declaração de conformidade

Descrição do produto 99

Visão geral
Acessórios
Primeira utilização

Utilização do forno 100

Descrição do ecrã
Modos de cozedura

Limpeza e manutenção do forno 104

Notas gerais sobre limpeza
Manutenção
- Remoção da janela do forno
- Remoção e limpeza dos suportes laterais
- Remoção e limpeza da porta de vidro

Resolução de problemas 106

F.A.Q

1. Instruções gerais



Agradecemos por ter selecionado um dos nossos produtos. Para obter os melhores resultados com o seu forno, deve ler este manual cuidadosamente e conservá-lo para futura referência. Antes de instalar o forno, anote o número de série para o fornecer à equipa do serviço ao cliente, caso seja necessário realizar alguma reparação. Depois de ter retirado o forno da sua embalagem, verifique se não ocorreram danos durante o transporte. Em caso de dúvida, não use o forno e consulte um técnico qualificado sobre como proceder. Mantenha todo o material de embalagem (sacos de plástico, poliestireno, clipes) fora do alcance das crianças. Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode ser libertado fumo e um cheiro forte, que é causado pela cola nos painéis de isolamento do aquecimento do forno. Isso é absolutamente normal e, se ocorrer, deve esperar a dissipação do fumo antes de colocar comida no forno. O fabricante não se responsabiliza se as instruções presentes neste documento não forem observadas.

NOTA: As funções, propriedades e acessórios do forno indicadas neste manual variam, de acordo com o modelo que adquiriu.

1.1 Indicações de segurança

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

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do aparelho da tomada;
- Não tocar no aparelho com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
- Regra geral: não é recomendado o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;
- No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o aparelho e não o manipular.

1.2 Segurança elétrica

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

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

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

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

AVISO
Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um eletricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.
NOTA: Dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

1.3 Recomendações

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

1.4 Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do aparelho. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do aparelho, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.
O forno pode ser instalado numa coluna ou sob uma bancada. Antes de fixar o aparelho, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do aparelho. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

1.5 Gestão de resíduos e proteção ambiental



Este aparelho está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE para equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito negativo no meio ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar os poluentes e recuperar todos os materiais. As pessoas podem desempenhar um papel importante para garantir que os REEE não representem um problema ambiental; é essencial que sejam cumpridas algumas normas básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
- Os REEE devem ser levados para áreas de recolha dedicadas administradas pelas câmaras municipais ou por uma empresa registada.

Em muitos países, as recolhas domésticas podem estar disponíveis para grandes REEEs. Quando compra um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao revendedor, que deve aceitar tratar da recolha gratuitamente, desde que o aparelho seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções do aparelho fornecido.

PROTEGER E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite preaquecer o forno e tente sempre enchê-lo. Abra a porta do forno o mínimo possível, porque o calor da cavidade dispersa-se sempre que a porta é aberta. Para uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado do tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as guarnições limpas e em perfeito estado, para evitar qualquer dispersão de calor fora da cavidade. Se tiver um contrato elétrico com uma tarifa horária, o programa de "cozedura diferida" torna a poupança de energia mais simples, movendo o processo de cozedura para iniciar no intervalo da tarifa reduzida.

1.6 Declaração de conformidade

As peças deste aparelho que podem entrar em contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições da Diretiva CEE 89/109.

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

2. Descrição do produto

2.1 Resumo



1. Painel de controlo
2. Posições das prateleiras (grelha metálica lateral, se incluída)
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro apara-pingos
5. Ventoinha (atrás da placa de aço)
6. Sonda de carne
7. Porta do forno

2.2 Acessórios (Segundo o modelo)

1 Grelha metálica



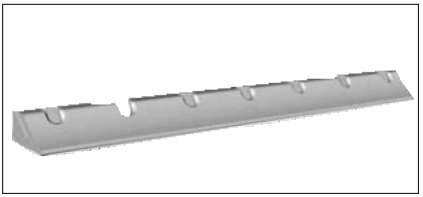
Suporta tabuleiros e assadeiras.

2 Tabuleiro apara-pingos



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

3 Iluminação LED



É um sistema de iluminação que substitui as "lâmpadas" tradicionais. 14 luzes LED (nas versões não pirolíticas) ou 10 luzes LED de potência elevada (nas versões pirolíticas) integradas na porta. Estas luzes produzem iluminação branca de elevada qualidade que permite ver bem o interior do forno sem sombras em todas as prateleiras.

Vantagens:

Este sistema, para além de oferecer uma excelente iluminação no interior do forno, dura mais do que as lâmpadas tradicionais, é mais fácil de manter e, acima de tudo, permite poupar energia.

-Ótima visão

-Iluminação com uma longa vida útil

-Consumo energético muito reduzido, -95% em comparação com a iluminação

tradicional.

2.3 Primeira utilização

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

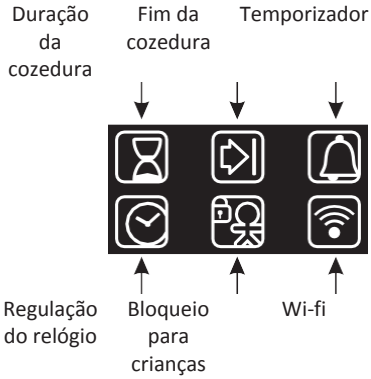
3. Utilização do forno

3.1 Descrição do ecrã



ON / OFF ⏻ → Este botão permite ligar e desligar o forno.

EXTRA [extra] →



Quando o forno está desligado, o ecrã mostra o relógio. Quando o forno está inativo, todas as funções estão disponíveis, exceto a duração da cozedura e o fim da cozedura.
Se o relógio não estiver regulado, o forno não funciona: o ecrã fica intermitente, apresentando a indicação "12:00" e o único botão funcional é o “Extra”. A partir do botão “Extra”, é possível definir as seguintes funções:

FUNÇÃO	COMO ATIVAR	COMO DESATIVAR	O QUE FAZ	POR QUE É NECESSÁRIO
DURAÇÃO DA COZEDURA 	Nota: apenas pode ser definido com um programa de cozedura ativo. Premir o botão EXTRA duas vezes e definir a hora utilizando os botões "+" e "-", confirmando ao premir o botão SELECT. O ecrã mostra "00:00" se não tiver sido inserida qualquer duração de cozedura, caso contrário o ecrã mostra o tempo restante.	•Para modificar a cozedura antes do tempo definido, premir o botão EXTRA duas vezes e regular o tempo de cozedura conforme necessário utilizando os botões "<" e ">", antes de premir SELECT mais uma vez. •Para cancelar a duração de cozedura, repor o ecrã em "00:00".	Quando um programa de cozedura termina, o forno desliga-se e o ecrã mostra "END" (o ícone do programa de cozedura permanece aceso) enquanto não for premido o botão On/Off. Quando um programa de cozedura termina, é emitido um alarme sonoro.	Quando o tempo de cozedura terminar, o forno desliga-se automaticamente e é emitido o alarme sonoro durante alguns segundos.
FIM DA COZEDURA 	Nota: apenas pode ser definido com um programa de cozedura ativo. Premir o botão EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone, definir o tempo de fim da cozedura utilizando os botões "<" e ">" e confirmar premindo SELECT. Premir o botão EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone, definir o tempo de fim da cozedura utilizando os botões "<" e ">" e confirmar premindo "SELECT". A duração de cozedura é calculada automaticamente.	Para modificar o fim da cozedura antes do tempo definido, premir o botão EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone, regular o tempo de fim da cozedura conforme necessário utilizando os botões "<" e ">" e confirmar premindo "SELECT". Para cancelar o fim do tempo de cozedura, repor o ecrã em "00:00".	Quando um programa de cozedura termina, o forno desliga-se e o ecrã mostra "END" (o ícone do programa de cozedura permanece aceso) enquanto não for premido o botão On/Off. Quando um programa de cozedura termina, é emitido um alarme sonoro.	•Esta função também é utilizada para cozedura que pode ser programada antecipadamente. • Se estiver definido um programa de cozedura, o mesmo será perdido se for premido o botão "F". • Se for definida a cozedura adiada, o forno desliga-se e o ecrã mostra o tempo atual enquanto os ícones do programa de cozedura, duração da cozedura e fim da cozedura se acendem. •Se for definido um programa de cozedura, ao premir os botões "<" e ">" é possível modificar a temperatura definida: no primeiro toque, é apresentada a temperatura de funcionamento enquanto que outro toque permite modificar a temperatura em causa.
TEMPO-RIZADOR 	•O ecrã mostra a indicação "00:00" se não tiver sido inserido qualquer tempo, ou o tempo restante se o mesmo já tiver sido definido. Premir o botão EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone e utilizar os botões "<" e ">" para definir o tempo e confirmar premindo SELECT.	•Para modificar o temporizador, premir o botão EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone, regular o tempo de cozedura conforme necessário utilizando os botões "<" e ">" e confirmar premindo SELECT.	•Esta função ativa um alarme que é emitido durante alguns segundos quando o tempo definido termina (esta função não desliga o forno). É possível selecionar um tempo entre 00:00 e 23:59.	• O temporizador funciona independentemente do facto de o forno estar ligado ou não.
CONFIGURAR O RELÓGIO 	•Ao ligar pela primeira vez, o ecrã liga-se e mostra indicação "12:00". •Para modificar o tempo, premir o botão EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone e utilizar os botões "<" e ">" para definir o tempo, por fim, confirmar premindo SELECT.		• Isto permite-lhe regular a hora que aparece no ecrã.	•O alarme funciona independentemente de o forno estar ligado ou não.
BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS 	•Premir o botão EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone e depois o botão "<" ou ">" para ativar esta função: o ecrã indica ON; para confirmar, premir SELECT.	•Premir o botão EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone e depois o botão "<" ou ">" para desativar esta função: o ecrã indica OFF; para confirmar, premir SELECT.	•Se a função estiver ativa, apenas se pode utilizar o botão "Extra", para desativar a função, e o botão "On/Off".	• Esta função é útil quando há crianças em casa.

Wi-fi (depende do modelo de forno) → Premindo "Extra" no ecrã do temporizador permite selecionar o menu Wi-Fi. No menu Wi-fi, ao premir os botões "< >" é possível selecionar:

- **Desligado:** O Wi-fi está desligado; não é possível controlar o forno através da aplicação.
- **Ligado:** O Wi-fi está ligado e apenas é possível controlar o forno através da aplicação. Significa que não é possível selecionar as funções de cozedura, as receitas e a temperatura a partir do ecrã. Apenas o menu Wi-fi está disponível premindo "Extra". É possível desligar o forno utilizando o botão Ligar/Desligar, mas não é possível voltar a ligá-lo através do ecrã, apenas através da aplicação.
- **Reiniciar:** Esta definição deve ser utilizada para registar o forno pela primeira vez, estabelecendo ligação à rede Wi-fi, e para reiniciar a ligação Wi-fi atual para permitir um novo registo. Quando esta definição é selecionada, o aparelho concede 5 minutos para concluir o processo de registo. Durante este processo, as funções de cozedura e as definições de receitas e temperaturas não estão acessíveis a partir do ecrã. Apenas o menu Wi-fi está disponível premindo "Extra". É possível desligar o forno utilizando o botão Ligar/Desligar, mas não é possível voltar a ligá-lo através do ecrã, apenas através da aplicação. Para sair do procedimento de registo/reinício através do ecrã, premir "Extra" e utilizar os botões "< >" para selecionar "Desligar". Passados cinco minutos, o aparelho sai automaticamente do procedimento de registo/reinício.
- **Leitura:** O forno envia o respetivo estado para a aplicação, mas não pode ser controlado remotamente. O forno tem de ser registado antes que tal seja possível.

Se o Wi-fi não estiver configurado, não é possível escolher entre desligar e reiniciar.
Quando o forno está ligado ao Wi-fi, o tempo de cozedura predefinido é 5 horas, mas pode ser modificado pelo utilizador.

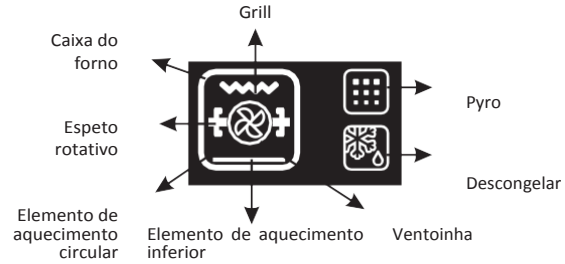
Registo Wi-fi:
Para registar o aparelho para Wi-fi, premir "Extra" no ecrã até o ícone Wi-fi acender e selecionar "Reiniciar" premindo "< >". O procedimento na aplicação deve ser seguido. Quando esta definição é selecionada, o aparelho concede 5 minutos para concluir o processo de registo.

Ícone Wi-fi

- Ícone apagado: Wi-fi desligado.
- O ícone acende-se durante 1 segundo e apaga-se durante 1 segundo: o forno é acessível pela rede Wi-fi e está pronto a ser registado. Se o registo não for bem sucedido, o ícone Wi-fi apaga-se passados 5 minutos.
- O ícone acende-se permanentemente: o forno liga-se ao router Wi-fi.
- O ícone acende-se durante 3 segundos e apaga-se durante 1 segundo: o forno está a tentar estabelecer ligação ao router Wi-fi.
- O ícone acende-se durante 1 segundo e apaga-se durante 3 segundos: o forno está no modo de leitura apenas.



CANDY SIMPLY-FI:
Para informações detalhadas sobre COMO LIGAR e COMO USAR o seu aparelho simply-Fi no seu melhor, visite o site **http://www.candysimplyfi.com** ou website específico simply-Fi Serviço ao Cliente **http://simplyfiservice.candy-hoover.com**



DEFINIÇÃO DO IDIOMA → O idioma pode ser definido quando o forno é desligado premindo os botões Extra e Select simultaneamente e durante 3". O idioma atual é mostrado no ecrã e pode ser alterado premindo os botões "<" ou ">" e premindo SELECT para selecionar. Os idiomas disponíveis são: italiano, inglês, francês e alemão.

SELECT → Qualquer seleção tem de ser confirmada. Se não for confirmada no espaço de 15 segundos, a seleção é cancelada. Ao alterar o menu, qualquer seleção não confirmada é perdida.

ÍCONE "HOT"→ Quando um programa de cozedura termina ou quando o forno se desliga, se o forno continuar quente, o ecrã mostra a hora atual alternando com a mensagem "HOT" a intervalos de 3".

3.1 Modos de cozedura

Indicador de função	T °C predefiniç ão	T °C intervalo	Função *(depende do modelo do forno)*
			**LUZ:** Acende a luz do forno.
	40	40 ÷ 40	**DESCONGELAR:** Quando o indicador é definido para esta posição. A ventoinha promove a circulação de ar à temperatura ambiente em torno do alimento congelado para que o mesmo descongele em alguns minutos sem alterar o teor de proteína dos alimentos.
	180	50 ÷ 240	**COZEDURA COM VENTOINHA:** É recomendável utilizar este método para aves, produtos de pastelaria, peixe e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos e reduz os tempos de cozedura e de preaquecimento. Pode cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo com ou sem a mesma preparação, em uma ou mais posições. Este método de cozedura proporciona a distribuição de calor uniforme e os odores não são misturados. Aguardar mais dez minutos ao cozinhar vários alimentos em simultâneo.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	**COZEDURA CONVENCIONAL:** Utilizam-se os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Preaqueça o forno durante cerca de dez minutos. Este método é ideal para cozer e assar de forma tradicional. Para cozer ou assar carne vermelha, rosbife, perna de borrego, carne de caça, pão, alimentos embrulhados em papelotes, folhados. Colocar os alimentos e o respetivo prato numa prateleira na posição intermédia.
	210	50 ÷ 230	**VENTOINHA + ELEMENTO INFERIOR:** O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. Este método é ideal para pudins de fruta suculentos, tartes, quiches e pastas. Evita que os alimentos sequem e promove o crescimento de bolos, pão e outros alimentos cozinhados na parte de baixo. Colocar a prateleira na posição inferior.
	200	150 ÷ 220	**GRILL COM VENTOINHA:** Utilizar o turbo-grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. O preaquecimento é necessário para carnes vermelhas, mas não para carnes brancas. Ideal para cozinhar alimentos densos, peças inteiras, tais como lombo de porco assado, aves, etc. Colocar os alimentos a assar diretamente na prateleira na zona central, no nível intermédio. Deslizar o tabuleiro apara-pingos por baixo da prateleira para recolher o molho. Assegurar-se de que os alimentos não estejam demasiado perto da grelha. Virar os alimentos a meio da cozedura.
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL**: Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser regulada. É necessário um preaquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem incandescentes. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; o tempo de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa. É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo. O forno tem duas posições de grill: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	210	50 ÷ 230	**INFERIOR:** Utilização do elemento inferior. Ideal para cozinhar pratos à base de massa. Utilizar esta opção para pudins, quiches, tartes, pastas e qualquer alimento que precise de mais calor da parte inferior.
* 	180	150 ÷ 220	A função "ECO" permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo requerida. Graças ao uso da grelha e da ventoinha em combinação com um ciclo pulsátil de ar, retém o teor de humidade dos alimentos, grelhando a superfície e utilizando um tempo de cozedura mais curto, sem comprometer o sabor. É particularmente adequado para cozinhar carne, legumes grelhados e omeletes. O ciclo de ar pulsado mantém a humidade no interior do forno e o teor de humidade dos alimentos, preservando os valores nutricionais e garantindo um processo de cozedura rápido e uniforme. Experimente todas as suas receitas e reduza a quantidade de molhos que usar normalmente e experimente a leveza desta nova função!

*Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para a definição da classe energética.

4. Limpeza e manutenção do forno

4.1 Notas gerais sobre limpeza

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

PARTES EM VIDRO

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

GUARNIÇÃO DO VIDRO DO FORNO

Quando estiver suja, a guarnição deve ser limpa com uma esponja humedecida.

ACESSÓRIOS

Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

TABULEIRO APARA-PINGOS

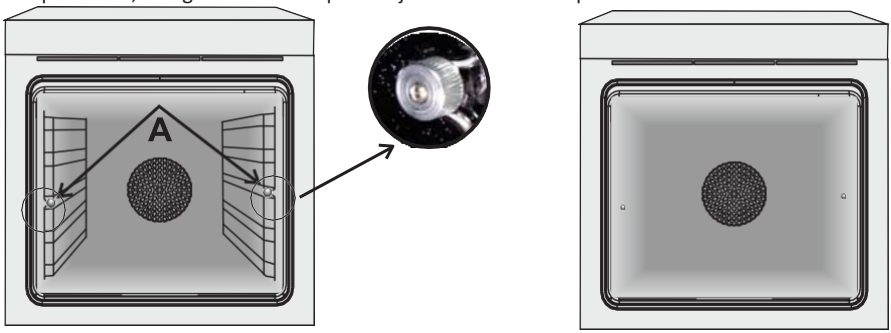
Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.

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

4.2 Manutenção

REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

1. Desapertar o parafuso no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Retirar os suportes laterais puxando-os para fora.
3. Lavar os suportes laterais na máquina de lavar loiça ou com uma esponja húmida e secá-los imediatamente.
4. Depois de limpar os suportes laterais, voltar a colocá-los no devido lugar e inserir novamente os parafusos, assegurando-se de que estejam devidamente apertados.



REMOÇÃO DA JANELA DO FORNO

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

REMOÇÃO E LIMPEZA DA PORTA DE VIDRO

1. Abrir a porta do forno.

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

5.6. Retirar o vidro, extraindo-o cuidadosamente da porta do forno (Nota: em fornos pirolíticos, retirar também o segundo e o terceiro vidro (se presente)).

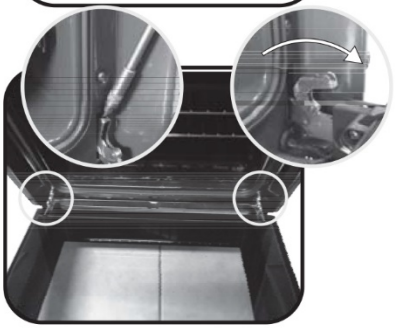
7. No final da limpeza ou substituição, voltar a montar as peças pela ordem inversa.

Em todos os vidros, a indicação "Pyro" deve ficar legível e posicionada no lado esquerdo da porta, próximo da dobradiça lateral esquerda. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro irá ficar no interior da porta.

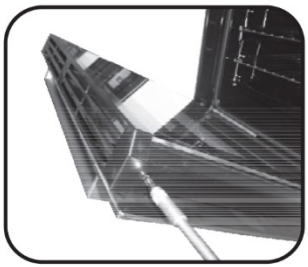
1.



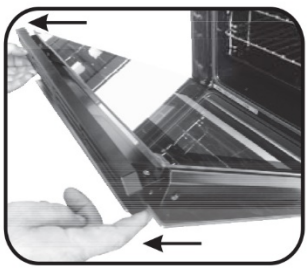
2.



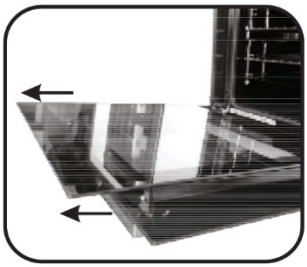
3.



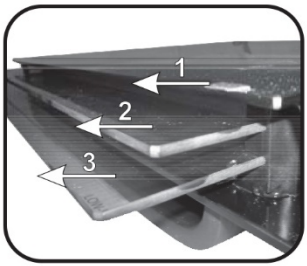
4.



5.



6.



7.

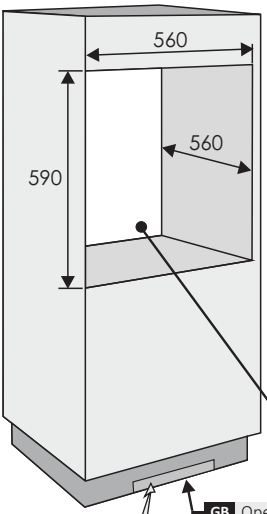


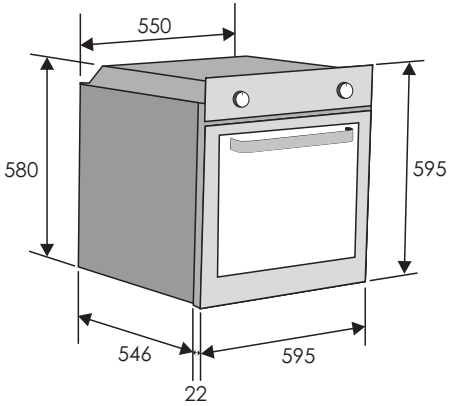
5. Resolução de problemas

5.1 FAQ

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

INSTALLATION	GB	INSTALLATION	DE
INSTALLATION DU FOUR	FR	KURULUM	TR
INSTALLAZIONE	IT	INSTALACE	CZ
INSTALACIÓN	ES	INSTALAÇÃO	PT





GB Opening 500 x 10
FR Ouverture 500 x10
IT Apertura 500 x 10
ES Apertura 500 x 10
DE Öffnung 500 x 10
TR Açıklık 500 x 10
CZ Otvor 500 x 10
PT Abertura 500 x 10

GB Opening 500 x 45
FR Ouverture 500 x 45
IT Apertura 500 x 45
ES Apertura 500 x 45
DE Öffnung 500 x 45
TR Açıklık 500 x 45
CZ Otvor 500 x 45
PT Abertura 500 x 45

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

FR Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.

IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

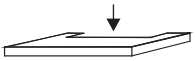
ES Si el mueble tiene fondo en la parte trasera hacer una apertura para el cable eléctrico.

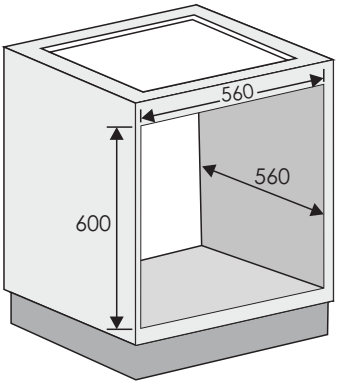
DE Wenn der Küchenschrank mit einer Hinterwand ausgestattet ist, dann ist eine Öffnung notwendig damit das Stromkabel angeschlossen werden kann.

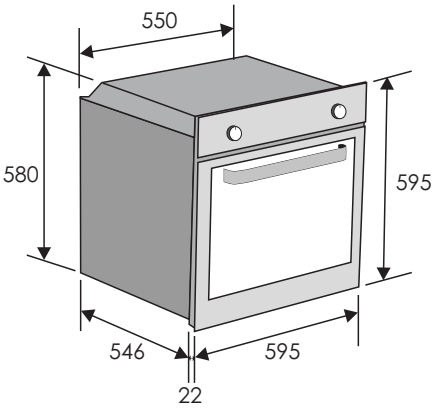
TR Mobilyanın arka kısmı kapalıysa, elektrik kablosunun geçebileceği bir açıklık oluşturun.

CZ Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přívodní kabel.

PT Se o mobiliário estiver equipado com um fundo na parte de trás, dispor de uma abertura para o cabo de alimentação.







06.2017 • REV.B • 42821039

GB

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

IT

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

ES

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

DE

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

TR

Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

CZ

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

PT

O fabricante não será responsabilizado por qualquer incorreção resultante de erros de impressão ou transcrição presentes nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar alterações aos produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo para as características relacionadas com a segurança ou a função.