



HOOPER

• HOT3160B E0	USER INSTRUCTIONS		
• HOT3161BI WIFI	OVENS _____	EN	02
• HOAZ7150IN WIFI	KULLANIM KILAVUZU		
• HOT3161WI WIFI	FIRINLAR _____	TR	11
• HOE3031IN WIFI	NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION		
• HOE3184IN WIFI	DES FOURS ENCASTRABLES _____	FR	22
• HOE3174IN WIFI	MANUALE D'ISTRUZIONI		
• HOZ3150IN WIFI	FORNO _____	IT	31
	INSTRUCCIONES DE USO		
	HORNOS EMPOTRABLES _____	ES	40
	PIEKARNIKI DO ZABUDOWY		
	INSTRUKJA OBSŁUGI _____	PL	49
	FORNOS		
	MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO _____	PT	58
	EINBAUBACKKÖFEN		
	BEDIENUNGSANLEITUNG _____	DE	67
	OVEN		
	GEbruIKSAANWIJZING _____	NL	76
	POKYNY PRO UŽIVATELE		
	TROUBY _____	CZ	85
	NAVODILO ZA UPORABO		
	VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE _____	SL	94
	ΦΟΥΡΝΟΙ		
	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ _____	GR	103

General Warnings

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
 - The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
 - If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
 - The type of power cable must be H05V2V2-F.
 - Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
 - Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
 - During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.
The shelf must be inserted completely into the cavity
 - **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
 - **WARNING:** Never remove the oven door seal.
 - No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions	1.1 Safety indications 1.2 Electrical safety 1.3 Recommendations 1.4 Installation 1.5 Waste management 1.6 Declaration of compliance
4	

Product Description	2.1 Overview 2.2 Accessories 2.3 First use
5	

Use of the Oven	3.1 Display description 3.2 Cooking modes
6	

Oven Cleaning and Maintenance	4.1 General notes on cleaning 4.2 Hydro Easy Clean Function 4.3 Maintenance <ul style="list-style-type: none">• Removing and cleaning wire racks• Removal of the oven window• Removal and cleaning of the glass door• Changing the bulb
8	

Troubleshooting	5.1 F.A.Q.
10	

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 disconnect with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

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

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection

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

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

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs.

When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

1.6 Declaration of compliance

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

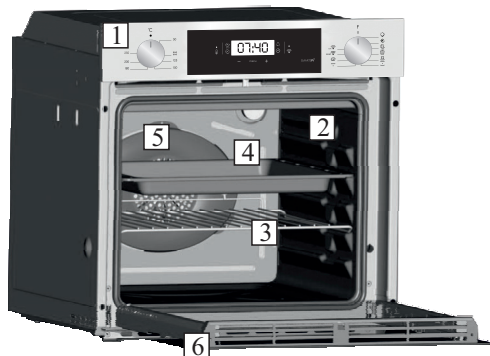
By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

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

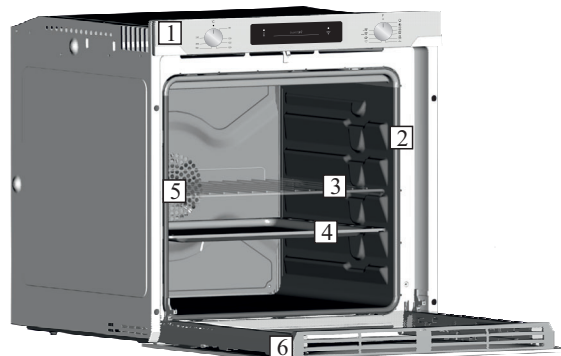
To receive a copy of the declaration of conformity, please contact the manufacturer at: www.candy-group.com.

2. Product Description

2.1 Overview



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



2.2 Accessories (According to model)

1 Drip pan



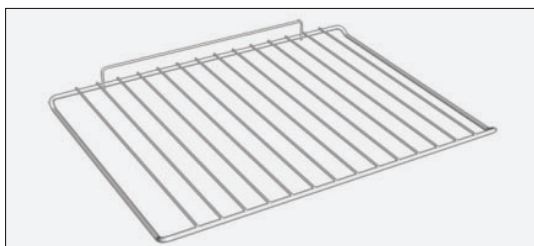
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

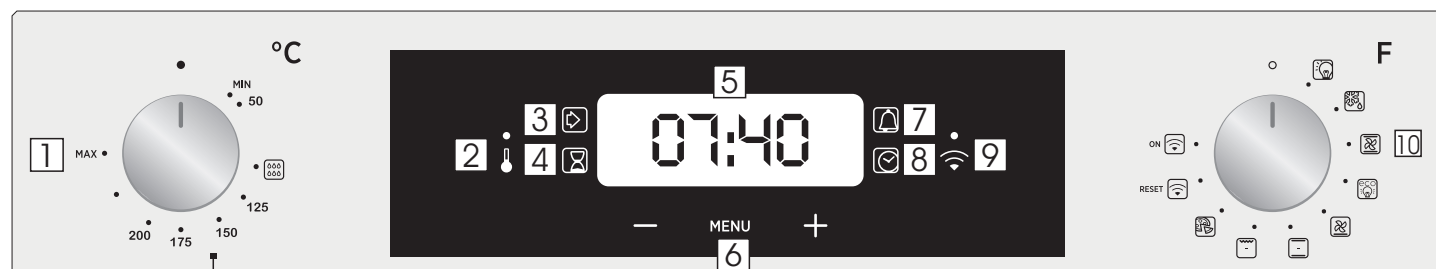
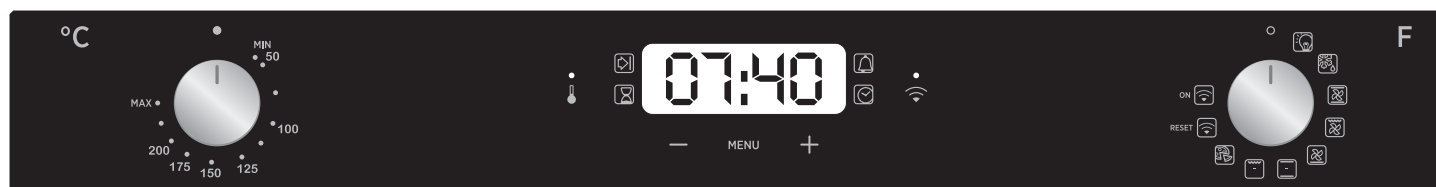
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

3. Use of the Oven (According to model)

3.1 Display description






1. Thermostat selector knob
2. Thermostat signal lamp
3. End of cooking
4. Cooking time
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Minute minder
8. Clock setting
9. Wifi signal lamp
10. Function selector knob

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

- Set time with "-" "+" buttons.
- Push the Menu button or wait 5 seconds than the clock is setted.

ATTENTION: The oven will only operate setting the clock

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	NOTE
KEY LOCK	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash 3 sec intervals STOP and preset time intermittently. 	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again. 		
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •When the set time has elapsed, an audible alarm is full stop after activated this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing any button. 	<ul style="list-style-type: none"> •Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time. 	<ul style="list-style-type: none"> •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> •Select the cooking function with the oven function knob, the temperature you want to cook with the thermostat knob. •Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the length of cooking required •Release all buttons <p>NOTE: If the oven is switched off or the lamp is functioning, the cooking time schedule function will not work.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function. 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the MENU button 1 time. • To alter/change the preset time press MENU and "-" "+" buttons. 	<ul style="list-style-type: none"> •At the end of the program the program gives 3 warning signals and "End" appears on the display. Set the function selector switch to "0" to return to the clock function.
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> •Select the cooking function with the oven function knob, the temperature you want to cook with the thermostat knob. •Push the central button 2 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons <p>NOTE: If the oven is switched off or the lamp is functioning, the cooking time schedule function will not work.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 2 times •To modify the preset time press buttons MENU+ "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

ELETRONICA ZERO WIFI FUNCTION

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

Wi Fi has two different positions on the cooking selector:

- **Wi Fi on:** Wi Fi is switched on only if the oven is already enrolled to your device. In this position the oven will be only controlled by remote.
- **Wi Fi reset:** After leaving the selector on Wi Fi reset for 30", Bluetooth will switch on and you will be able to enroll the oven to your device within 5'.

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

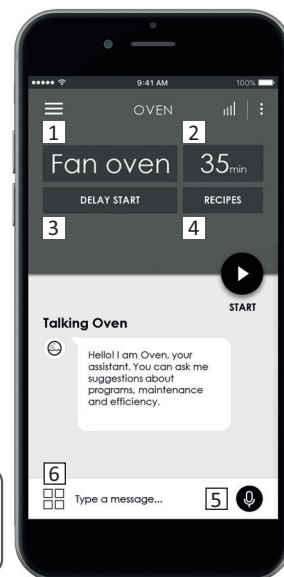
To proceed with a new enrollment the cooking program selector has to be turned out from Wi Fi reset position and moved again on it.

Note: Install the App on your device before starting enrolling

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

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

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
















HOOVER ONEFi
For detailed information about HOW TO CONNECT your ONEFi appliance and HOW TO USE it at its best, go to <http://wizardservice.candy-hoover.com/>

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

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C Suggested	Function (Depends on the oven model)
		LAMP: Turns on the oven light.
		DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	180	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.
* 	190	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!
	210	FAN + LOWER ELEMENT: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	220	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.
	230	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
	200	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.
	220	PIZZA: With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.
ON 		WIFI ON: Oven allows wifi connection.
RESET 		WIFI RESET: It allows wifi connection to be restarted.

*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 Hydro Easy Clean Function

The HYDRO EASY CLEAN procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

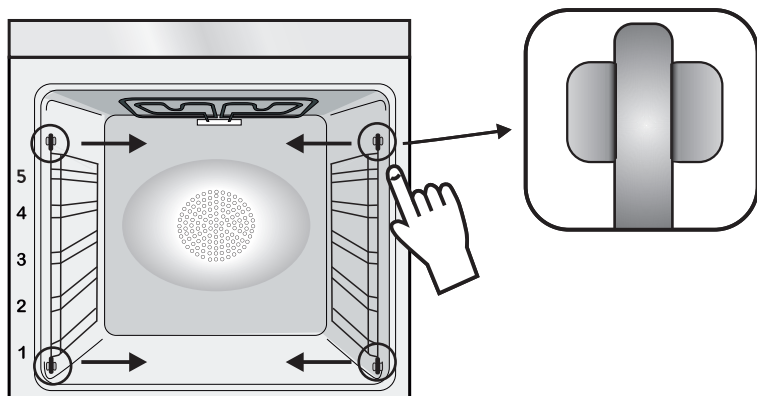
1. Pour 300 ml of water into the HYDRO EASY CLEAN container at the bottom of the oven.
 2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
 3. Set the temperature to the HYDRO EASY CLEAN icon ()
 4. Allow the program to operate for 30 minutes.
 5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
 6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
- Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.
Use distilled or drinkable water.



4.3 Maintenance

REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

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



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

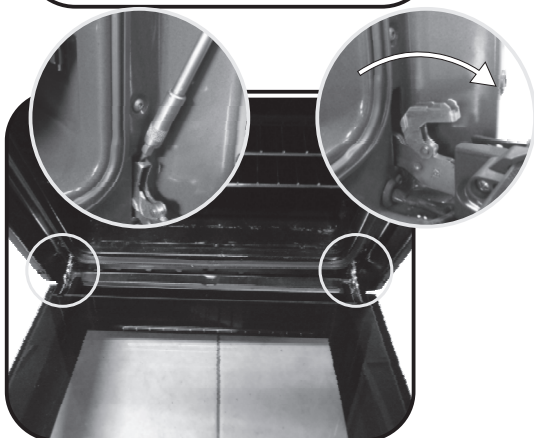
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

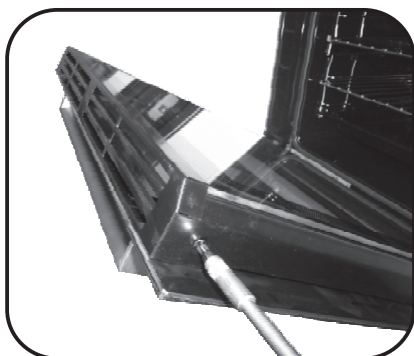
1.



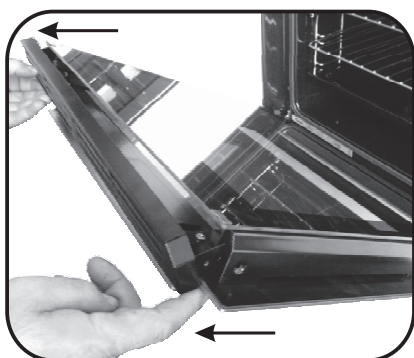
2.



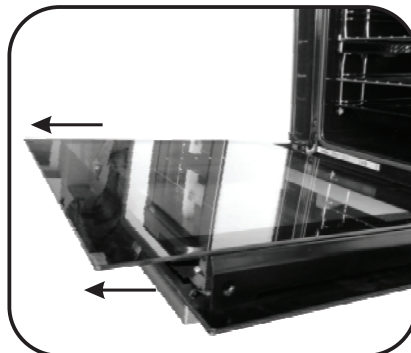
3.



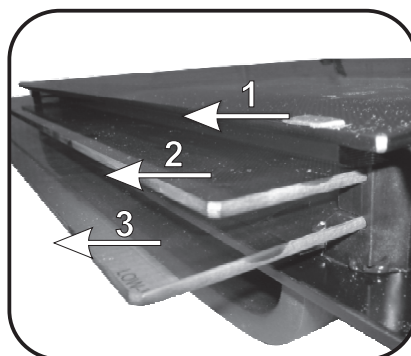
4.



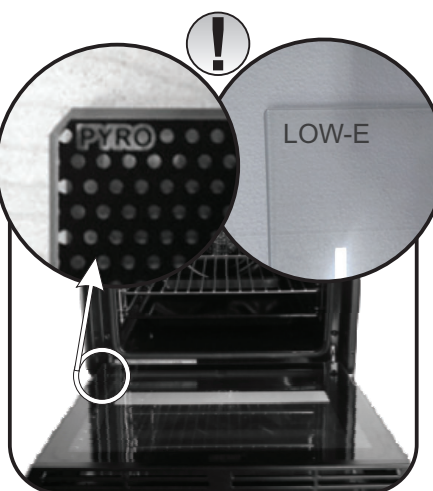
5.



6.



7.



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

Güvenlik uyarıları

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

durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihazla güç kaynağı arasına maksimum bağlı yükü kaldırabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.

- Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolu kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.

- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişim kurularak değiştirilmelidir.

- Güç kablosu H05V2V2-F tipi olmalıdır.

- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.

- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.

- Pirolitik temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir; bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.

- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.

- Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun.

Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.

- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo ile kaplamayın veya mağazalardan alınan tek kullanımlık koruma malzemelerini kullanmayın. Alüminyum folyo veya diğer tüm koruma malzemeleri, sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde iç yüzeylerdeki emayenin erimesine ve bozulmasına neden olma riski taşımaktadır.

- UYARI: Fırın kapağı contasını kesinlikle çıkarmayın.

- Cihazı anma frekanslarından çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.

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

13

Ürün Açıklaması	2.1 Genel bakış 2.2 Aksesuarlar 2.3 İlk kullanım
-----------------	--------------------------------------------------------

14

Fırının Kullanımı	3.1 Gösterge açıklamaları 3.2 Pişirme modları
-------------------	--------------------------------------------------

15

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı	4.1 Temizleme hakkında genel notlar 4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu 4.3 Bakım <ul style="list-style-type: none">• Yan ızgaraların çıkarılması ve temizlenmesi• Fırın kapağının sökülmesi• Camın sökülmesi ve temizlenmesi• Ampulün değiştirilmesi
--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

17

Sorun Giderme	5.1 Sorun giderme <ul style="list-style-type: none">• Tüketici hizmetleri• Garanti belgesi
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

19

1. Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınızdaki en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başlamak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek 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 ayaklarınızı 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 yapıldığı alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizden 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 işlemleri 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. Fırının aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmanızı 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 mahalın ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirtilen 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 süre 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 seçilmiş 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 açılışta 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.

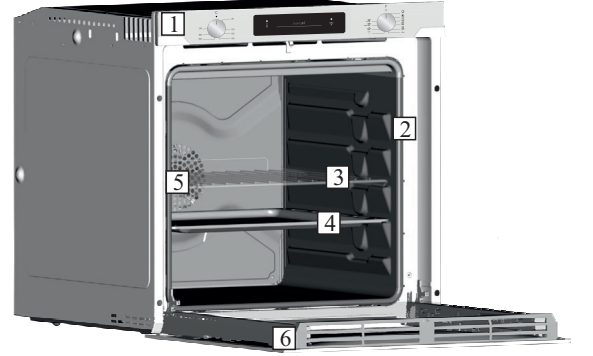
• Bununla Candy Hoover Grubu, **CE** ile işaretli bu cihazın 2014/53 / AB sayılı Direktifin esas şartlarına uygun olduğunu beyan eder. Uygunluk beyannamesinin bir kopyasını almak için lütfen www.candy-group.com adresinden üreticiye başvurun.

2. Ürün Açıklaması

2.1 Genel bakış (Modele göre değişmektedir.)

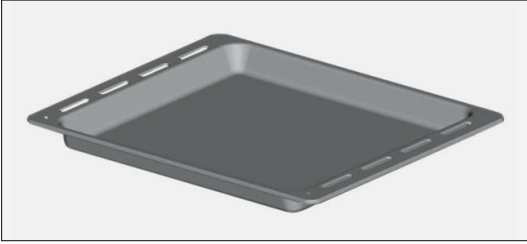


1. Kontrol paneli
2. Raf konumları (eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı



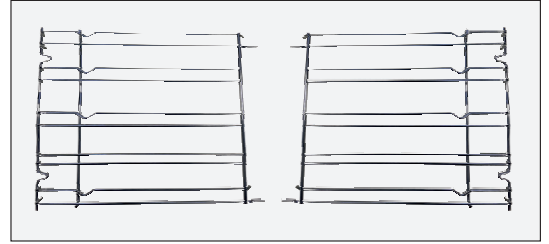
2.2 Aksesuarlar

1 Tepsi



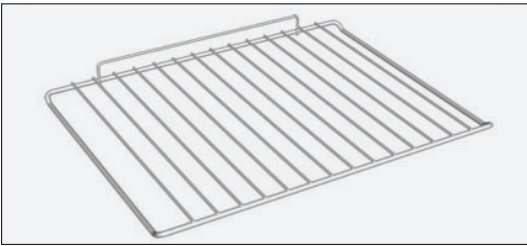
Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

3 Yan tel ızgaralar



Eğer dahil yan tel ızgaralar.

2 Metal ızgara



Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

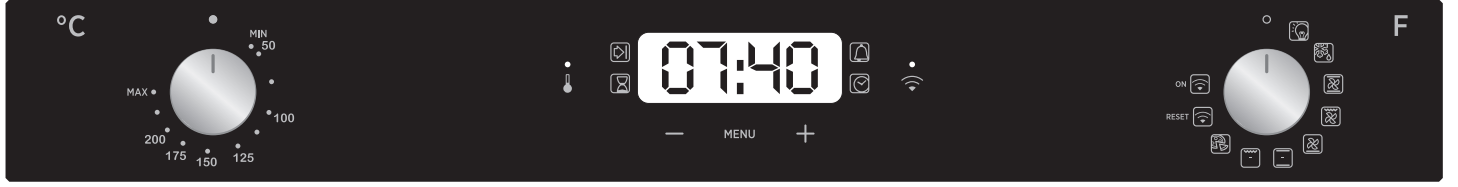
2.3 İlk Kullanım

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 (Modele göre değişmektedir.)

3.1 Gösterge açıklamaları






- 1- Sıcaklık seçici düğme
- 2- Termostat sinyali lambası
- 3- Saat ayarı
- 4- Dakika hatırlatıcı
- 5- Saat ekranı
- 6- LCD ekran ayar kontrolleri
- 7- Pişirme sonu
- 8- Pişirme süresi
- 9- Wifi sinyali lambası
- 10- Fonksiyon seçici düğme

UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin (12:00) ayarlanması gerekir. Sağ alt LED aynı anda yanıp sönüyor (☺) Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

- "-" "+" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Menü düğmesine basın veya 5 dk. bekleyin, ardından saat ayarlanır.

UYARI: Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVI	NOT
ÇOCUK KİLİDİ	<ul style="list-style-type: none">• Çocuk Kilidi işlevini en az 5 saniye boyunca Set (Ayar) (+) düğmesine dokunarak etkinleştirebilirsiniz. Bu andan itibaren diğer tüm işlevler kilitlenir ve ekran 3 saniye aralıklarla yanıp sönerek STOP (DURDUR) metnini ve kesintisiz olarak önceden ayarlanan saati gösterir.	<ul style="list-style-type: none">• Çocuk kilidi fonksiyonu tekrar dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak iptal edilir. Bu andan itibaren tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.		
ZAMAN SAYACI 	<ul style="list-style-type: none">•Orta düğmeye 3 kez basınız•Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.•Bütün düğmelere basmaya son verin.	<ul style="list-style-type: none">•Ayarlanan saat geçtiğinde, bir sesli alarm devreye girer. Bu alarm kendiliğinden durur, bununla birlikte herhangi bir düğmeye basarak derhal durdurulabilir.	<ul style="list-style-type: none">•Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır.•İşlem sırasında kalan süreyi gösterir.	<ul style="list-style-type: none">•Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir)
PIŞİRME SÜRESİ PROGRAMI 	<ul style="list-style-type: none">• Fırın işlev düğmesiyle pişirme işlevini, termostat düğmesiyle pişirmek istediğiniz sıcaklığı seçin.•Orta düğmeye 1 kez basınız•Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.•Bütün düğmelere basmaya son verin. <p>NOT: Fırın kapanırsa veya lamba çalışırsa, pişirme süresi zamanlama işlevi çalışmaz.</p>	<ul style="list-style-type: none">•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istemeniz durumunda, işlev seçicisini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın MENU ve "-" "+" düğmeleri.	<ul style="list-style-type: none">•Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar.•Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için MENU düğmesine basın.•Programlanmış olan süreyi değiştirmek için MENU ve "-" "+" düğmelerine basın.	<ul style="list-style-type: none">•Program sonunda, program 3 uyarı sinyali verir ve ekranda End (son) yazısı görünür. Saat işlevine geri dönmek için işlev seçici düğmeyi "0" olarak ayarlayın.
PIŞİRME SONU PROGRAMI 	<ul style="list-style-type: none">• Fırın işlev düğmesiyle pişirme işlevini, termostat düğmesiyle pişirmek istediğiniz sıcaklığı seçin.•Orta düğmeye 2 kez basınız.•Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için "+" basın.•Bütün düğmelere basmaya son verin. <p>NOT: Fırın kapanırsa veya lamba çalışırsa, pişirme süresi zamanlama işlevi çalışmaz.</p>	<ul style="list-style-type: none">•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.	<ul style="list-style-type: none">•Pişirme sonu saatini ayarlayabilmenize olanak sağlar.•Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 2 kez basınız•Programlanmış olan saati değiştirmek için MENU ve "-" "+" düğmelerine basın.	<ul style="list-style-type: none">•Bu işlev genellikle "pişirme süresi" işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30'a ayarlamamız yeterlidir.•Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir.•Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45 dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır.

ELETRONICA SIFIR WIFI İŞLEVI

Uygulama ile ürün arasındaki bağlantıyla ilgili tüm ayrıntılar için, Hızlı Kılavuzu bakın.

WiFi, pişirme seçici de iki farklı pozisyona sahiptir:

- **WiFi açık:** Wifi yalnızca fırın cihazınıza zaten kayıtlıysa açılır. Bu pozisyonda, fırın yalnızca uzaktan kumanda edilir.
- **WiFi sıfırlama:** WiFi sıfırlamadaki seçiciyi 30 dk. bıraktıktan sonra, Bluetooth açılacak ve 5 dk. içerisinde fırını cihazınıza kaydedebileceksiniz.

Kayıt başarılıysa, fırın uzaktan kumandayla kontrol edilir ve WiFi simgesi açılır. Kayıt başarılı değilse, WiFi kapanacak ve fırın sıfırlanacaktır.

Yeni kayıtlı devam etmek için pişirme programı seçici WiFi sıfırlama pozisyonundan döndürülmeli ve tekrar o pozisyona geçirilmelidir.

Not: Kayda başlamadan önce Uygulamayı cihazınıza yükleyin

Not: Uygulamanın yüklendiği cihazda Bluetooth etkin olmalıdır

Not: Her iki WiFi pozisyonu için, dokunmatik düğmeler çalışmaz.

Not: Ev yönlendiricisi ile cihaz arasında iyi bir WiFi sinyali gücü kurmak önemlidir. Fırın, yönlendiriciye bağlanmaya çalıştığı anda, simge 3 dk. yanıp sönecek ve 1 dk. sönecek; bağlanmışsa simge yanacaktır.



HOOVER ONEFi :
ONEFi cihazınızı **NASIL BAĞLAYACAĞINIZ** ve en iyi şekilde **NASIL KULLANACAĞINIZLA** ilgili ayrıntılı bilgi için <http://wizardservice.candy-hoover.com/> adresine gidin.

1. Program seçimi / 2. Program süresi / 3. Pişirme başlangıç ayarı / 4- Özel tarif seçimi / 5. Çevrimdışı ve sesli asistan / 6. İpuçları, öneriler ve çevrimiçi kullanım kılavuzu

3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Fonksiyon (Fırın modeline bağlıdır)
		LAMBA: Fırın lambasını yakar.
		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	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.
	190	"ECO" fonksiyonu kullandığınız yağ miktarını azaltarak, daha sağlıklı bir şekilde pişirmenizi sağlar. Pişirme fonksiyonlarının ve kombinasyonun özel bir bileşimi sayesinde, yiyeceklerin nemini kaybetmesini önleyerek, yüzeyini kızartarak ve en kısa pişirme zamanını kullanarak yiyecekleri tadından ödün vermeden pişirir. Et, kavrulmuş sebze ve omeletler 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 kullandığımız sos miktarını azaltarak hafif pişirilmiş yiyeceklerin zevkine varın!
	210	FAN + ALT ISITICI: Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kişiler ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlaştırır. Rafı alt konuma yerleştirin.
	220	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, ekmekek, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.
	230	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 filetoalarını altında damlama tepsiyi ile rafın üzerine yerleştirin. Fırın iki ızgara konumuna sahiptir: Izgara: 2140W Barbekü: 3340 W
	200	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 tepsiyi koyun. Gıdanın ızgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin.
	220	PİZZA: Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonu ile pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.
		WIFI AÇIK: Fırın, wifi bağlantısına izin veriyor.
		WIFI SIFIRLAMA: WiFi bağlantısının yeniden başlatılmasına izin veriyor.

*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 nesnelere kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR

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

FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

AKSESUARLAR

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

DAMLAMA 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.

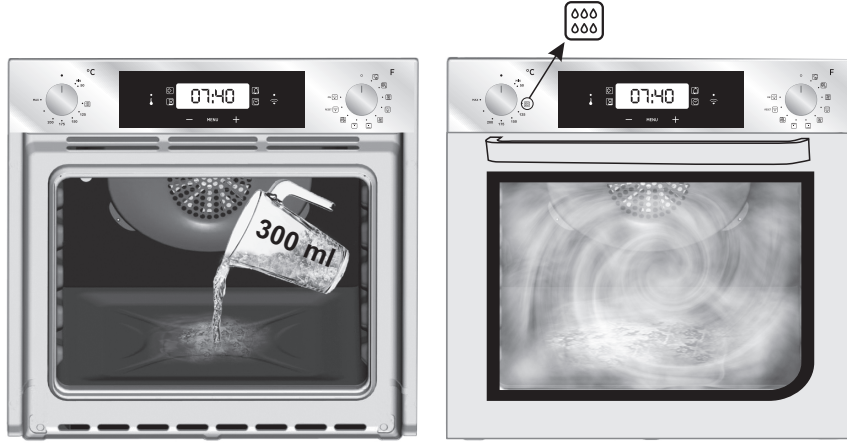
4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu (Hydro Easy Clean Function)

HYDRO EASY CLEAN buhar yardımı ile fırınızdaki yağ ve yemek artıklarını temizler.

1. Fırınıniz HYDRO EASY CLEAN – Kolay Temizlenme bölümüne 300 ml su ilave edin.
2. Fırınızı sabit () ya da taban () sıcaklığına ayarlayın.
3. Isı göstergesini HYDRO EASY CLEAN – Kolay Temizlenme () fonksiyonuna getirin.
4. Programı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihaz soğuduğunda fırınıniz iç kısmını temiz bir bezle temizleyin.

Uyarı:

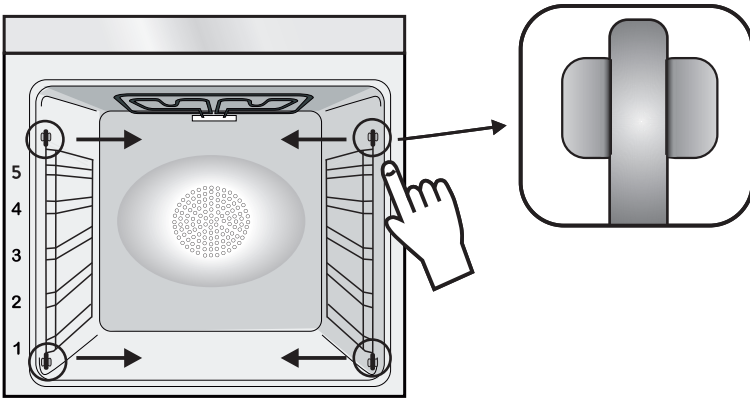
Cihazınıza dokunmadan önce soğuk olduğundan emin olun. Sıcak yüzeylerin yanık riski taşıdığı unutmayın. İçme suyu kullanın.



4.3 Bakım

YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

- 1- Tel rafı, ok yönünde çekerek, tutucu yuvalarından ve fırın duvarından ayrılmasını sağlayın.
- 2- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
- 3- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.



FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

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

CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

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

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

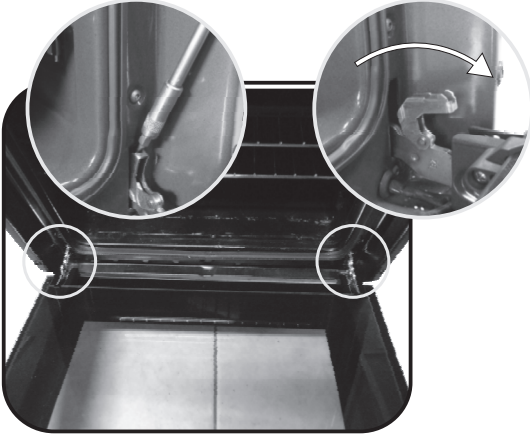
7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

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

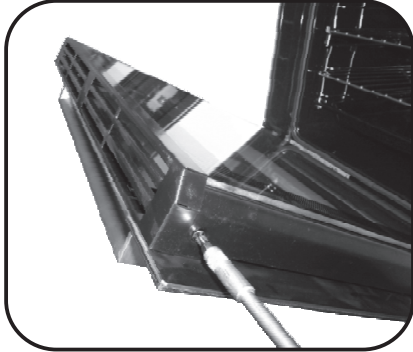
1.



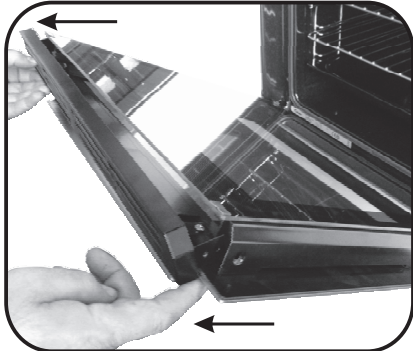
2.



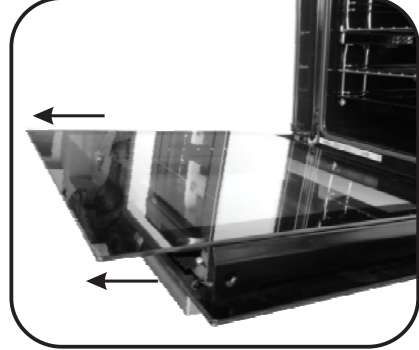
3.



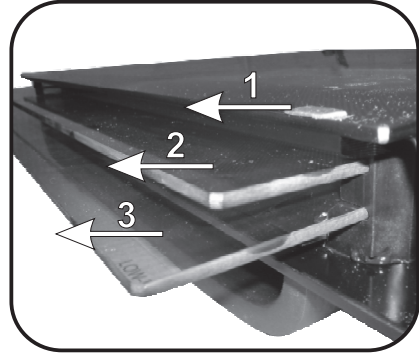
4.



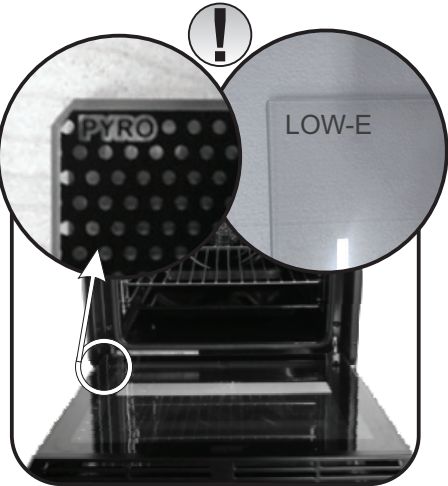
5.



6.

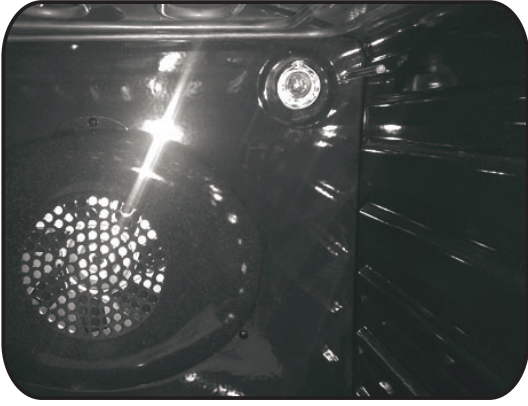


7.



AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırını elektrik beslemesinden ayırın.
2. Cam kapağı sökün, ampulü sökün ve aynı türde yeni bir ampul ile değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra cam kapağı yerine takın.



5. Sorun Giderme

5.1 Sorun giderme

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

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

• Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.

• Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

• Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
- Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanununun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

**CANDY HOOVER EUROASIA EV
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**
İçişleri Bakanlığı Mah. Kat. Yolu Cad. Çarşı No:11
Sarıyer İş Hanı Kat:7 PK:34752 Ataşehir / İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

- Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut réduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson

- Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau

- Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

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

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

- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.

- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.

- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.

- Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée

par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou en contactant le service après-vente.

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

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

- Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.

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

- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

- En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

- **AVERTISSEMENT :** Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.

- **AVERTISSEMENT :** Ne retirez jamais le joint de la porte du four.

- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales

Instructions Générales	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

24

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

25

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

26

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

28

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

30

1. Instructions générales

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

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



1.1 Indications de sécurité

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

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

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

1.2 Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

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

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
 - Le réglage du disjoncteur.
- Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

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

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

1.3 Recommandations

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

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

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification

similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

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



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

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

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est

possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

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

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

1.6 Déclaration De Conformité

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

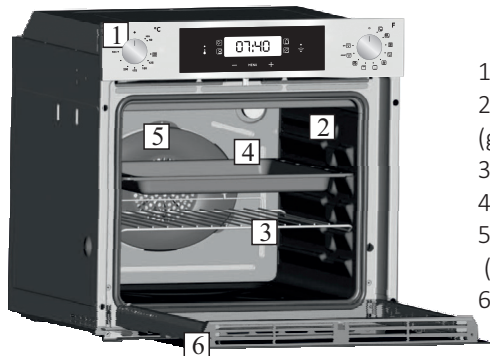
En utilisant le symbol **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

Avec cela, le groupe Candy Hoover déclare que cet appareil portant la marque **CE** est conforme aux exigences essentielles de la directive 2014/53 / UE.

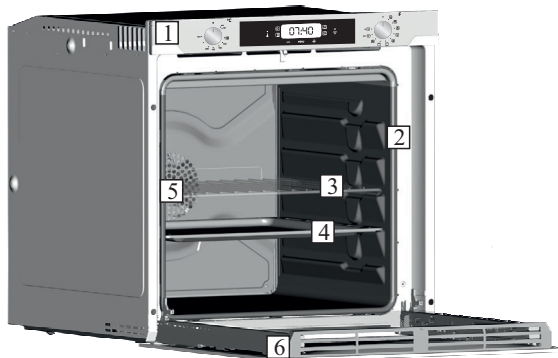
Pour recevoir une copie de la déclaration de conformité, veuillez contacter le fabricant à l'adresse suivante: www.candy-group.com.

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



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



2.2 Accessoires (Selon le modèle)

1 Lèche-frite



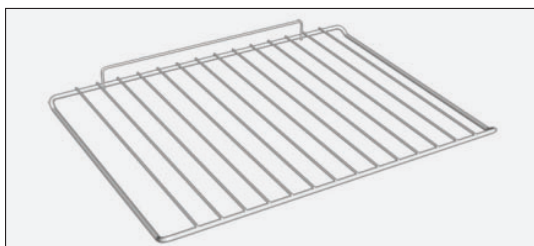
Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

3 Grilles de fil latéral



Grille fil latéral si inclus.

2 Grille métallique



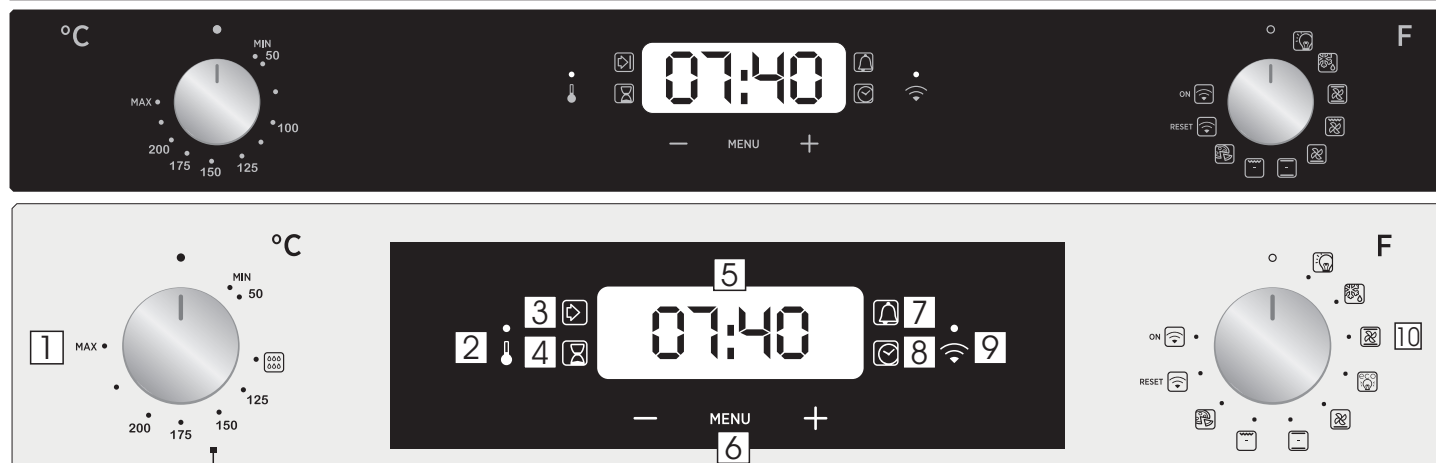
La grille métallique sert de support aux plats.

2.3 Première Utilisation

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

3. Utilisation du Four (Selon le modèle)

3.1 Description de l'affichage






1. Bouton sélecteur de thermostat
2. Témoin de thermostat
3. Fin de la cuisine
4. temps de cuisson
5. Affichage de la température ou de l'horloge
6. Commandes de réglage de l'affichage LCD
7. Minuteur
8. Réglage de l'horloge
9. lampe de signalisation Wifi
10. Bouton sélecteur de fonction

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus. Le voyant LED en bas à droite clignote en même temps (☺).

- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+".
- Appuyez sur la touche Menu ou attendez 5" que l'horloge soit configurée.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	REMARQUE
SECURITE ENFANT	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction de verrouillage parental est activée lorsque le four est éteint en touchant Set (+) pendant au moins 5 secondes. A partir de ce moment, toutes les autres fonctions sont verrouillées et l'affichage clignotera à intervalles de 3 secondes. STOP et le temps pré-réglé par intermittence. 	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction de verrouillage enfant est désactivée avec le four éteint en touchant à nouveau le pavé tactile Set (+) pendant au moins 5 secondes. A partir de ce moment, toutes les fonctions sont sélectionnables à nouveau. 		
MINUTEUR 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer 1 fois sur la touche centrale. • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. • Relâcher les touches. 	<ul style="list-style-type: none"> • A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné • Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un réveil-mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionnez la fonction de cuisson avec le bouton de fonction du four, ainsi que la température de votre choix avec le bouton du thermostat. • Appuyer 1 fois sur la touche centrale. • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. • Relâcher les touches • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection. <p>REMARQUE : Si le four est éteint ou si la lampe fonctionne, la fonction de programmation du temps de cuisson ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four. • Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. • Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • À la fin du programme, le programme émet 3 signaux d'avertissement et le message End (Fin) apparaît sur l'afficheur. Réglez le sélecteur de fonction sur "0" pour revenir à la fonction horloge.
HEURE DE FIN DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionnez la fonction de cuisson avec le bouton de fonction du four, ainsi que la température de votre choix avec le bouton du thermostat. • 2 fois • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée • Relâcher les touches • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection <p>REMARQUE : Si le four est éteint ou si la lampe fonctionne, la fonction de programmation du temps de cuisson ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mémoriser l'heure de fin de cuisson • Pour visualiser l'heure 3 fois • Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touches SELECT + "-" ou "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. • Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement.

FONCTION WI-FI ELETTRONICAZERO

Le Wi-Fi a deux positions différentes sur le sélecteur de cuisson :

• **Wi-Fi on :** Le Wi-Fi n'est allumé que si le four est déjà enregistré sur votre dispositif. Dans cette position, le four sera uniquement commandé à distance.

• **Wi-Fi reset :** Après avoir laissé le sélecteur sur Wi-Fi reset pendant 30", le Bluetooth s'allumera et vous pourrez enregistrer le four sur votre dispositif dans les 5'.

Si l'enregistrement est effectué correctement, le four sera commandé à distance et l'icône Wi-Fi sera allumée. Si l'enregistrement échoue, le Wi-Fi s'éteindra et le four sera réinitialisé.

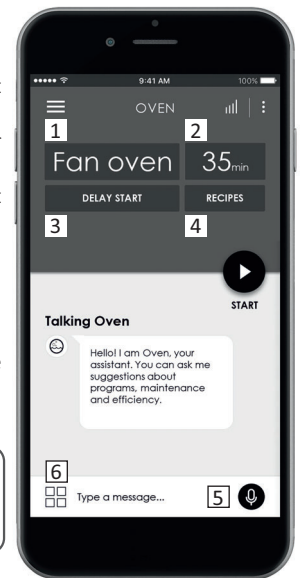
Pour l'enregistrer à nouveau, il faut enlever le sélecteur du programme de cuisson de la position Wi-Fi reset puis le remettre dessus.

Remarque : Installez l'application sur votre dispositif avant de commencer l'enregistrement

Remarque : Le Bluetooth doit être activé sur le dispositif où l'application est installée

Remarque : Pour les deux positions Wi-Fi, les touches tactiles ne fonctionnent pas.













Remarque : Il est fondamental d'établir un signal Wi-Fi puissant entre le routeur du domicile et l'appareil. Quand le four tente de se connecter au routeur, l'icône clignote pendant 3" allumée et 1" éteinte ; quand il est déjà connecté, l'icône s'allume.



 **HOOVER ONEFi[®] :**
Pour des informations détaillées sur COMMENT CONNECTER votre appareil ONEFi et COMMENT L'UTILISER au mieux, visitez le site <http://wizardservice.candy-hoover.com/>

1. Sélection du programme / 2. Durée du programme / 3. Réglage du démarrage de la cuisson / 4. Sélection de recettes dédiées / 5. Assistant vocal et hors ligne / 6. Astuces, suggestions et manuel d'utilisation en ligne

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C Suggested	Fonction (selon modèle)
		L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
		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	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.
	190	La fonction " ECO " vous permet de cuisiner de manière plus saine en réduisant la quantité de graisse ou d'huile requise. Grâce à l'utilisation du gril et du ventilateur combinés à un cycle d'air pulsé, il retient la teneur en humidité des aliments, grille la surface et réduit le temps de cuisson sans compromettre le goût. Il est particulièrement adapté à la cuisson des viandes, des légumes grillés et des omelettes. Le cycle de l'air pulsé maintient l'humidité à l'intérieur du four et la teneur en eau de l'aliment, préservant ainsi les valeurs nutritionnelles et assurant un processus de cuisson rapide et uniforme. Essayez toutes vos recettes et réduisez la quantité de vinaigrette que vous utilisez habituellement et découvrez la légèreté de cette nouvelle fonction!
	210	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.
	220	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.
	230	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
	200	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.
	220	PIZZA: Avec cette fonction, l'air chaud circule dans le four pour assurer un résultat parfait pour les plats tels que les pizzas ou les gâteaux.
ON 		WIFI ON: Le four permet la connexion Wi-Fi.
RESET 		WIFI RESET: Permet le redémarrage de la connexion Wi-Fi.

* 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 VITRÉE

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

JOINT DE LA PORTE

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

humide.

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE



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


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

4.2 Hydro Easy Clean Fonction

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

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)

2. Mettre le programme convection naturelle () ou sole seule ().

3. Mettre la température sur HYDRO EASY CLEAN ().

4. Laisser agir 30 minutes.

5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.

6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

Attention:

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



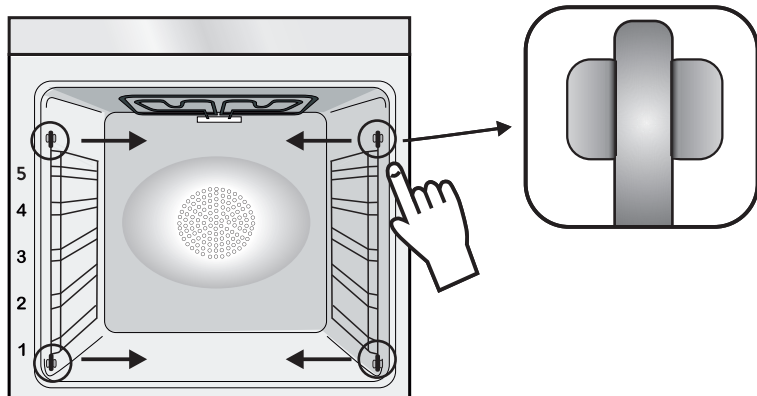
4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES

1- Retirez les grilles en les tirant vers l'intérieur du four (voir schéma)

2- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.

3- Une fois les grilles nettoyées, reclipser-les dans le four (voir schéma)



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.

2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.

3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

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

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

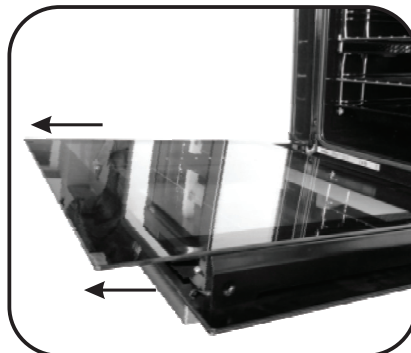
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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

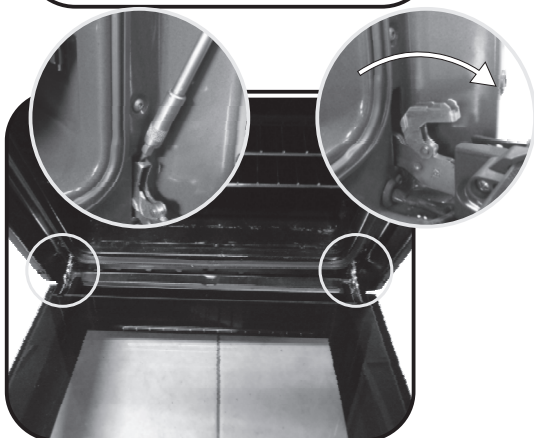
1.



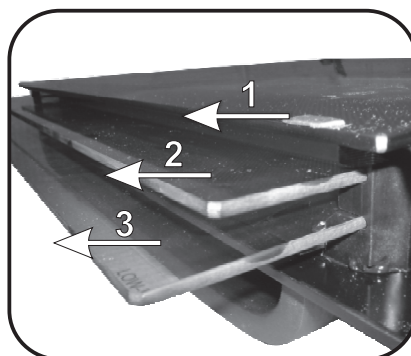
5.



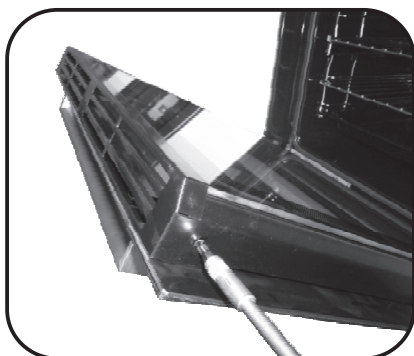
2.



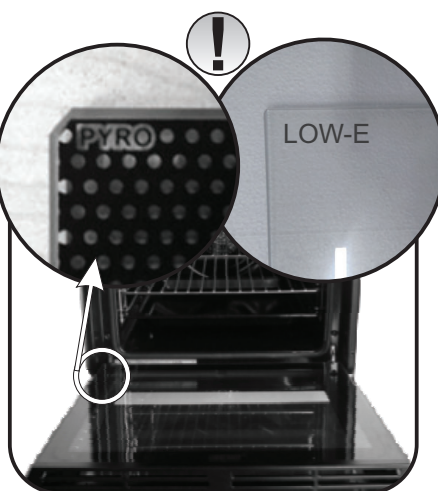
6.



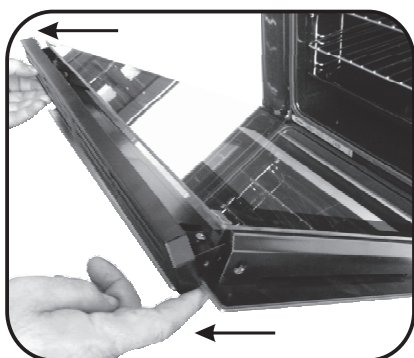
3.



7.

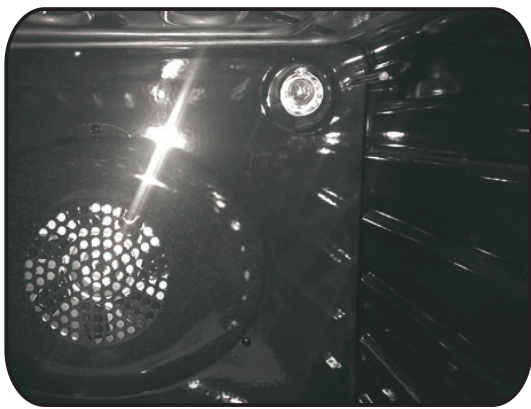


4.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

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

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

- Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.

- Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.

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

- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.

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

- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

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

- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

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

- Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.

- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.

- Non utilizzare un pulitore a vapore.

- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida

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

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

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

Avvertenze Generali	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

33

Descrizione del Prodotto	2.1 Panoramica
	2.2 Accessori
	2.3 Primo utilizzo

34

Utilizzo del Forno	3.1 Descrizione del display
	3.2 Modalità di cottura

35

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

37

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

39

Garanzie

39

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. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 Installazione

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

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

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È 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.

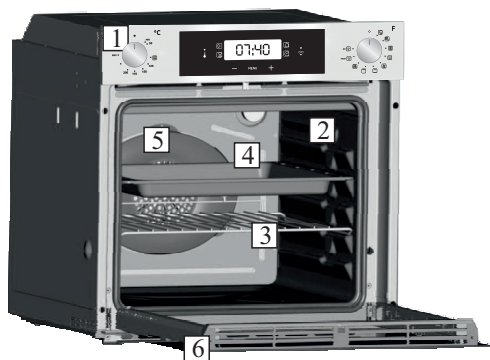
Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza,

salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

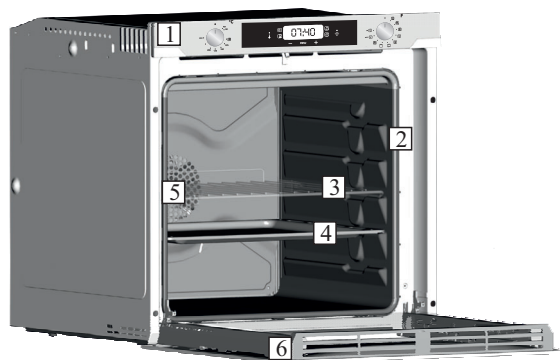
Con questo Candy Hoover Group, dichiara che questo apparecchio contrassegnato con **CE** è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2014/53 / UE.

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica



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



2.2 Accessori (A seconda del modello)

1 Leccarda



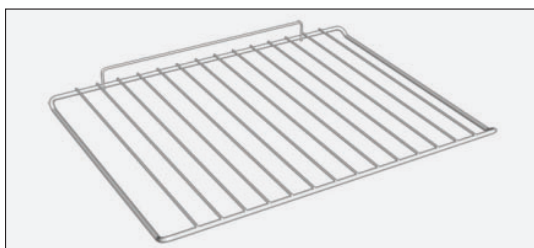
Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

3 Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

2.3 Primo utilizzo

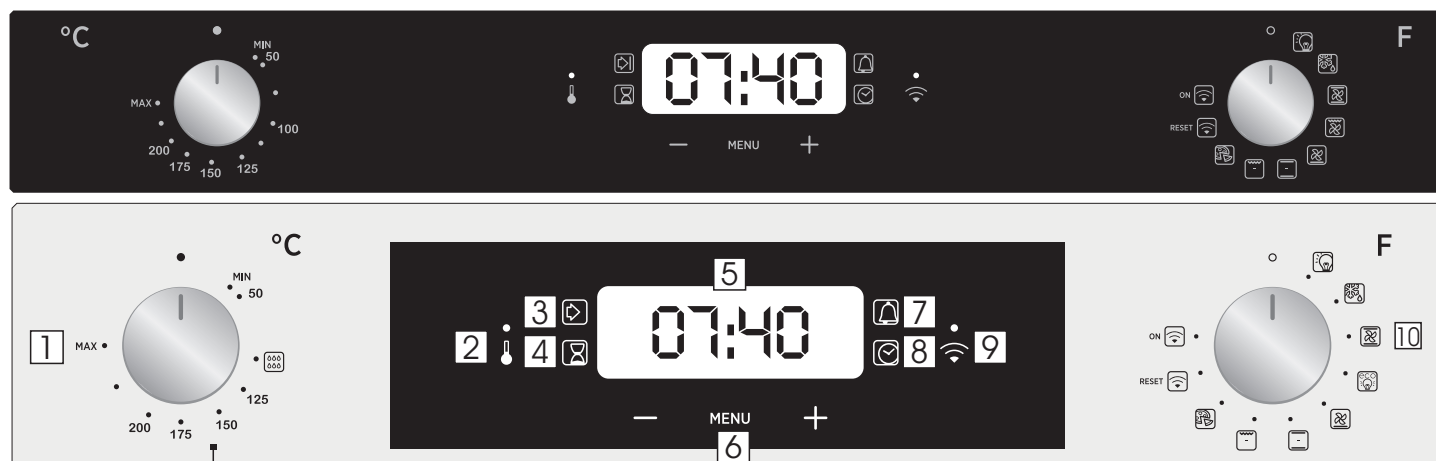
PULIZIA PRELIMINARE

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



1. Manopola del termostato
2. Spia del termostato
3. Fine della cottura
4. Tempo di cottura
5. Visualizzazione della temperatura o dell'orologio
6. Controlli di regolazione del display LCD
7. Contaminuti
8. Impostazione dell'orologio
9. Lampada di segnalazione WiFi
10. Manopola selettore funzioni

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

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

ATTENZIONE: Il forno funzionerà solo impostando l'orologio

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	NOTA
BLOCCO BAMBINO	<ul style="list-style-type: none"> • La funzione Sicurezza bambini viene attivata con forno spento disattivando Set (+) per almeno 5 secondi. Da questo momento in poi tutte le altre funzioni sono bloccate e il display lampeggerà a intermittenza di intervalli di 3 secondi STOP e tempo preimpostato. 	<ul style="list-style-type: none"> • La funzione Child Lock è disattivata con forno spento, toccando nuovamente il touchpad Set (+) per almeno 5 secondi. Da questo momento in poi tutte le funzioni sono nuovamente selezionabili. 		
CONTAMINUTI	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto centrale 3 volte. • Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata • Lasciare i tasti 	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito • Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
DURATA COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la funzione di cottura con la manopola delle funzioni del forno e la temperatura di cottura con la manopola del termostato. • Premere il tasto centrale 1 volta • Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore <p>NOTA: se il forno viene spento o la lampada è in funzione, la programmazione del tempo di cottura non funziona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. • Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. • Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT "+" "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Alla fine del programma vengono emessi 3 segnali di avviso e il display visualizza End. Per ripristinare la funzione orologio, impostare a "0" il selettore delle funzioni.
FINE COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la funzione di cottura con la manopola delle funzioni del forno e la temperatura di cottura con la manopola del termostato. • Premere il tasto centrale 2 volte • Premere i tasti "-" "+" per regolare l'ora di fine cottura • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore <p>NOTA: se il forno viene spento o la lampada è in funzione, la programmazione del tempo di cottura non funziona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di memorizzare l'ora di fine cottura • Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte • Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT "+" "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: • Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. <p>Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+") Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+") La cottura avrà auto-maticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</p> <p>ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.</p>

FUNZIONE WIFI ZERO ELETTRONICA

WiFi ha due diverse posizioni sul selettore della cottura:

- **Attivazione WiFi:** la funzione WiFi si attiva solo se il forno è già registrato sul dispositivo. In questa posizione, il forno sarà controllato solo da remoto.
- **Reset WiFi:** lasciando il selettore nella posizione di reset WiFi per 30 secondi, si attiva la funzione Bluetooth che consente di registrare il forno sul dispositivo entro 5 minuti.

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

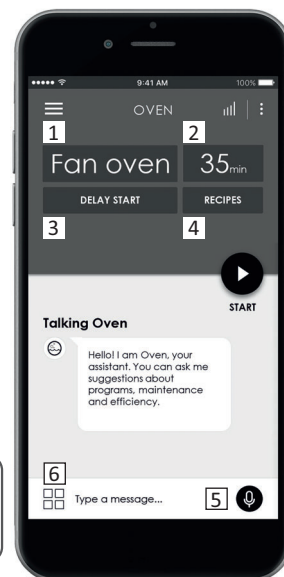
Per procedere con una nuova registrazione, ruotare il selettore del programma di cottura nella posizione di reset WiFi e ripristinare la posizione.

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

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

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

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

















HOOVER ONEFi:
per informazioni dettagliate sulla **MODALITÀ DI CONNESSIONE** all'elettrodomestico ONEFi e per ottimizzare l'UTILIZZO, accedere a <http://wizardservice.candy-hoover.com/>

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

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Funzione (a seconda del modello)
		Accende la luce interna.
		SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
 	180	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...
	190	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!
	210	SUOLA VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	220	CONVEZIONE NATURALE: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	230	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).
	200	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 arrostiti, 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.
	220	PIZZA: Con questa funzione l'aria calda circola nel forno per garantire un risultato perfetto per piatti come pizza o torta.
ON 		ACCENSIONE WIFI: il forno consente la connessione WiFi.
RESET 		RESET WIFI: consente il riavvio della connessione WiFi.

* 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 detersivi abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detersivi a base di candeggina (ammoniaca).

PARTI IN VETRO

È 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 detersivo ben strizzata e sciacquare con acqua.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

inumidita.

ACCESSORI

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

VASCETTA 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 detersivo per piatti.

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

4.2 Funzione Hydro Easy Clean

La procedura di pulizia "HYDRO EASY CLEAN" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno di grasso e di pezzi di cibo rimasti.

1- Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'HYDRO EASY CLEAN sul fondo del forno.

2- Impostare la funzione del forno su Statico () o su Riscaldamento dal basso ().

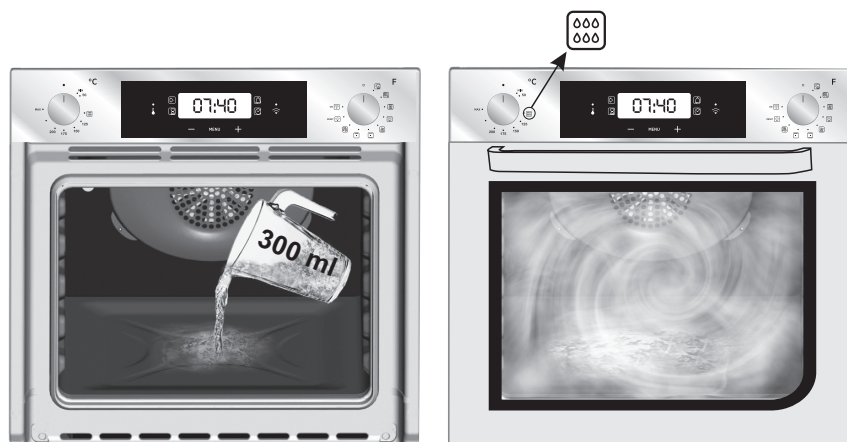
3- Impostare la temperatura sull'icona HYDRO EASY CLEAN ().

4- Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti.

5- Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi.

6- Una volta che il forno si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio.

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



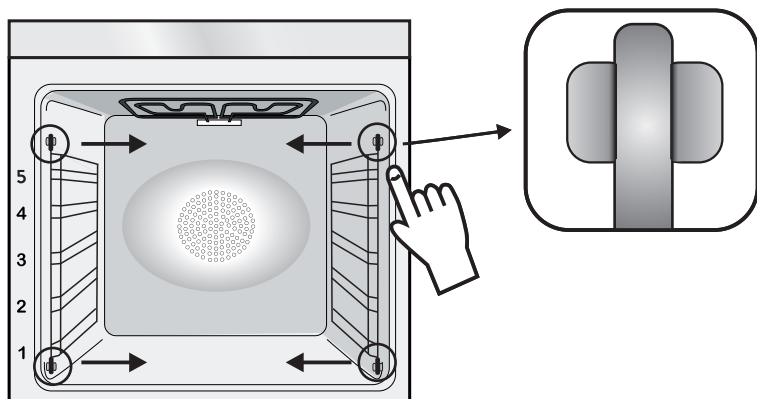
4.3 Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Rimuovere le griglie tirandole verso il senso della freccia

2. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo

3. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente



RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

1. Aprire lo sportello anteriore.

2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.

3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

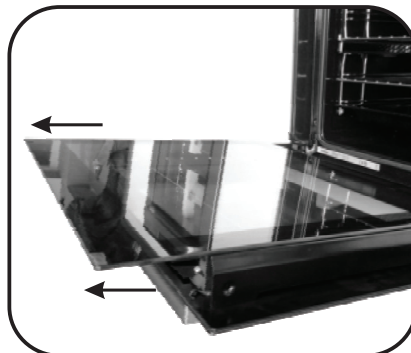
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassembleare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

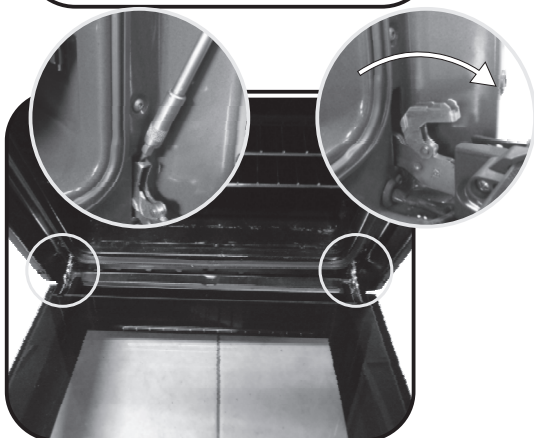
1.



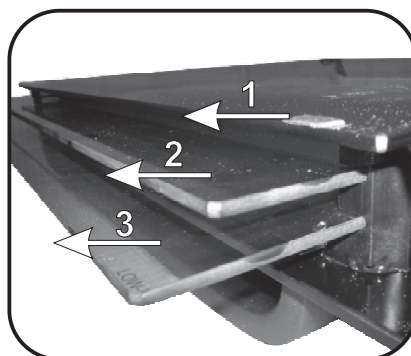
5.



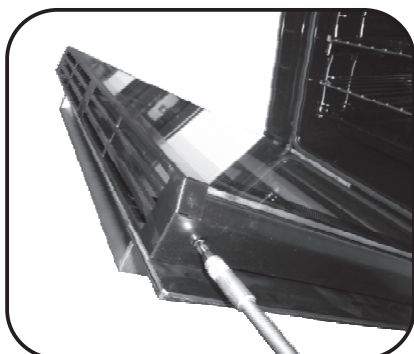
2.



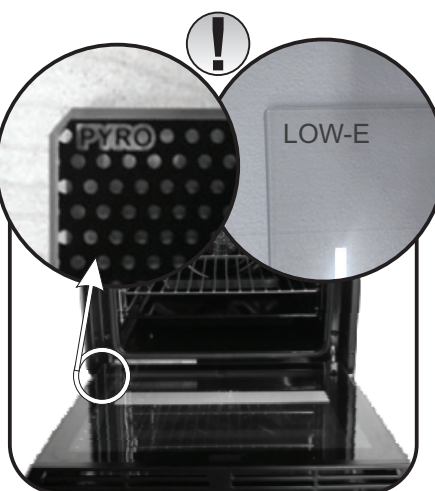
6.



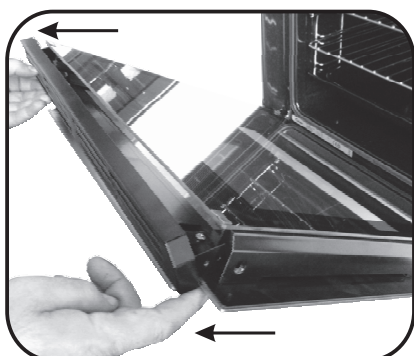
3.



7.



4.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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

6. Garanzie

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

Indicaciones de seguridad

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.

- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.

- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar muy calientes cuando se utiliza el horno. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.

- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.

- Los niños no deben jugar con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.

- Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del

interior del horno.

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

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.

- Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.

- Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.

- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.

- Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si

la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico. En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente. El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.

- La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.

- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.

- El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.

- Cualquier vertido de material excesivo debe eliminarse antes de la limpieza.

- Durante la limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.

- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad.

La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad.

- **ADVERTENCIA:** No forre las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior.

- **ADVERTENCIA:** Nunca quite la junta de estanqueidad de la puerta del horno.

- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar el aparato a las frecuencias nominales.

Advertencias generales 1.1 Recomendaciones de seguridad

42

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

Descripción del producto 2.1 Descripción general

43

- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso

Utilización del horno 3.1 Descripción de la pantalla

44

- 3.2 Modalidades de cocción

Limpieza y mantenimiento del horno 4.1 Notas genéricas de limpieza

46

- 4.2 Función Hydro Easy Clean
- 4.3 Mantenimiento
 - Extracción y limpieza de las guías laterales
 - Extracción de la puerta del horno
 - Extracción y limpieza de la puerta de vidrio
 - Sustitución de la bombilla

Solución de problemas 5.1 Preguntas más frecuentes

48

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.

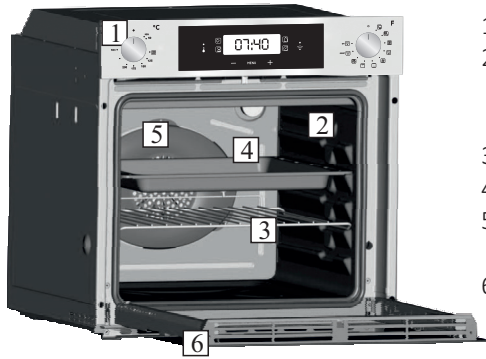
Al mostrar el logo **CE** marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en

términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

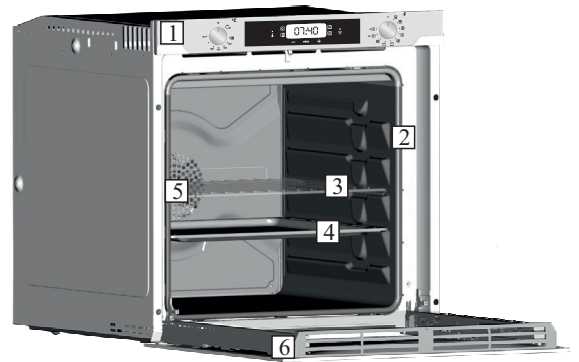
Grupo Candy Hoover, declara que este aparato marcado con **CE** cumple con los requisitos esenciales de la Directiva 2014/53 / UE.

2. Descripción del producto

2.1 Descripción general



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



2.2 Accesorios (De acuerdo con el modelo)

1 Bandeja



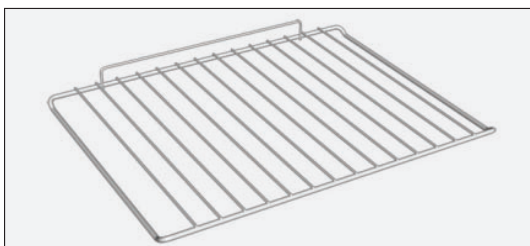
Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos con las resistencias.

3 Laterales de alambres



Rejilla del alambre lateral si está incluido.

2 Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

2.3 Primer uso

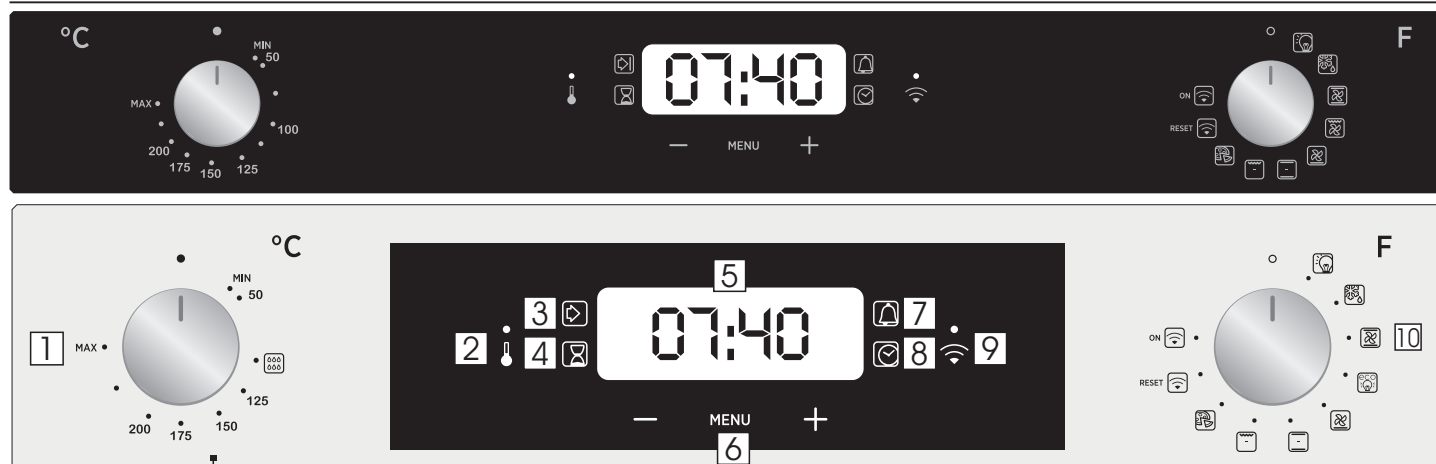
LIMPIEZA PRELIMINAR

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. Utilización del horno (De acuerdo con el modelo)

3.1 Descripción de la pantalla



1. Perilla selectora del termostato
2. Lámpara de señal del termostato
3. Fin de la cocción
4. Tiempo de cocción
5. Temperatura o visualización del reloj
6. Controles de ajuste de pantalla LCD
7. Minder minder
8. Configuración del reloj
9. Lámpara de señal wifi
10. Perilla selectora de funciones

ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora. El LED inferior derecho parpadea al mismo tiempo (☺).

- Ajustar la hora con los botones "-" "+".
- Presione el botón de Menú o espere 5" hasta que el reloj esté ajustado.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si la hora está programada.

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
BLOQUEO PARA NIÑOS	<ul style="list-style-type: none"> • La función de bloqueo para niños se activa con el horno apagado tocando Set (+) durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las demás funciones se bloquean y la pantalla parpadeará 3 segundos INTERRUPTIR y programar el tiempo de forma intermitente. 	<ul style="list-style-type: none"> • La función Bloqueo infantil se desactiva con el horno apagado al tocar el panel táctil Configurar (+) nuevamente durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las funciones se pueden seleccionar nuevamente. 		
MINUTERO 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón central 3 vez • Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la duración • Suelte las teclas 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla). 	<ul style="list-style-type: none"> • Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido • Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
DURACIÓN DE LA COCCIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione la función de cocción con el selector de función del horno y la temperatura a la que desea cocinar con el selector del termostato. • Pulse el botón central 1 veces • Pulse las teclas "-" "+" para el ajuste de la duración • Suelte las teclas • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función <p>NOTA: Si el horno está apagado o la luz está encendida, la función de programación del tiempo de cocción no funcionará.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para detener la señal, pulse cualquier tecla. • Pulse el botón central para volver a la función de reloj. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno. • Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla. • Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla "+" "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Al finalizar, el programa emite 3 señales de advertencia y aparece End (Fin) en la pantalla. Coloque el selector de funciones en "0" para volver a la función de reloj
FIN DE LA COCCIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione la función de cocción con el selector de función del horno y la temperatura a la que desea cocinar con el selector del termostato. • Pulse el botón central 2 veces • Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la hora del fin de cocción. • Suelte las teclas • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función <p>NOTA: Si el horno está apagado o la luz está encendida, la función de programación del tiempo de cocción no funcionará.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situer antes el mando selector de función en la posición 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite memorizar la hora de fin de la cocción. • Para visualizar la hora programada, Pulse el botón central 3 veces • Para modificar la hora programada, pulse las teclas END "+" "-" "+" 	<p>Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso. <i>Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos ("-" "+") Ajuste el fin de la cocción a las 12:20h. ("-" "+").</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica. La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 h (12:30, menos 45 minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automáticamente. <p>ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada.</p>

FUNCIÓN WIFI ELETTRONICA ZERO

Wi Fi tiene dos posiciones diferentes en el selector de cocción:

- **Wi Fi activa:** Wi Fi se enciende sólo si el horno ya está conectado a su dispositivo. En esta posición el horno sólo será controlado por control remoto.
- **Reinicio Wi Fi:** Después de dejar el selector en el reajuste de Wi Fi durante 30", Bluetooth se encenderá y usted podrá asociar el horno a su dispositivo dentro de 5'.

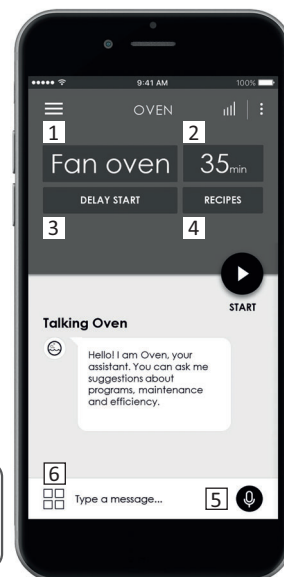
Si la asociación resulta exitosa, el horno será controlado por control remoto y el icono de Wi Fi se encenderá. Si la asociación no tiene éxito, Wi Fi se apagará y el horno se reiniciará.

Para continuar con una nueva asociación, el selector del programa de cocción debe estar apagado en la posición de reinicio de Wi Fi y, a continuación, debe volver a ajustarse en ella.

Nota: Instale la aplicación en su dispositivo antes de iniciar la asociación

Nota: El dispositivo donde está instalada la aplicación debe tener Bluetooth activado. Nota: Para ambas posiciones Wi Fi, los botones táctiles no funcionan.

Nota: Es importante establecer una buena intensidad de señal Wi-Fi entre el router doméstico y el aparato. Cuando el horno esté intentando conectarse al router, el icono parpadeará 3" encendido y 1" apagado; cuando ya esté conectado, el icono se encenderá.
















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

1. Selección del programa / 2. Duración del programa / 3. Configuración de inicio de cocción / 4- Selección de las recetas específicas
5. Asistente de voz y offline / 6. Consejos, sugerencias y manual de usuario en línea

3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	FUNCIÓN (dependiendo del modelo)
		LAMPARA: Conecta la luz interior
		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	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.
	190	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!
	210	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.
	220	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.
	230	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.
	200	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 cocinando.
	220	PIZZA: Con esta función, el aire caliente circuló en el horno para garantizar el resultado perfecto para platos como pizza o pastel.
ON 		WIFI ACTIVA: El horno permite la conexión wifi.
RESET 		REINICIO WIFI: Permite reiniciar la conexión wifi.

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

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 Notas genéricas de limpieza

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

PIEZAS DE VIDRIO

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

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

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

ACCESORIOS

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

FUENTE DE GOTEO



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

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

4.2 Función Hydro Easy Clean

El procedimiento de limpieza "HYDRO EASY CLEAN" utiliza vapor para facilitar la eliminación de grasa y restos de alimentos del horno.

1- Introduzca 300 ml de agua destilada o potable en el contenedor de HYDRO EASY CLEAN del fondo del horno.

2- Configure la función del horno en Estática () o Calentamiento desde abajo ().

3- Configure la temperatura en el icono HYDRO EASY CLEAN ().

4- Deje el electrodoméstico en funcionamiento durante 30 minutos.

5- Desactive el aparato y deje que se enfríe. Una vez que el horno se haya enfriado.

6- Limpie la superficie interna del horno con un paño.

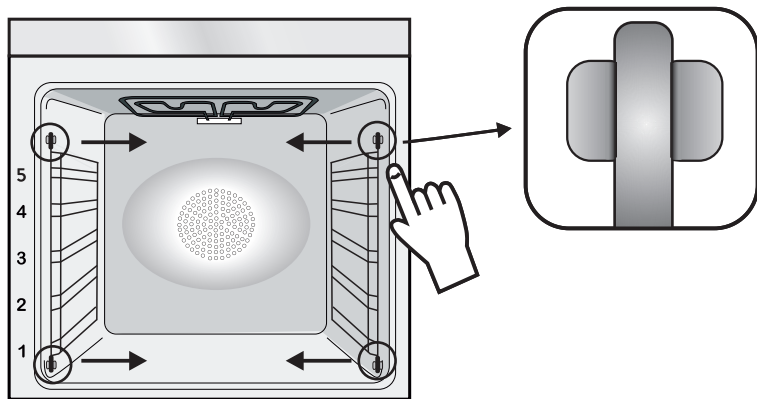
Atención: Asegúrese de que el horno esté frío antes de tocarlo: corre el riesgo de escaldarse.



4.3 Mantenimiento

EXTRACCION Y LIMPIEZA DE LAS GUIAS LATERALES

1. Quitar las guías laterales metálicas tirando de ellas, siguiendo la dirección de las flechas.
2. Limpiar las guías laterales metálicas en el lavavajillas o bien empleando una esponja húmeda y secándolas posteriormente.
3. Después del proceso de limpieza, montar las guías laterales metálicas en orden inverso al mencionado anteriormente.



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 piroclítico, extraiga también el segundo y el tercer vidrio si los hubiera).

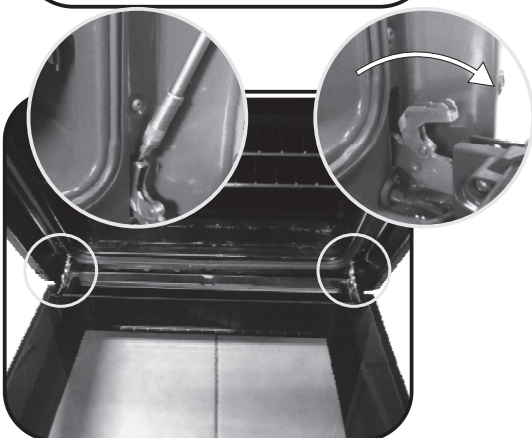
7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción.

En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar ubicada a la izquierda de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De este modo, la etiqueta estampada en el primer vidrio quedará por el interior de la puerta.

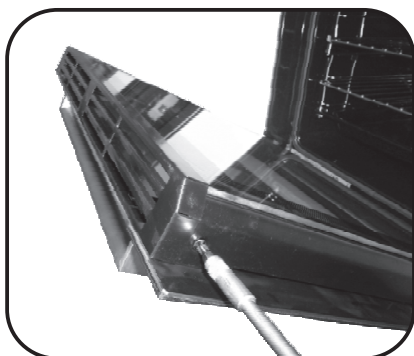
1.



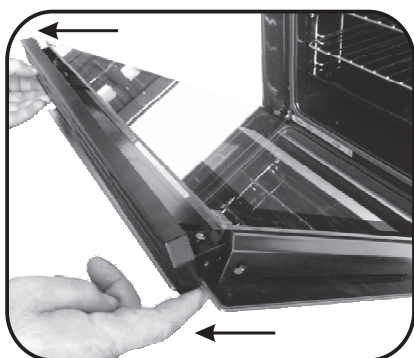
2.



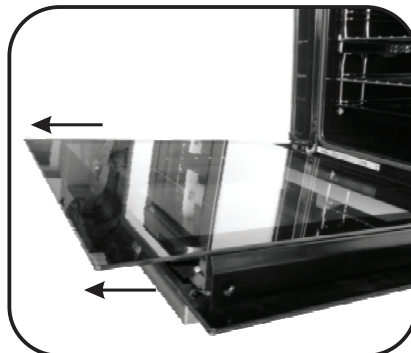
3.



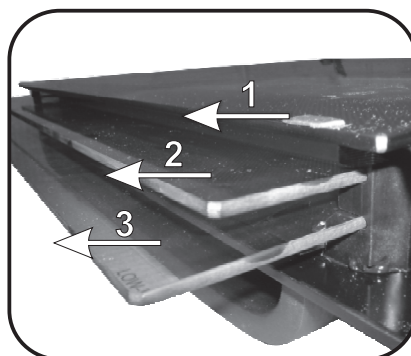
4.



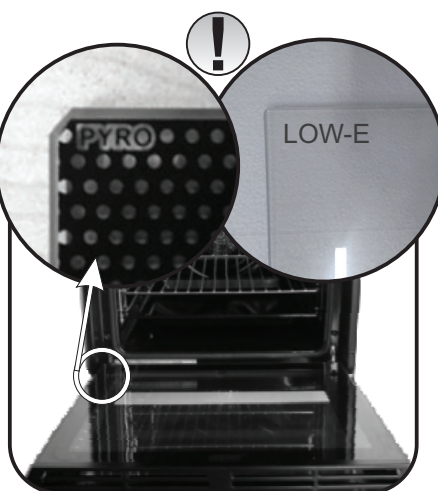
5.



6.



7.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desenchufe el horno de la red eléctrica.
2. Suelte la cubierta de vidrio, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva del mismo modelo.
3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.



5. Solución de problemas

5.1 Preguntas más frecuentes

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.

- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.

- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.

- UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.

- OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania piekarnika. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.

- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.

- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżyć się do urządzenia.

- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.

- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.

- Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.

- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

- Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić

odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go zastąpić kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.

- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.

- Nieprzestrzeżenie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.

- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.

- W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.

- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.

- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory.

Półka musi być włożona całkowicie do komory.

- OSTRZEŻENIE: Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. W kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.

- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.

- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia

Instrukcje ogólne	1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
	1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
	1.3 Zalecenia
	1.4 Instalacja
	1.5 Zarządzanie odpadami
	1.6 Deklaracja zgodności

51

Opis produktu	2.1 Informacje ogólne
	2.2 Akcesoria
	2.3 Pierwsze użycie

52

Obsługa piekarnika	3.1 Opis wyświetlacza
	3.2 Tryby pieczenia

53

Czyszczenie i konserwacja piekarnika	4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
	4.2 Funkcja Hydro Easy Clean
	4.3 Konserwacja

55

- Demontaż i czyszczenie drabinek
- Wyjmowanie szyby piekarnika
- Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek
- Wymiana żarówki

Rozwiązywanie problemów	5.1 Często zadawane pytania
-------------------------	-----------------------------

57

1. Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zręka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.



1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkownika. Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zręka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;

- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zręka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe

gniazdka ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

1.3 Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz

piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

1.4 Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany

z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędne do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach,

gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I OSZANOWANIE ŚRODOWISKA


Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

1.6 Deklaracja Zgodności

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

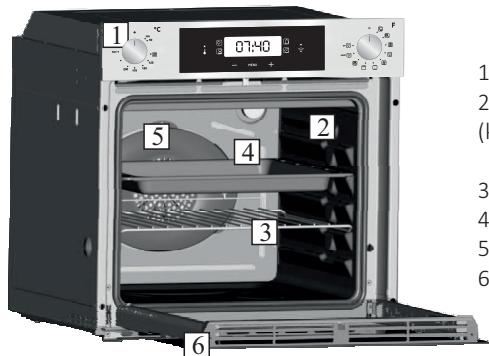
Poprzez umieszczenie oznaczenia  na tym produkcie poświadczamy na

własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

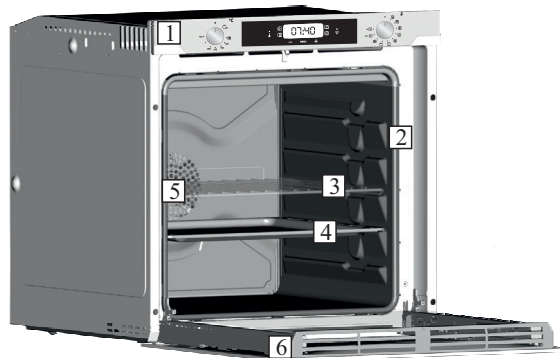
Niniejszym Grupa Candy Hoover oświadcza, że to urządzenie oznaczone symbolem  spełnia zasadnicze wymagania dyrektywy 2014/53 / UE.

2. Opis produktu

2.1 Informacje ogólne



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika



2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Taca na tłuszcz



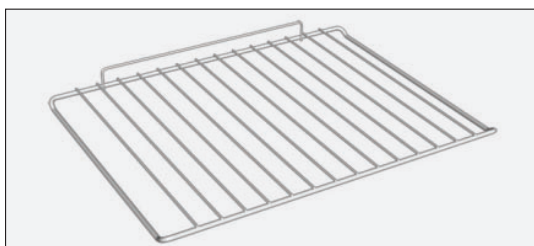
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

3 Boczne drutu siatki



Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.

2 Metalowy ruszt



Podtrzymuje formy i naczynia.

2.3 Pierwsze Użycie

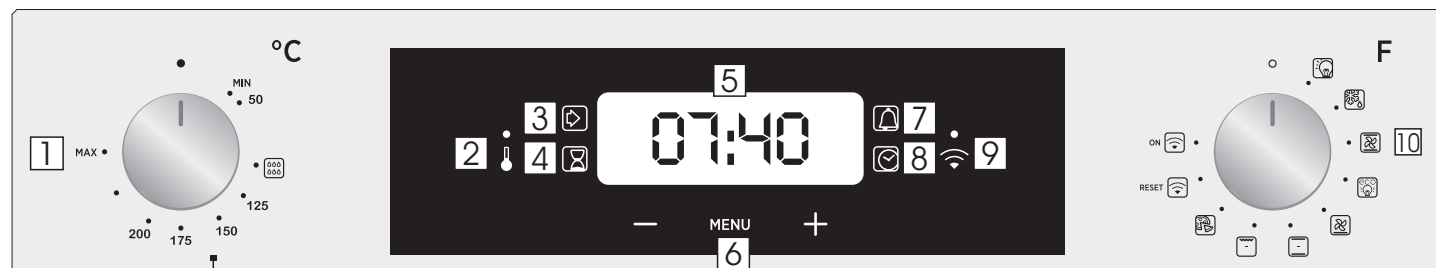
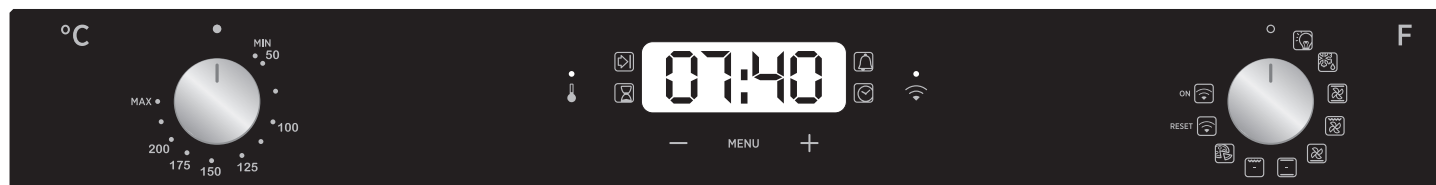
CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

- Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
- Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wewnątrz piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.
- Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Obsługa piekarnika (w zależności od modelu)

3.1 Opis wyświetlacza



1. Pokrętko wyboru termostatu
2. Lampka kontrolna termostatu
3. Koniec gotowania
4. Czas gotowania
5. Temperatura lub wyświetlacz zegara
6. Przyciski regulacji wyświetlacza LCD
7. Minutnik
8. Ustawienie zegara
9. Lampka sygnału WiFi
10. Pokrętko wyboru funkcji

UWAGA

Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dółwycie prądu jest ustawienia zegara. Brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu. Dioda LED na dole po prawej stronie świeci się w tym samym czasie (☺).

- Nastaw godzinę przyciskami "-" "+".
- Naciśnij przycisk Menu lub poczekaj 5 sekund – zegar zostanie ustawiony.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

FUNKCJE	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	UWAGA
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcja blokady dziecięcej jest aktywowana przy wyłączonym piekarniku, dotykając przycisku Set (+) przez co najmniej 5 sekund. Od tego momentu wszystkie inne funkcje są zablokowane, a wyświetlacz będzie migał co 3 sekundy STOP i czas ustawiony z przerwami. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcja blokady dziecięcej jest wyłączona przy wyłączonym piekarniku poprzez dotknięcie touchpada Set (+) ponownie przez co najmniej 5 sekund. Od tego momentu wszystkie funkcje można wybrać ponownie. 		
MINUTNIK	<ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+" • Zwolnić przyciski. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy • Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
CZAS TRAWA PIECZENIA	<ul style="list-style-type: none"> • Wybierz funkcję pieczenia za pomocą pokrętki na piekarniku oraz żądaną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu. • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 razy • Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem • Zwolnić przyciski "-" "+" • Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji <p>UWAGA: Jeśli piekarnik jest wyłączony lub włączona jest lampka, funkcja harmonogramowania czasu pieczenia nie działa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. • Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami "-" "+") 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozwala ustawić czas trwania pieczenia • Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk 2 Razy • Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Na koniec programu pojawiają się 3 sygnały ostrzegawcze, a na ekranie wyświetla się napis Koniec. Ustaw selektor funkcji w pozycji "0", aby wrócić do funkcji zegara.
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA	<ul style="list-style-type: none"> • Wybierz funkcję pieczenia za pomocą pokrętki na piekarniku oraz żądaną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu. • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy • Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+" • Zwolnić przyciski • Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji. <p>UWAGA: Jeśli piekarnik jest wyłączony lub włączona jest lampka, funkcja harmonogramowania czasu pieczenia nie działa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy • Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawia godzinę końca pieczenia. • Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+" 	<p>Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia -Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+") • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+") <p>Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.</p> <p>UWAGA</p> <p>Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.</p>

ELETRONICA ZERO WIFI FUNCTION

Wi Fi ma dwie różne pozycje na selektorze funkcji pieczenia:

- **Włączone Wi Fi:** Wi Fi włącza się dopiero po zarejestrowaniu piekarnika na urządzeniu. Ta pozycja umożliwia zdalne sterowanie piekarnikiem.
- **Reset Wi Fi:** Ustawienie selektora w pozycji Reset Wi Fi na 30 sekund spowoduje włączenie Bluetootha, co umożliwi zarejestrowanie piekarnika na urządzeniu w ciągu 5 minut.

Jeśli rejestracja przebiegnie pomyślnie, piekarnikiem będzie można sterować zdalnie, a ikona Wi Fi zostanie włączona. W przypadku nieudanej rejestracji Wi Fi się wyłączy, a piekarnik zostanie zresetowany.

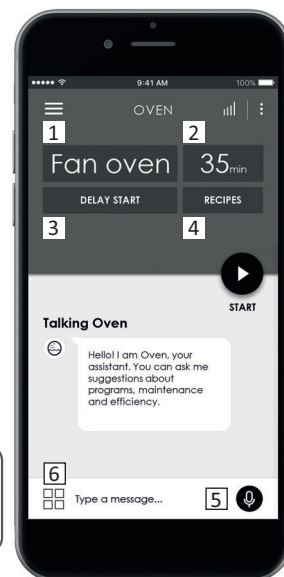
W celu ponownej próby rejestracji należy w selektorze programu pieczenia wyłączyć pozycję Reset Wi Fi, a następnie ponownie ją ustawić.

Uwaga: Zainstaluj aplikację na swoim urządzeniu przed rozpoczęciem rejestracji

Uwaga: Urządzenie, na którym zainstalowana jest aplikacja, musi mieć aktywowaną funkcję Bluetooth

Uwaga: W przypadku obu pozycji Wi Fi nie działają przyciski dotykowe.

Uwaga: Ważne jest, aby zapewnić dobrą siłę sygnału Wi Fi pomiędzy domowym ruterem a urządzeniem. Kiedy piekarnik próbuje połączyć się z ruterem, ikona będzie migać, pojawiając się na 3 sekundy i znikając na 1 sekundę; kiedy zostanie już ustanowione połączenie, ikona będzie się świecić stale.

















HOOVER ONEFi[®] :
Szczegółowe informacje o tym JAK PODŁĄCZYĆ swoje urządzenie ONEFi i JAK UŻYWAĆ tego urządzenia w optymalny sposób znajdują się na stronie <http://wizardservice.candy-hoover.com/>

1. Wybór programu / 2. Czas trwania programu / 3. Ustawienie czasu pieczenia / 4- Wybór odpowiednich przepisów / 5. Asystent offline i głosowy
6. Wskazówki, sugestie i instrukcja obsługi online

3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko wyboru funkcji	T ° C Zasugerować	Funkcja w zależności od modelu
		LAMPA: Włącza lampkę piekarnika.
		ROZMRAŻAĆ: Gdy pokrętko ustawione jest w tej pozycji. Wentylator cyrkuluje powietrze w temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się w ciągu kilku minut bez zmiany zawartości białka w żywności lub jej zmiany.
 	180	FAN GOTOWANIE: Zalecamy stosowanie tej metody dla drobiu, ciastek, ryb i warzyw. Ciepło przenika do żywności lepiej, a czas gotowania i podgrzewania jest krótszy. Możesz gotować różne potrawy w tym samym czasie z tym samym preparatem lub bez niego w jednej lub wielu pozycjach. Ta metoda gotowania zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a zapachy nie są mieszane. Odczekaj około dziesięciu minut podczas gotowania potraw w tym samym czasie.
	190	Funkcja "ECO" to doskonała opcja dla zwolenników zdrowej kuchni, ponieważ umożliwia ograniczenie spożycia tłuszczu i oleju. Grillowanie z termoobiegiem w połączeniu z pulsacyjnym przepływem powietrza zapewnia zatrzymanie wilgoci w żywności przy jednoczesnym opiekaniu warstwy wierzchniej, pozwalając zarazem skrócić czas przygotowania potrawy bez szkody dla smaku. Funkcja ta jest szczególnie przydatna do przygotowania mięs, warzyw pieczonych i omeletów. Pulsacyjny przepływ powietrza utrzymuje stały poziom wilgoci w piekarniku, a także wewnątrz potraw, które zachowują dzięki temu wartości odżywcze w trakcie procesu szybkiego gotowania. Wypróbuj wszystkie nasze przepisy, używając mniej sosu do sałaty, niż masz w zwyczaju – i ciesz się lekkością potraw, przygotowywanych przy pomocy nowej funkcji!
	210	WENTYLATOR + DOLNY ELEMENT: Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Ta metoda jest idealna do soczystych owoców, tart, quiche i pasztetów. Zapobiega wysychaniu jedzenia i zachęca do wstawiania do ciasta, ciasta chlebowego i innych gotowanych na dole produktów. Umieść półkę w dolnej pozycji.
	220	KONWENCJONALNE GOTOWANIE: Wykorzystywane są zarówno górne, jak i dolne elementy grzejne. Rozgrzej piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna do wszystkich tradycyjnych pieczeni i pieczenia. Do chwytania czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nogi jagnięciny, dziczyzny, chleba, żywności owiniętej folią (papillotes), kruchego ciasta. Umieść jedzenie i jego danie na półce w pozycji środkowej.
	230	GRILL: korzystaj z grilla przy zamkniętych drzwiach. Górny element grzewczy jest używany osobno i można regulować temperaturę. Wymagane jest pięciominutowe podgrzewanie, aby elementy były rozgrzane do czerwoności. Sukces jest gwarantowany w przypadku grilla, kebaba i potraw z gratin. Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla; czas gotowania jest dłuższy, ale mięso będzie smaczniejsze. Na półce można umieścić czerwone mięso i filety rybne z tacą ociekową pod spodem. Piekarnik ma dwie pozycje grillowania: Grill: 2140 W Grill: 3340 W
	200	WENTYLATOR ASYSTENT GRILL: użyj grilla z zamkniętymi drzwiami. Górny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Podgrzewanie jest konieczne dla czerwonych mięs, ale nie dla białych mięs. Idealny do gotowania grubych produktów spożywczych, całych kawałków, takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp. Umieść produkty do grillowania bezpośrednio na półce centralnie, na środkowym poziomie. Wsuń tacę ociekową pod półkę, aby zebrać soki. Upewnij się, że jedzenie nie jest zbyt blisko grilla. Przekręć jedzenie w połowie gotowania.
	220	PIZZA: Dzięki tej funkcji gorące powietrze krąży w piekarniku, aby zapewnić doskonały efekt dla potraw takich jak pizza lub ciasto.
ON 		WŁĄCZONE WIFI: Piekarnik może się połączyć z Wi Fi.
RESET 		RESET WIFI: Umożliwia zrestartowanie połączenia z Wi Fi.

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

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyszczyć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić

delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Aksesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Włączyć gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

4.2 Funkcja Hydro Easy Clean

W funkcji HYDRO EASY CLEAN zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia HYDRO EASY CLEAN umieszczonego na dnie piekarnika.

2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne () lub dolna () grzałka

3. Ustawić temperaturę na symbolu HYDRO EASY CLEAN ()

4. U uruchomić program na 30 min.

5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.

6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



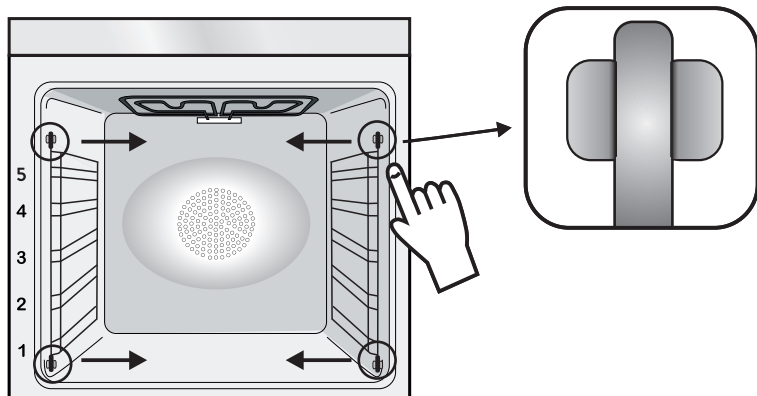
4.3 Konserwacja

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

1- Zdjąć drabinkę pociągając je w kierunku zgodnym ze strzałkami na zdjęciu

2- Umyć drabinkę w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.

3- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinkę, odwrotnie do sposobu demontażu.



WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Otworzyć przednie drzwiczki.

2. Otworzyć zaciski gniazd zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek przednich, naciskając je w dół.

3. Zainstalować drzwiczki na miejsce, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE DRZWIWEK

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

2.3.4. Zablokuj zawiasy, odkręć śruby i zdejmij górną metalową pokrywę, pociągając ją do góry.

5.6. Wyjmij szybę, ostrożnie wyjmując ją z drzwiczek piekarnika (uwaga: w kuchenkach pirolitycznych usuń również drugą i trzecią szklanę (jeśli są obecne)).

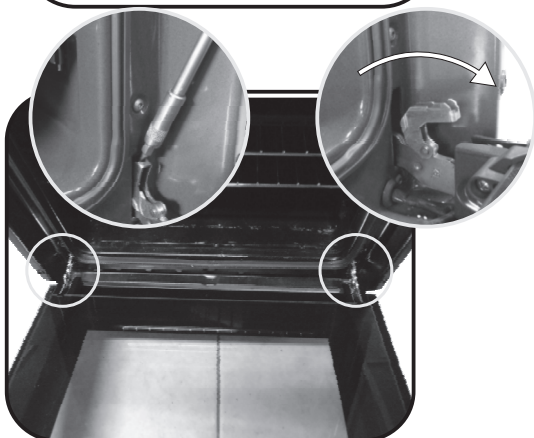
7. Po zakończeniu czyszczenia lub wymiany, ponownie zmontuj części w odwrotnej kolejności.

Na całym szkle oznaczenie "Pyro" musi być czytelne i umieszczone po lewej stronie drzwi, blisko lewego zawiasu bocznego. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szklanki znajdzie się w drzwiach.

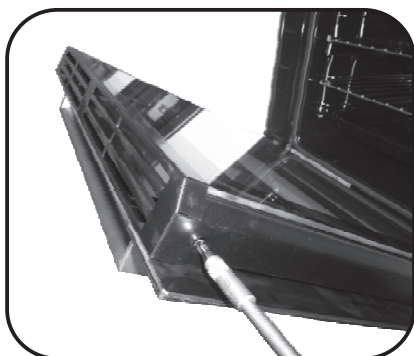
1.



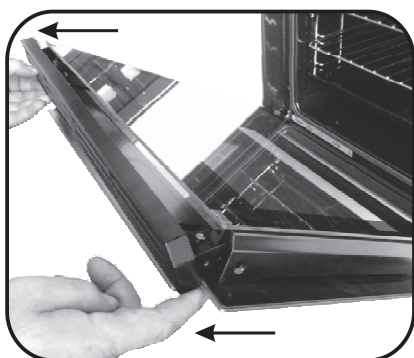
2.



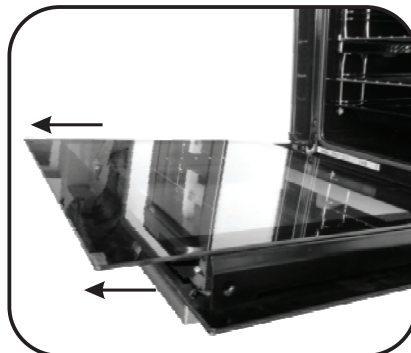
3.



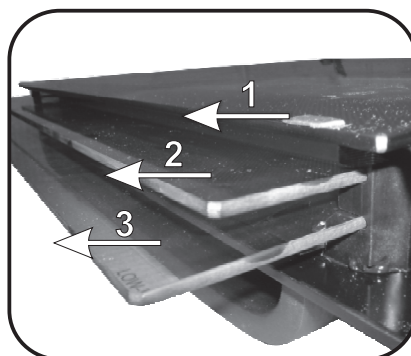
4.



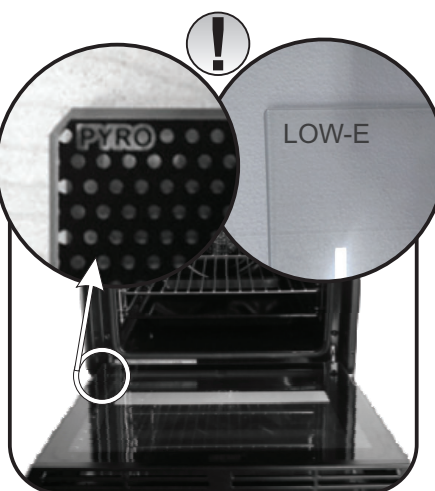
5.



6.



7.



WYMIANA ŻARÓWKI

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



5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

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

Instruções De Segurança

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.

- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.

- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.

- AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.

- AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.

- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.

- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.

- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.

- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.

AVISO: O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno.

Mantenha as crianças pequenas afastadas.

- Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.

- Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.

- Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.

- Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.

- Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um

contacto de terra ligado e operacional. 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 electricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno. A ligação da 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.

- A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.

- 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.

- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.

- 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 segura.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade.

A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.

- ADVERTÊNCIA: Não forre as paredes do forno com folhas de alumínio ou protecção descartável disponível no comércio. Com a folha de alumínio ou qualquer outra protecção, em contacto direto com o esmalte quente, corre-se o risco de fusão e deterioração do esmalte dos interiores.

- ADVERTÊNCIA: Nunca remova a guarnição da porta do forno.

- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas

Instruções gerais	1.1 Indicações de segurança
	1.2 Segurança elétrica
	1.3 Recomendações
	1.4 Instalação
	1.5 Gestão de resíduos
	1.6 Declaração de conformidade

60

Descrição do produto	2.1 Visão geral
	2.2 Acessórios
	2.3 Primeira utilização

61

Utilização do forno	3.1 Descrição do visor
	3.2 Modos de cozedura

62

Limpeza e manutenção do forno	4.1 Notas gerais sobre limpeza
	4.2 Função de limpeza fácil “Hydro Easy Clean”
	4.3 Manutenção
	• Remoção e limpeza de arame
	• Remoção da janela do forno
	• Remoção e limpeza da janela do forno
	• Mudando o bulbo

64

Resolução de problemas	5.1 Perguntas frequentes
------------------------	--------------------------

66

1. Indicações De Carácter Geral

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.



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 que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da

tomada;

- Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
- Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;

No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

1.2 Segurança elétrica

ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO. A

alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da 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 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 do 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 electricista 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 forte, 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 equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, 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 um balcão. Antes de fixar o equipamento, 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 equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar

todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.


• quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.


RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

1.6 Declaration of compliance

Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na directiva da CEE 89/109.

Ao colocar o símbolo  neste produto declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade com todas as exigências de segurança europeia, para com a saúde e os requisitos ambientais estabelecidos na legislação em relação a este produto.

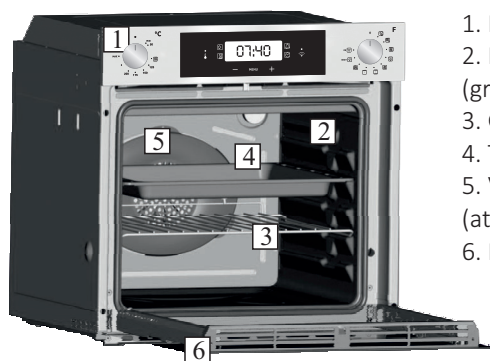
Com isso, o Grupo Candy Hoover declara que este dispositivo marcado com  está em conformidade com os requisitos essenciais da Diretiva 2014/53 / UE.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.

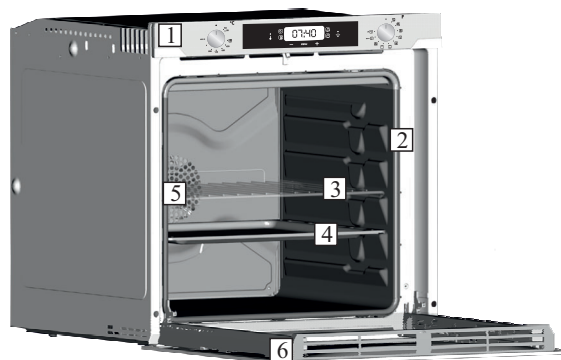
Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

2. Descrição do produto

2.1 Visão geral



1. Painel de controlo
2. Posições da prateleira (grelha metálica lateral, se incluída)
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro de molho
5. Ventoinha (atrás do painel em aço)
6. Porta do forno



2.2 Acessórios (De acordo com o modelo)

1 Grelha metálica



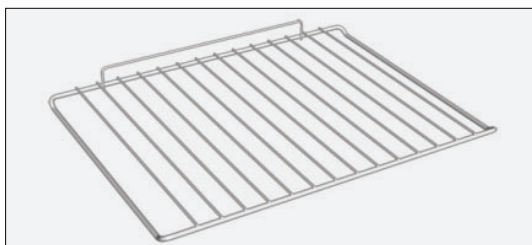
Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura dos alimentos nas grelhas.

3 Redes de arame laterais



Rede de arame lateral, se incluída.

2 Tabuleiro de molho



Suporta tabuleiros e assadeiras.

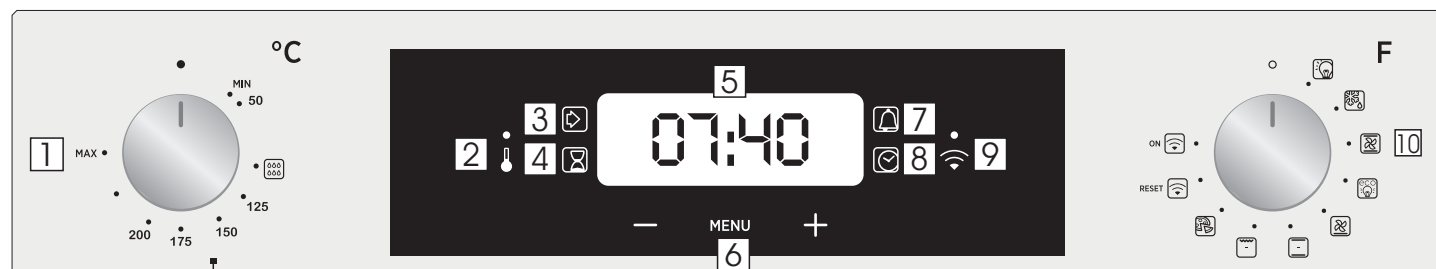
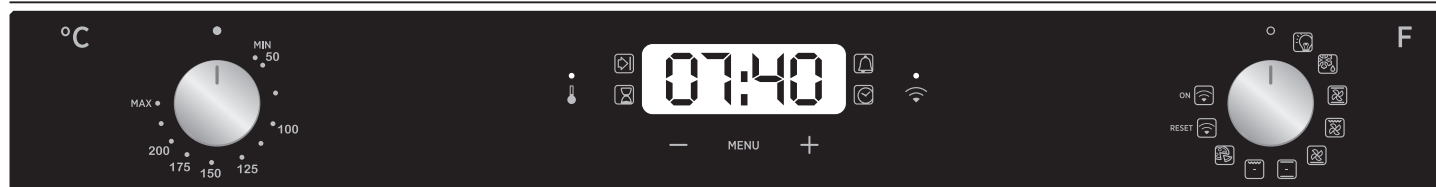
2.3 Primeira utilização

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 (De acordo com o modelo)

3.1 Descrição do visor







1. Botão seletor do termostato
2. Lâmpada de sinalização do termostato
3. Fim do cozimento
4. tempo de cozimento
5. Temperatura ou relógio
6. Controles de ajuste da tela LCD
7. minder minuto
8. ajuste do relógio
9. lâmpada de sinal Wi-fi
10. Botão seletor de funções

ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma. O LED no canto inferior direito pisca ao mesmo tempo (☺).

- Ajustar a hora com os botões "-" "+"
- Prima o botão Menu ou aguarde 5" até o relógio estar definido.

ATENÇÃO: O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida

FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	NOTA
TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS 	<ul style="list-style-type: none"> • A função do Trinco de Crianças é ativada tocando em Set (Definir) (+) durante um mínimo de 5 segundos. A partir deste momento toda as outras funções estão bloqueadas e o visor pisca STOP e o tempo predefinido intermitentemente a intervalos de 3 segundos. 	<ul style="list-style-type: none"> • A função do Trinco de Crianças é ativada tocando em Set (Definir) (+) durante um mínimo de 5 segundos. A partir deste momento todas as funções são seleccionáveis novamente. 		
ALARME 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione o botão central 3 vez • Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo • Large os botões 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente, pressionando o botão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faz soar um alarme no fim do tempo programado. • Durante o processo, o display mostra o tempo em falta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite usar o forno como relógio alarme(pode ser ligado com ou sem o forno a operar).
TEMPO DE COZEDURA 	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione a função de cozedura com o botão de função do forno e a temperatura à qual quer cozinhar com o botão do termostato. • Pressione o botão central 1 vezes. • Pressione os botões "-" ou "+" para definir a duração de cozedura pretendida. • Deixe de pressionar os botões. • Seleccione a função de cozedura com o selector. <p>NOTA: Se o forno for desligado ou se a lâmpada estiver a funcionar, a função de programação do tempo de cozedura não funciona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione qualquer botão para parar o sinal. • Pressione o botão central para voltar para a função relógio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite programar o tempo de cozedura desejado • Para verificar quanto tempo falta , pressione o botão SELECT 2 vezes. • Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • No final do programa, o programa emite 3 sinais de aviso e aparece End (Fim) no visor. Defina o interruptor seletor de função para "0" para regressar à função do relógio.
FIM DO TEMPO DE COZEDURA 	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione a função de cozedura com o botão de função do forno e a temperatura à qual quer cozinhar com o botão do termostato. • Pressione o botão central 2 vezes • Pressione as teclas "-" ou "+" para definir a hora a que pretende que o forno se desligue • Deixe de pressionar os botões • Seleccione a função de cozedura com o botão selector <p>NOTA: Se o forno for desligado ou se a lâmpada estiver a funcionar, a função de programação do tempo de cozedura não funciona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Na hora definida, o forno desliga. Para o desligar manualmente, rode o botão selector para a posição 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite programar o fim do tempo de cozedura • Para verificar o tempo actual pressione o botão central 3 vezes • Para modificar o que está definido, pressione os botões SELECT e "-" ou "+" e defina novos tempos 	<ul style="list-style-type: none"> • Esta função é utilizada para várias funções de cozedura com tempo determinado. Por exemplo, se o prato tem que ser cozinhado por 45 minutos e tem que estar pronto às 12:30, seleccione esta função programando 45 minutos de cozedura e o fim do tempo de cozedura para as 12:30. No fim do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir-se um alarme sonoro. <i>A cozedura começará automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e termina na hora definida, sendo que o forno se desliga automaticamente..</i> AVISO Se seleccionar apenas a hora de fim da cozedura sem seleccionar o tempo de cozedura, vai acontecer que o forno começa a trabalhar de imediato e parará apenas à hora definida no fim do tempo de cozedura.

FUNÇÃO WIFI ELETTRONICA ZERO

Wi Fi tem duas posições diferentes no seletor de cozedura:

- **Wi Fi ligado:** Wi Fi está ligado apenas se o forno já estiver registado no seu dispositivo. Nesta posição o forno será apenas controlado remotamente.
- **Wi Fi reset:** Depois de deixar o seletor em Wi Fi reset durante 30", Bluetooth liga-se e conseguirá registar o forno no seu dispositivo dentro de 5'.

Se o registo tiver sido bem sucedido o forno será controlado por remoto e o ícone Wi Fi liga-se. Se o registo não tiver sido bem sucedido, o Wi Fi desliga-se e o forno é reiniciado.

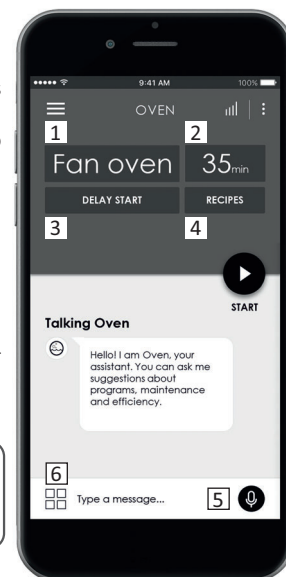
Para continuar com um novo registo, o seletor do programa de cozedura deve ser desligado, posição de reset Wi Fi e depois regressar.

Nota: Instalar a App no dispositivo antes de iniciar o registo

Nota: O dispositivo onde a App está instalada deve ter o Bluetooth ativado

Nota: Para ambas as posições Wi Fi, os botões de toque não funcionam.

Nota: É importante estabelecer uma boa força de sinal Wi-Fi entre o router principal e o aparelho. Quando o forno está a tentar conectar ao router, o ícone irá piscar 3" aceso e 1" apagado; quando já está ligado o ícone acende-se.

















HOOVER ONEFi :
Para obter informações detalhadas sobre COMO LIGAR o seu aparelho ONEFi e COMO USAR da melhor forma, vá para <http://wizardservice.candy-hoover.com/>

1. Seleção do programa / 2. Duração do programa / 3. Definir início de cozedura / 4. Seleção de receitas dedicada / 5. Assistência offline e por voz
6. Dicas, sugestões e manual do utilizador online

3.2 Modos de cozedura

Indicador de função	T °C predef.	Função (depende do modelo do forno)
		LUZ: Acende a luz do forno
		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	COZEDURA COM VENTONHA: É recomendável utilizar este método para aves, produtos de pasteleria, peixe e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos e os tempos de cozedura e pré-aquecimento são reduzidos. É possível cozinhar alimentos diferentes em simultâneo com ou sem a mesma preparação numa ou mais posições. Este método de cozedura consiste numa distribuição uniforme do calor e os odores não se misturam. Aguardar mais dez minutos ao cozinhar vários alimentos em simultâneo.
	190	A função " ECO " permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura necessária. Graças à utilização do grill e função de ventilação combinados com um ciclo de ar pulsado, a cozedura irá reter as propriedades e suculência dos alimentos, tostando a superfície e mantendo a humidade no interior, sem comprometer o sabor dos alimentos e utilizando um tempo de cozedura mais curto. Este método é particularmente adequado para cozinhar carne, legumes e omeletes ou tortilhas tostadas. 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 confecção rápido e uniforme. Experimente nas suas receitas e reduza a quantidade de gordura e condimentos que costuma utilizar, experimente a leveza desta nova função!
	210	VENTONHA + 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.
	220	COZEDURA CONVENCIONAL: Utilizam-se os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Pré-aqueça 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
	230	GRILL: Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser ajustada. É necessário um pré-aquecimento 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
	200	GRILL COM VENTONHA: 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 pré-aquecimento 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 de molho por baixo da prateleira para recolher o molho. Assegurar que os alimentos não estão demasiado perto da grelha. Virar os alimentos a meio da cozedura.
	220	Pizzas : O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.
		WIFI ON: O forno permite a ligação wifi.
		WIFI RESET: Permite que a ligação wifi seja reiniciada

* 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 equipamento 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.

VEDANTE DO VIDRO DO FORNO

Quando sujo, o vedante deve ser limpo 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 DE MOLHO

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 Função de limpeza fácil "Hydro Easy Clean"

O procedimento de limpeza fácil HYDRO EASY CLEAN usa o vapor para ajudar a remover a gordura e partículas de comida que ficam no forno.

1. Verter 300 ml de água para o recipiente de limpeza fácil HYDRO EASY CLEAN na parte inferior do forno.

2. Definir a temperatura do forno para aquecimento "estático" (☐) ou "inferior" (☐)

3. Regular a temperatura para o ícone HYDRO EASY CLEAN (☐☐☐☐☐☐)

4. Definir o programa para funcionar durante 30 minutos.

5. Depois de 30 minutos desligue o programa e deixe o forno arrefecer.

6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

Avisos: Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe voltar a tocar. Deve ser tomado cuidado com as superfícies quentes, pois há risco de queimaduras. Use água destilada ou potável.



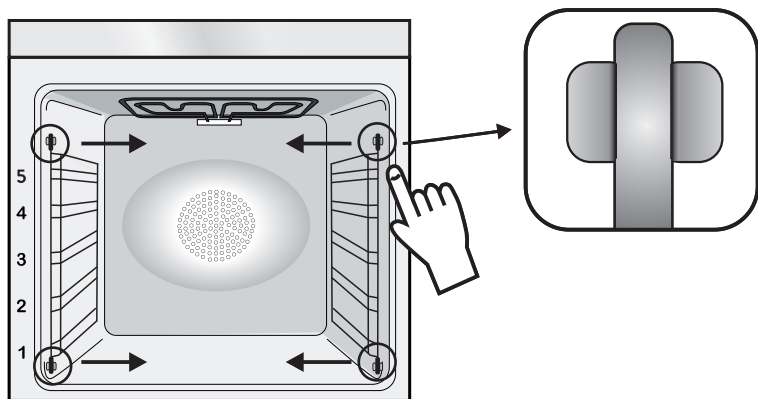
4.3 Manutenção

REMOÇÃO E LIMPEZA DE ARAME

1- Remova os porta-cabos puxando-os na direção das setas (veja abaixo)

2- Para limpar os suportes de arame, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, assegurando-se de que são secos depois.

3- Após o processo de limpeza, instale os porta-cabos na ordem inversa.



REMOÇÃO DA JANELA DO FORNO

1. Abrir a janela frontal.

2. Abrir os grampos do invólucro da dobradiça na 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 JANELA DO FORNO

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

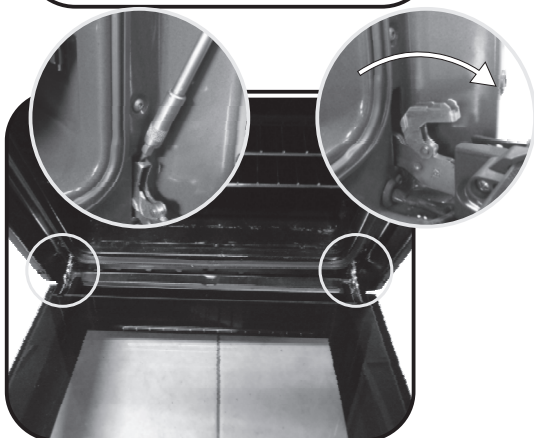
(Nota: em fornos pirolíticos, retirar ainda o segundo e o terceiro vidro (se presente)).

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.

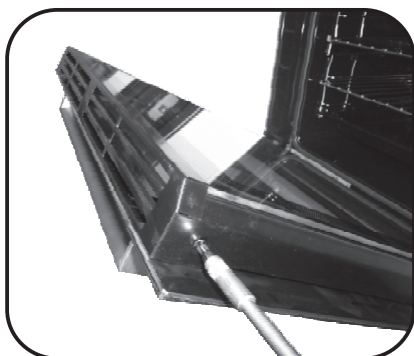
1.



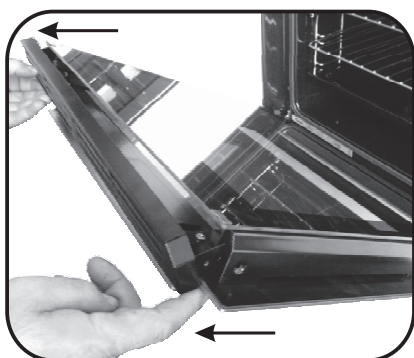
2.



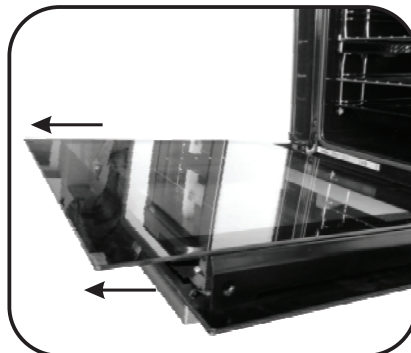
3.



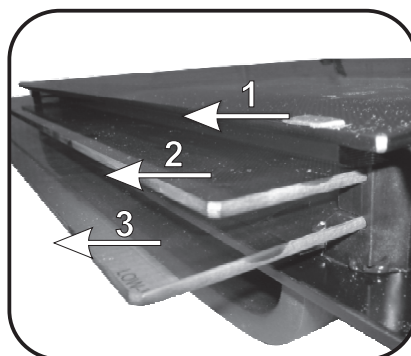
4.



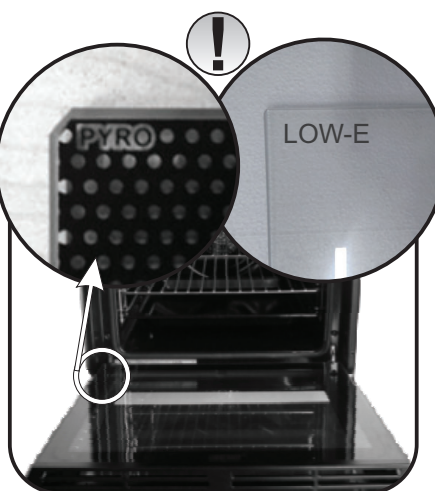
5.



6.



7.



MUDANDO O BULBO

1. Desligue o forno da fonte de alimentação.
2. Desaperte a tampa de vidro, desaperte a lâmpada e substitua-a por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
3. Quando a lâmpada defeituosa for substituída, substitua a tampa de vidro.



5. Resolução de problemas

5.1 Perguntas frequentes

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não aquece	O relógio não funciona	Acertar o relógio
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão 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

Sicherheitshinweise

- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
- Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Ofen in Betrieb ist. Kinder fernhalten.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile. **WARNUNG:** zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.
- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
- Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.
- An die Zuleitung ist ein Stecker anzuschließen, der für die auf dem Typenschild aufgeführte Spannung, Stromstärke und Last ausgelegt ist und über einen Schutzkontakt verfügt. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild aufgeführte Last ausgelegt und der Schutzkontakt angeschlossen und in Betrieb sein. Der Schutzleiter ist gelb-grün gefärbt. Dieser Vorgang darf nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Im Falle einer Inkompatibilität zwischen Steckdose und Gerätestecker müssen Sie einen qualifizierten Elektriker bitten, die Steckdose durch eine geeigneten Typ zu ersetzen. Stecker und Buchse müssen zu den im Installationsland geltenden aktuellen Normen konform sein. Zwischen Gerät und Stromquelle lässt sich auch ein allpoliger Schutzschalter zwischenschalten, der für die maximale Anschlussleistung ausgelegt ist und aktuelle gesetzliche Bestimmungen einhält. Der gelb-grüne Schutzleiter darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden. Bei der Geräteinstallation ist darauf zu achten, dass die für den Anschluss verwendete Buchse bzw. der allpolige Schutzschalter leicht zugänglich sind.
- Die Trennung von der Stromversorgung darf durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose oder Auslösen eines gemäß gängiger Verkabelungsnormen in die Festverdrahtung zwischengeschalteten Schutzschalters erfolgen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel bzw. Spezialbündel ersetzt werden, das beim Hersteller erhältlich ist. Wenden Sie sich dazu an den Kundendienst.
- Der Netzkabeltyp muss H05V2V2-F sein.
- Eine Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Schutzfunktion des Geräts gefährden und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Überschüssiges verschüttetes Material ist vor dem Reinigen zu entfernen.
- Während des pyrolytischen Reinigungsvorgangs können sich Flächen mehr als üblich erwärmen. Deswegen sind Kinder in einem sicheren Abstand fernzuhalten.
- Zum Vermeiden von Überhitzung darf das Gerät nicht hinter einer Verkleidungstür installiert werden.
- Beim Einschieben des Ofenrostes ist darauf zu achten, dass der Anschlag nach oben und hinten Richtung Ofenraum zeigt. Das Rost muss vollständig in den Ofenraum eingeschoben werden.
- **WARNHINWEIS:** Die Seitenwände des Ofens nicht mit Aluminium oder Einweg-Schutz, wie er in Geschäften erhältlich ist, auskleiden. Aluminiumfolie oder jeglicher andere Schutz, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt, kann Schmelzen und Verschleiß der Emaille an den Innenseiten verursachen.
- **WARNHINWEIS:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Ofentür.
- Es ist kein zusätzlicher Vorgang oder eine andere Einrichtung erforderlich, um das Gerät mit der angegebenen Spannung zu betreiben.

Allgemeine Anweisungen	1.1 Sicherheitshinweise 1.2 ElektrischeSicherheit 1.3 Empfehlungen 1.4 Installation 1.5 Abfallentsorgung 1.6 Konformitätserklärung
------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

69

Produktbeschreibung	2.1 Übersicht 2.2 Zubehör 2.3 Inbetriebnahme
---------------------	----------------------------------------------------

70

Betrieb des Backofens	3.1 BeschreibungderAnzeige 3.2 FunktionenzumGaren
-----------------------	------------------------------------------------------

71

Reinigung und Wartung des Backofens	4.1 AllgemeineReinigungshinweise 4.2 HydroEasyCleanFunktion 4.3 Wartung <ul style="list-style-type: none">• Entfernen undreinigenvon wire-racks• EntfernenDesBackofenfensters• EntfernenundReinigenderGlastür• Wechselnderglühbirne
-------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

73

Fehlerbehebung	5.1 Häufig gestellte Fragen
----------------	-----------------------------

75

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 Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen

übernimmt der Hersteller keine Haftung.

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

1.5 Entsorgung und Umweltschutz

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

Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

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

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

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-

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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze

aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

1.6 Konformitätserklärung

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

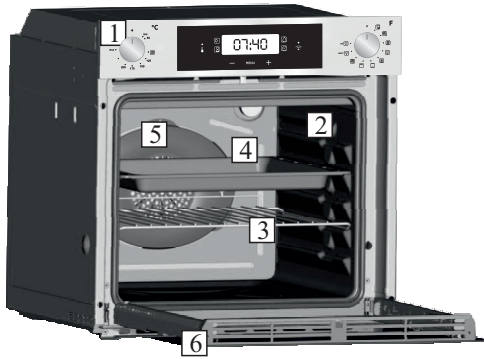
Durch das **CE** Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltaanforderungen bestätigt,

die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

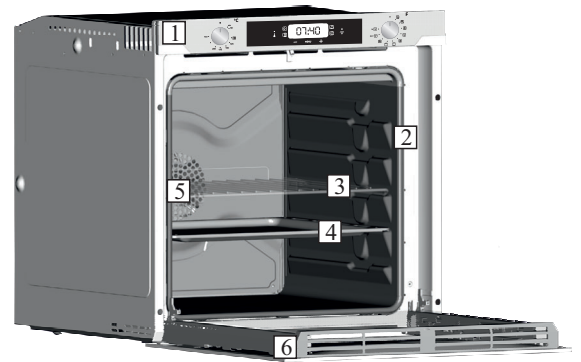
Hiermit erklärt die Candy Hoover Group, dass dieses mit **CE** gekennzeichnete Gerät den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie 2014/53 / EU entspricht.

2. Produktbeschreibung

2.1 Übersicht



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



2.2 Accessories (Hängt vom Modell ab.)

1 Fettpfanne



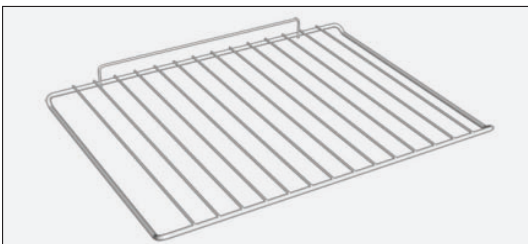
Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

3 Seitliche Draht Gitter



Seitliche Drahtnetz wenn inbegriffen.

2 Backrost



Hält Auflauf- und Backformen.

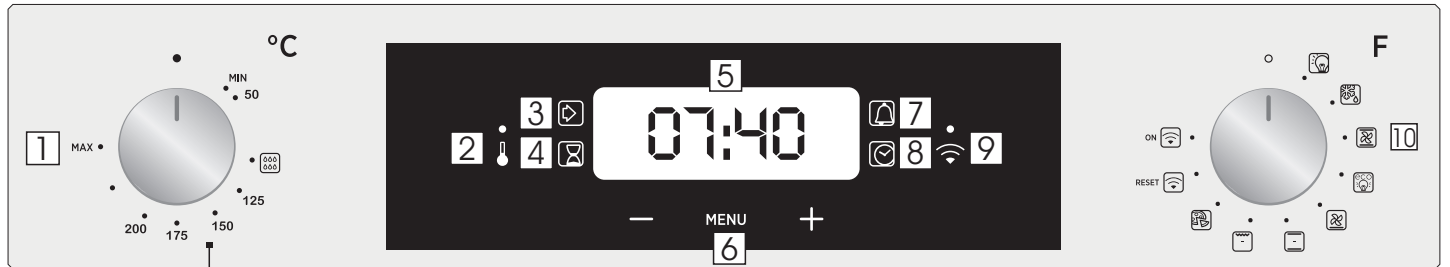
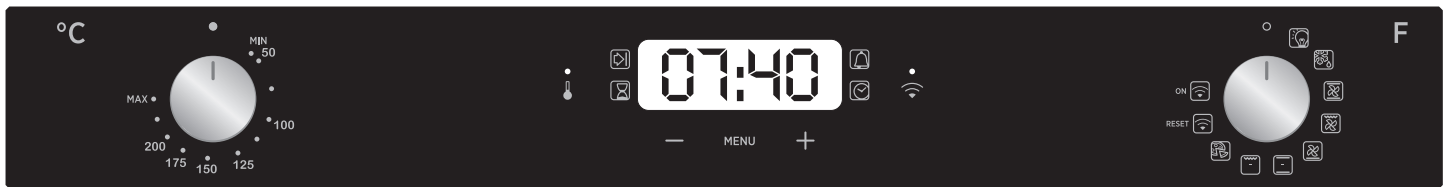
2.3 Erste Inbetriebnahme

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 (Hängt vom Modell ab.)

3.1 Beschreibung der Anzeige






1. Thermostatwahlschalter
2. Thermostat-Signallampe
3. Ende des Kochens
4. Kochzeit
5. Temperatur oder Uhranzeige
6. Einstellungen der LCD-Anzeige
7. Minute Minderjähriger
8. Uhr Einstellung
9. Wifi Signallampe
10. Funktionswahlknopf

HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mit der Anzeige 12:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit. Die LED unten rechts blinkt zur gleichen Zeit (☑).

- Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.
- Drücken Sie die Menütaste oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Uhr eingestellt ist.

HINWEIS: Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt wird

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	ANMERKUNG
KINDER-SICHERUNG	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kindersicherung wird aktiviert, indem Sie die Taste Set (+) mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten. Ab diesem Moment sind alle anderen Funktionen gesperrt und auf dem Display blinken STOP und die voreingestellte Zeit abwechselnd im 3-Sekunden-Intervall. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kindersicherung wird aktiviert, wenn der Ofen ausgeschaltet ist, indem Sie das Touchpad Set (+) mindestens 5 Sekunden lang berühren. Ab diesem Zeitpunkt sind alle Funktionen wieder wählbar. 		
MANUELLER BETRIEB 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den mittleren Knopf einmal • Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarmsignal. Dieses hört von alleine auf, kann aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste sofort gestoppt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. • Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn der Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
BACKDAUER 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Garfunktion über den Drehknopf am Herd und die gewünschte Temperatur über das Thermostatrad ein. • Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal • Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen. • Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf für die Backfunktion. <p>ANMERKUNG: Ist der Ofen aus oder nur die Lampe eingeschaltet, funktioniert das Programm der eingestellten Gardauer nicht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhrfunktion zu gelangen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzuprogrammieren. • Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL. • Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe "-" "+" vor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Am Ende des Programms ertönen 3 Warnsignale und auf dem Display wird „End“ angezeigt. • Stellen Sie die Funktionsauswahl auf „0“ um zur Uhrenfunktion zurückzukehren.
BACKZEITENDE 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Garfunktion über den Drehknopf am Herd und die gewünschte Temperatur über das Thermostatrad ein. • Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal • Die Knöpfe "-" "+" drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. • Knöpfe loslassen. • Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf für die Backofenfunktion <p>ANMERKUNG: Ist der Ofen aus oder nur die Lampe eingeschaltet, funktioniert das Programm der eingestellten Gardauer nicht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen automatisch abgeschaltet. • Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. • Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, drücken Sie den mittleren Knopf dreimal • Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe "-" "+" gleichzeitig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. • Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. • ACHTUNG: Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.

ELETRONICA ZERO WIFI FUNCTION

Für die WLAN-Funktion gibt es zwei verschiedene Einstellungen:

• **Wi Fi on (WLAN aktiviert):** Das WLAN ist nur dann aktiviert, wenn der Ofen bereits in Ihrem Gerät angemeldet ist. Mit dieser Einstellung kann der Ofen nur remote gesteuert werden.

• **Wi Fi reset (WLAN zurücksetzen):** Wenn der Drehschalter 30 Sekunden auf „Wi Fi reset“ gestellt wird, schaltet sich Bluetooth ein und Sie haben 5 Minuten Zeit, um den Ofen auf Ihrem Gerät zu registrieren.

Ist die Anmeldung erfolgreich, kann der Ofen remote bedient werden, und das Symbol „WiFi“ wird eingeschaltet. Ist die Anmeldung nicht erfolgreich, wird das Symbol „WiFi“ ausgeschaltet und die Funktion des Ofens wird zurückgesetzt.

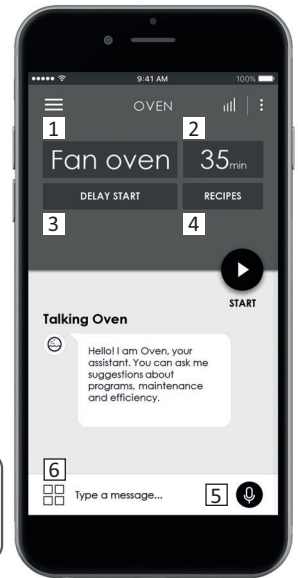
Um mit einer neuen Registrierung fortzufahren, muss die Auswahl „Wi Fi reset“ zunächst ausgeschaltet und dann wieder eingeschaltet werden.

Anmerkung: Installieren Sie die App auf Ihrem Gerät, bevor Sie mit der Registrierung beginnen.

Hinweis: Für das Gerät, auf dem die App installiert ist, muss Bluetooth aktiviert sein.

Hinweis: Bei beiden WiFi-Auswahlpositionen funktionieren die Touch-Tasten nicht.

Anmerkung: Zwischen dem Router und dem Gerät sollte eine gute Signalstärke vorhanden sein. Versucht der Ofen, eine Verbindung zum Router herzustellen, blinkt das Symbol 3 Sekunden an und 1 Sekunde aus; wenn die Verbindung bereits besteht, bleibt das Symbol an.

















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

1. Programmauswahl / 2. Programmdauer / 3. Start der Gardauer / 4- Auswahl bevorzugte Zubereitungsmethode/Rezepte / 5. Offline und Sprachsteuerung / 6. Tipps, Ratschläge und Online-Benutzerhandbuch

3.2 Funktionen zum Garen

Funktion Wählen	T ° C Empfohlen	Funktion (abhängig vom Ofenmodell)
		LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
		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	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.
	190	Mit der "ECO"-Funktion können Sie gesünder kochen, indem Sie die Menge an Fett oder Öl reduzieren. Dank der Verwendung von Grill und Ventilator in Verbindung mit einem pulsierenden Luftzyklus behält es den Feuchtigkeitsgehalt des Grillguts, grillt die Oberfläche und verkürzt die Garzeit, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Es eignet sich besonders zum Kochen von Fleisch, gebratenem Gemüse und Omelettes. Der Zyklus der gepulsten Luft hält die Feuchtigkeit im Ofen und den Feuchtigkeitsgehalt des Lebensmittels aufrecht, wodurch die Nährwerte erhalten bleiben und ein schneller gleichmäßiger Kochprozess gewährleistet wird. Probieren Sie alle Ihre Rezepte und reduzieren Sie die Menge an Dressing, die Sie normalerweise verwenden, und erleben Sie die Leichtigkeit dieser neuen Funktion!
	210	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.
	220	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.
	230	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
	200	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 Lebensmittel 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.
	220	PIZZA: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.
ON 		WIFI ON: Es kann eine WLAN-Verbindung zum Ofen hergestellt werden.
RESET 		WIFI RESET: Die WLAN-Verbindung kann neu hergestellt werden.

*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 Hydro Easy Clean Funktion

Mit der HYDRO EASY CLEAN Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter HYDRO EASY CLEAN am Boden des Ofens ein.

2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze () oder Unterhitze ().

3. Stellen Sie die Temperatur auf das HYDRO EASY CLEAN Symbol ein ().

4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.

5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.

6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können.

Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



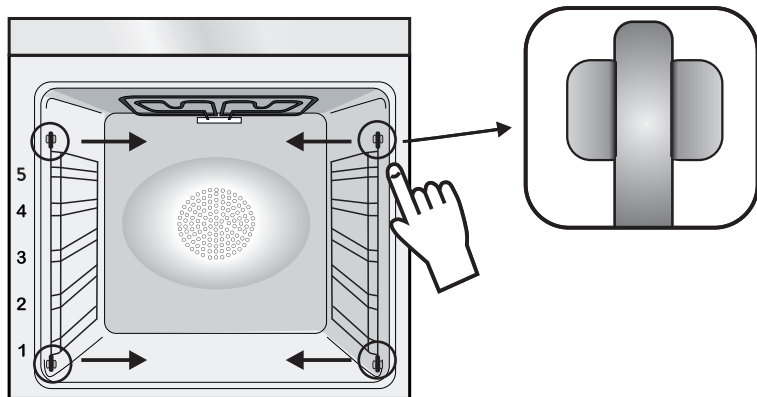
4.3 Wartung

ENTFERNEN UND REINIGEN VON WIRE-RACKS

1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten)

2- Reinigen Sie die Gitterroste entweder in der Spülmaschine oder benutzen Sie einen feuchten Schwamm, um sicherzustellen, dass sie anschließend getrocknet werden.

3- Nach dem Reinigungsvorgang die Drahtgitter in umgekehrter Reihenfolge installieren.



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

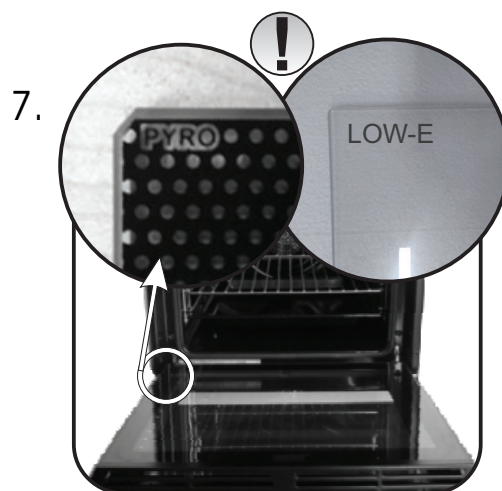
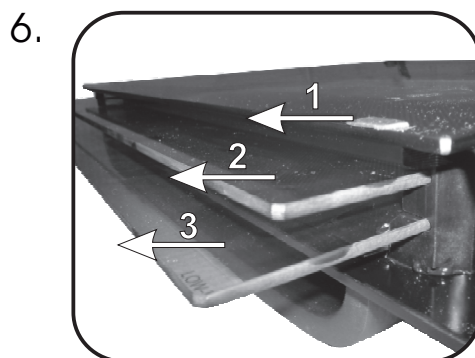
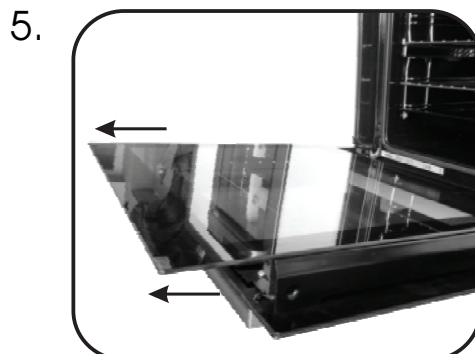
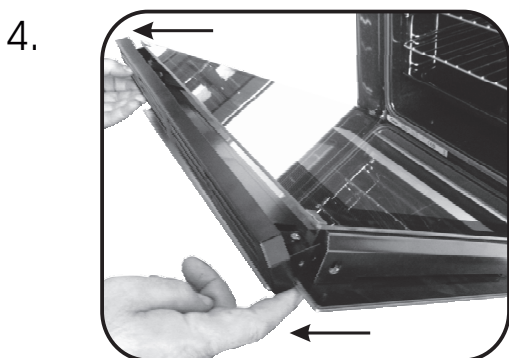
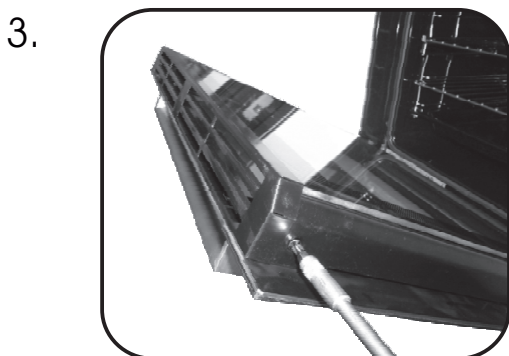
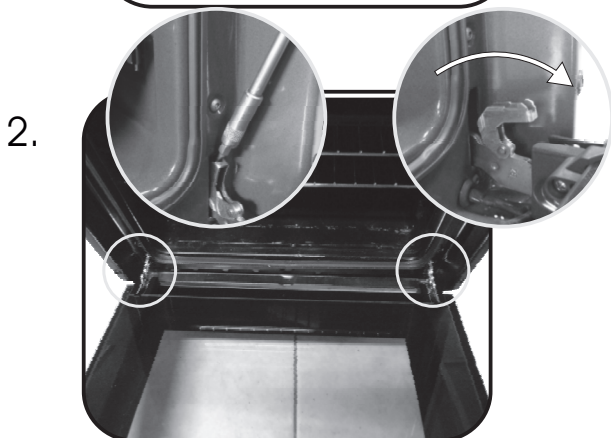
1. Die Backofentür öffnen.

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).

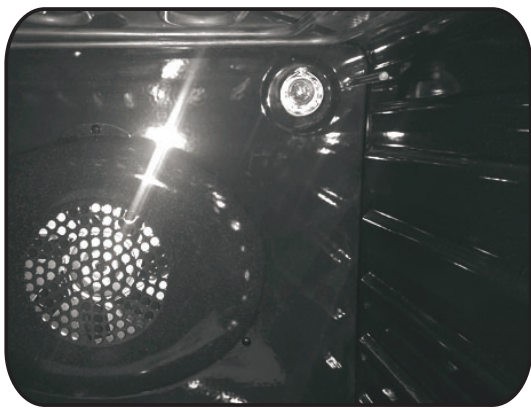
7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

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.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

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



5. Fehlerbehebung

5.1 Häufig gestellte fragen

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

Veiligheidsvoorschriften

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.

- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.

- Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

- **WAARSCHUWING:** de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.

- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.

- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.

- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

WAARSCHUWING: Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.

- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.

- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuurmeter voor deze oven.

- Gebruik geen stoomreiniger.

- Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het

stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt. Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving. De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

- Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice

- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.

- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.

- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.

- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk, daarom moeten kinderen op veilige afstand worden gehouden.

- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.

- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit.

Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven

- **WAARSCHUWING:** Bekleed de ovenwanden niet met in de handel verkrijgbare aluminiumfolie of wegwerpbescherminingen. Aluminiumfolie of andere beschermingen die direct in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email binnenin aantasten.

- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de afdichting van de oven deur.

- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken

Avvertenze Generali	1.1 Veiligheidsaanwijzingen
	1.2 Elektrische veiligheid
	1.3 Aanbevelingen
	1.4 Installatie
	1.5 Afvalbeheer en milieubescherming
	1.6 Conformiteit

78

Beschrijving van het product	2.1 Overzicht
	2.2 Accessoires
	2.3 Eerste gebruik

79

Gebruik van de oven	3.1 Beschrijving van het display
	3.2 Bereidingswijzen

80

Ovenreiniging en onderhoud	4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging
	4.2 Hydro Easy Clean functie
	4.3 Onderhoud
	• Verwijdering van het ovenvenster
	• Verwijdering van het ovenvenster
	• Verwijdering en reiniging van de glazen deur
	• Het lampje vervangen

82

Problemen oplossen

84

1. Awertenze Generali

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

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

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



1.1 Veiligheidsaanwijzingen

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

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

- trek niet aan het snoer om de stekker los te halen uit het stopcontact;
 - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
 - over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;
- in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

1.2 Elektrische veiligheid

VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS.

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

AANSLUITING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac 50 Hz tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;
- de instelling van de scheidingsschakelaar.

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

WAARSCHUWING

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

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

1.3 Aanbevelingen

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden.

Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te

vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

1.4 Installatie

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor

dergelijke schade of letsel.

De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de oven te plaatsen, moet de ruimte voor de oven goed worden geventileerd. De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de oven te plaatsen, moet de ruimte voor de oven goed worden geventileerd. De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de oven te plaatsen, moet de ruimte voor de oven goed worden geventileerd.

1.5 Afvalbeheer en milieubescherming

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

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

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

ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

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

1.6 Conformiteit

Dit toestel is conform aan de normen vastgelegd in de richtlijn CEE89/109 (voor wat betreft de onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen).

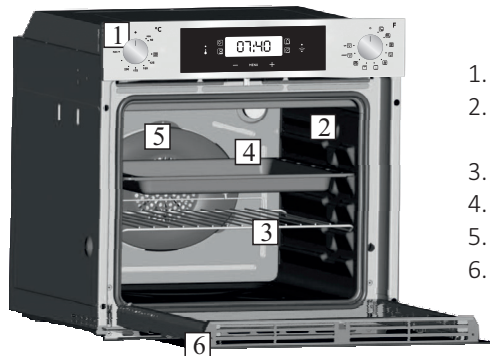
en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.

Door het plaatsen van de **CE** markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids-

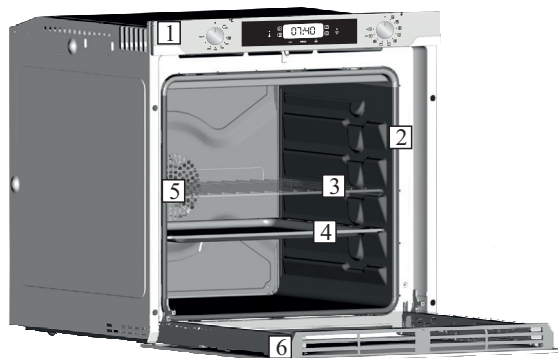
Hiermee verklaart de Candy Hoover Group dat dit toestel gemarkeerd met **CE** voldoet aan de essentiële eisen van de Richtlijn 2014/53/EU.

2. Beschrijving van het product

2.1 Overzicht



1. Bedieningspaneel
2. Roosterposities (zijdellingse draadstructuur, indien inbegrepen)
3. Metalen rooster
4. Lekbak
5. Ventilator (achter de stalen plaat)
6. Ovendeur



2.2 Accessoires

1 Lekbak



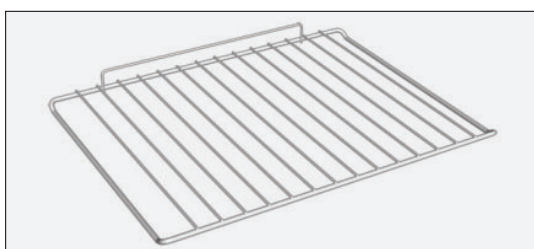
De lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen.

3 Laterale draad rasters



Laterale draad raster als opgenomen.

2 Metalen rooster



Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

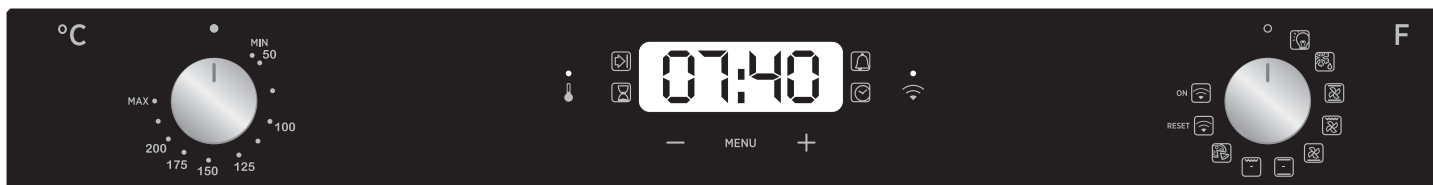
2.3 Eerste gebruik

VOORAFGAANDE REINIGING

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

3. Gebruik van de oven

3.1 Beschrijving van het display






1. Keuzeknop thermostaat
2. Signaallamp van de thermostaat
3. Einde van het koken
4. Kooktijd
5. Temperatuur- of klokweergave
6. Regelingen voor het instellen van het LCD-display
7. Minutenteller
8. Klokinstelling
9. Wifi-signaallamp
10. Functiekeuzeknop

WAARSCHUWING:

Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Tegelijkertijd knippert de LED rechtsonder (☺).

- Instellen de tijd in met de "-" "+" knoppen.
- Druk op de knop Menu of wacht 5" tot de klok is ingesteld.

WAARSCHUWING: De oven zal alleen werken door de klok in te stellen

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	OPMERKING
KINDERSLOT	<ul style="list-style-type: none"> • De kindervergrendelings-functie wordt geactiveerd door minimaal 5 seconden op Set (+) te drukken. Vanaf dit moment zijn alle andere functies geblokkeerd en knipperen het opschrift STOP en de vooringestelde tijd afwisselend met intervallen van 3 seconden in het display. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kindervergrendel-functie is gedeactiveerd met de oven in uitgeschakeld door touchpad Set (+) opnieuw aan te raken gedurende minimaal 5 seconden. Vanaf dit moment kunnen alle functies opnieuw worden geselecteerd. 		
WEKKER 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk 3 keer op de centrale knop • Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen. • Laat alle knoppen los. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt er een geluidalarm geactiveerd. Dit alarm zal zelf weer stoppen, maar kan onmiddellijk gestopt worden door op een willekeurige knop te drukken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is. • Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).
BAKTIJD 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecteer de bakfunctie met de ovenfunctieknop en de gewenste temperatuur met de thermostaatknop. • Druk 1 keer op de centrale knop, • Druk op de knoppen "-" "+" om de vereiste kooktijd in te stellen. • Laat alle knoppen los. • Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie. <p>OPMERKING: als de oven wordt uitgeschakeld of het lampje brandt, zal de functie voor geplande baktijd niet werken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op een willekeurige knop om het signaal te beëindigen. Druk op de centrale knop om terug te keren naar de klokfunctie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen. • Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de SELECT-knop. • Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT-knop. Verander de instelling door op "-" "+" te drukken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Na afloop van het programma geeft het programma 3 waarschuwingssignalen en verschijnt het opschrift End in het display. Zet de functiekeuzeknop op "0" om terug te gaan naar de klokfunctie.
EINDE BAKTIJD 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecteer de bakfunctie met de ovenfunctieknop en de gewenste temperatuur met de thermostaatknop. • Druk 2 keer op de centrale knop. • Druk op de knoppen "-" "+" om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld. • Laat de knoppen los. • Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie. <p>OPMERKING: als de oven wordt uitgeschakeld of het lampje brandt, zal de functie voor geplande baktijd niet werken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip. • Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voor het instellen van de kookwekker. • Om de ingestelde tijd te controleren, Druk 3 keer op de centrale knop. • Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de SELECT knop en "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Deze functie wordt als 'baktijd' functie gebruikt. Als een gerecht bijvoorbeeld 45 minuten in de oven moet en om ongeveer 12.30 uur klaar moet zijn, kies dan de vereiste functie, stel de baktijd op 45 minuten in en het eind van de baktijd op 12.30 uur • Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm. De oven wordt dan automatisch om 11.45 uur ingeschakeld (12.30 uur minus 45 minuten) tot het ingestelde eind van de baktijd waarop de oven automatisch uitgeschakeld wordt. <p>WAARSCHUWING: Indien het EINDE van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het EINDE van de ingestelde kooktijd.</p>

ELETRONICA ZERO WIFI-FUNCTIE

Er zijn twee verschillende standen voor Wi Fi op de keuzeknop:

- **Wi Fi aan:** Wi Fi is alleen ingeschakeld als de oven reeds in uw toestel is geregistreerd. In deze stand kan de oven alleen op afstand worden bediend.
- **Wi Fi reset:** Nadat u de keuzeknop voor 30" op Wi Fi reset heeft laten staan, zal de Bluetooth inschakelen en zult u de oven in uw toestel kunnen registreren, dit moet binnen 5' gebeuren.

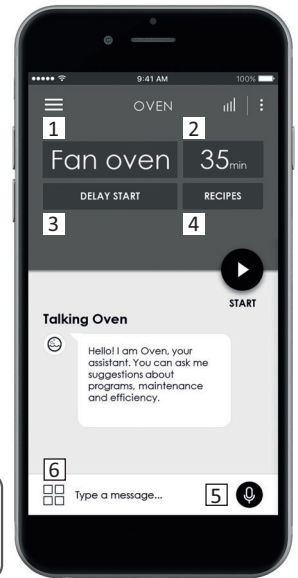
Als de registratie gelukt is, zal de oven op afstand kunnen worden bediend en zal het Wi Fi-pictogram oplichten. Als de registratie niet gelukt is, zal de Wi Fi uitschakelen en wordt de oven gereset. Om een nieuwe registratie uit te voeren, moet de keuzeknop voor het bakprogramma uit en vervolgens weer terug in de stand Wi-Fi reset worden gedraaid.

Opmerking: installeer de App op uw toestel voordat u begint met de registratie

Opmerking: op het toestel, waarop de App wordt geïnstalleerd, moet Bluetooth geactiveerd zijn

Opmerking: voor beide Wi-Fi-standen zullen de touch-knoppen niet werken.

Opmerking: het is belangrijk om te zorgen voor een goede Wi-Fi signaalsterkte tussen de router en het apparaat. Wanneer de oven probeert om verbinding te maken met de router zal het pictogram knipperen, 3" aan en 1" uit; als de verbinding reeds tot stand is gebracht zal het pictogram oplichten.



HOOVER ONEFi[®]:
 Voor gedetailleerde informatie over HET TOT STAND BRENGEN VAN DE VERBINDING met uw ONEFi apparaat en HOE U DIT OPTIMAAL GEBRUIKT, gaat u naar <http://www.candysimplify.com>

1. Programmaselectie / 2. Programmaduur / 3. Instelling start baktijd / 4- Selectie speciale recepten / 5. Selectie speciale recepten / 6. Tips, suggesties en on-line gebruikershandleiding

3.2 Bereidingswijzen

Functie-knop	T °C standaard	Functie (afhankelijk van het ovenmodel)
		LAMP: Zet de ovenverlichting aan.
		DEFROST: Als de knop op deze stand is gezet, laat de ventilator lucht op kamertemperatuur langs het bevroren voedsel circuleren zodat het in enkele minuten ontdooit zonder dat de eiwitten die het voedsel bevat wijzigingen ondergaan.
	180	BEREIDING MET VENTILATIE: Wij adviseren om deze methode te gebruiken voor gevogelte, pasteien, vis en groenten. De hitte dringt beter in het voedsel door en zowel de bereidings- als de voorverhittingstijden worden verkort. U kunt verschillende gerechten tegelijk klaarmaken, met of zonder dezelfde bereiding in een of meer posities. Deze bereidingsmethode geeft een gelijkmatige verdeling van de hitte, en geuren worden niet met elkaar vermengd. Reken ongeveer tien minuten extra als u meerdere gerechten tegelijkertijd bereidt.
	190	Met de functie " ECO " kunt u gezonder koken, door de hoeveelheid vet of olie die nodig is te verminderen. Dankzij het gebruik van de grill en ventilator in combinatie met een pulserende cyclus van lucht, behoudt het het vochtgehalte van het voedsel, grilt het op het oppervlak en gebruikt een kortere kooktijd, zonder afbreuk te doen aan de smaak. Het is met name geschikt voor het koken van vlees, geroosterde groenten en omeletten. De cyclus van gepulseerde lucht houdt de vochtigheid in de oven en het vochtgehalte van het voedsel, behoud de voedingswaarden en zorgt voor een snel, uniform kookproces. Probeer al uw recepten en verminder de hoeveelheid dressing die u gewoonlijk gebruikt en ervaar de lichtheid van deze nieuwe functie!
	210	VENTILATOR + ONDERSTE ELEMENT: Dit verwarmingselement onderin de oven wordt gebruikt terwijl de ventilator lucht in de oven laat circuleren. Deze methode is ideaal voor vruchtenvlaaien, taarten, quiches en paté. Het voedsel droogt niet uit, en de functie is geschikt voor het laten rijzen van cake, brooddeeg en ander voedsel dat van benedenaf gebakken wordt. Plaats het rooster laag in de oven.
	220	TRADITIONELE BEREIDING: Zowel het verwarmingselement boven- als onderin de oven worden gebruikt. Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor. Deze methode is ideaal voor alle traditionele bak- en braadgerechten. Om rood vlees, roast-beef, lamsbout, wild, brood, in folie verpakt voedsel of bladerdeeg te bereiden. Plaats het voedsel met zijn schaal op een rooster die in het midden van de oven is geschoven.
	230	GRILL: Gebruik de grill met de deur gesloten. Alleen het bovenste verwarmingselement wordt gebruikt en u kunt de temperatuur aanpassen. Vijf minuten voorverhitting is nodig om de elementen roodheet te laten worden. Succes is gegarandeerd voor braadgerechten, kebabs en gegratineerde gerechten. Wit vlees moet op een zekere afstand van de grill worden gehouden; de bereidingstijd is dan langer, maar het vlees smaakvoller. U kunt rood vlees en visfilets op het rooster leggen met de lekbak eronder geschoven. De oven heeft twee grillstanden: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	200	GRILLEN MET VENTILATOR: Gebruik de turbo-grill met de deur gesloten. Het verwarmingselement bovenin de oven wordt gebruikt terwijl de ventilator lucht in de oven laat circuleren. Voorverhitting is nodig voor rood vlees, voor wit vlees niet. Ideaal voor de bereiding van dikke stukken voedsel, hele stukken zoals geroosterd varkensvlees, gevogelte etc. Plaats het voedsel dat gegrild moet worden direct midden op het rooster, op het middelste ovenniveau. Schuif de lekbak onder het rooster om sappen op te vangen. Zorg dat het voedsel niet te dicht bij de grill is. Keer het voedsel halverwege de bereiding om.
	220	PIZZA: met deze functie circuleert hete lucht in de oven om een perfect resultaat te garanderen voor gerechten zoals pizza of cake.
		WIFI AAN: oven laat Wi-Fi-verbinding toe.
		WIFI RESET: de Wi-Fi-verbinding wordt opnieuw gestart.

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

4. Ovenreiniging en onderhoud

4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging

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

GLAZEN DELEN

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

AFDICHTING OVENVENSTER

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

vochtige spons.

ACCESSOIRES

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




LEKBAK

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

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

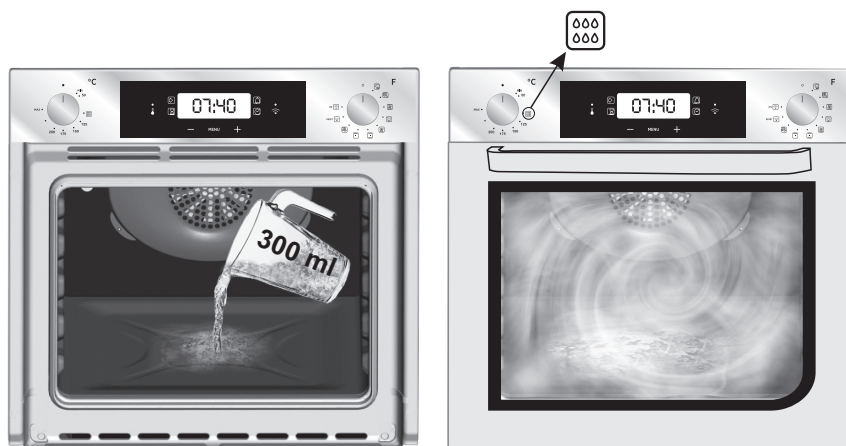
4.2 Hydro Easy Clean Functie

De HYDRO EASY CLEAN procedure maakt gebruik van stoomom achtergebleven vetenetenresten uit de oven te helpen verwijderen.

1. Giet 300 ml water in het HYDRO EASY CLEAN reservoir aan de onderkant van de oven.
2. Stel de oven functie Static () of Bottom () verwarming in
3. Stel de temperatuur in met het pictogram HYDRO EASY CLEAN ()
4. Stel het programma met een looptijd van 30 minuten in.
5. Na 30 minuten schakel het programma uit en koelt de oven af.
6. Als het apparaat afgekoeld is, kan het reinigen van de binnenkant van de oven met een doek beginnen.

Waarschuwing: Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het aanraakt.

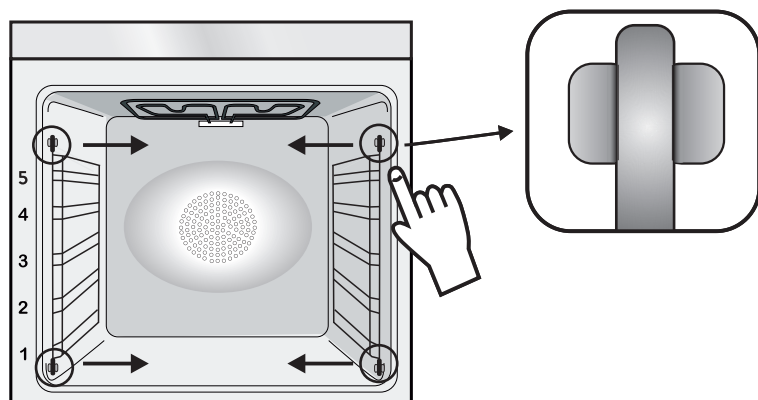
Opgelet voor alle hete oppervlakken, omdat een risico op brandwonden bestaat. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.



4.3 Onderhoud

VERWIJDERING VAN HET OVENVENSTER

1. Open het venster aan de voorkant.
2. Open de klemmen van de scharnierbehuizing aan de rechter- en linkerkant van het venster door ze omlaag te duwen.
3. Plaats het venster terug door de procedure omgekeerd uit te voeren



VERWIJDEREN EN REINIGEN VAN DE ZIJLINGSE ROOSTERS

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

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GLAZEN DEUR

1. Open de oven deur.

2.3.4. Blokkeer de scharnieren, verwijder de schroeven en verwijder het bovenste metalen deksel door het omhoog te trekken.

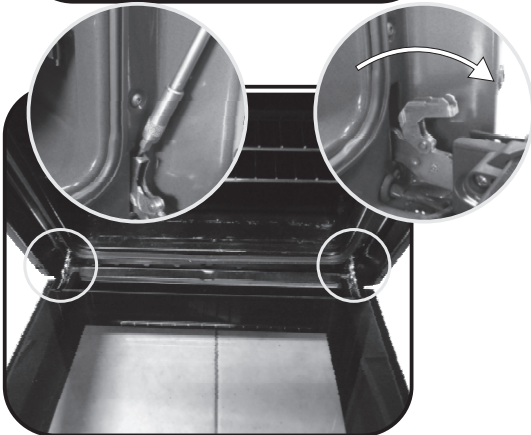
5,6. Verwijder het glas door het voorzichtig uit de oven deur te trekken (NB: in pyrolyse ovens moeten ook het tweede en derde glaselement (indien aanwezig) worden weggehaald).

7. Zet na de reiniging of vervanging alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde in elkaar. Op alle glaselementen moet de aanduiding "Pyro" leesbaar zijn en aan de linkerkant van de deur zit, dichtbij het linker zijscharnier. Het bedrukte label van het eerste glaselement zit dan aan de binnenkant van de deur.

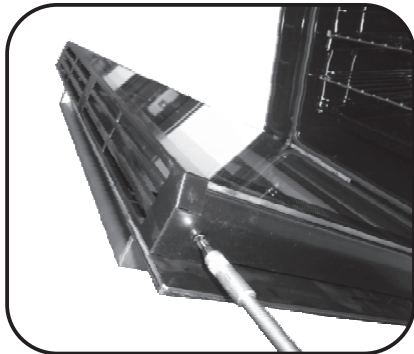
1.



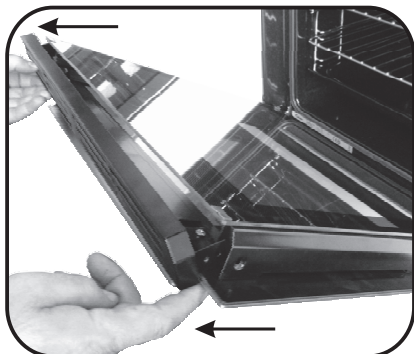
2.



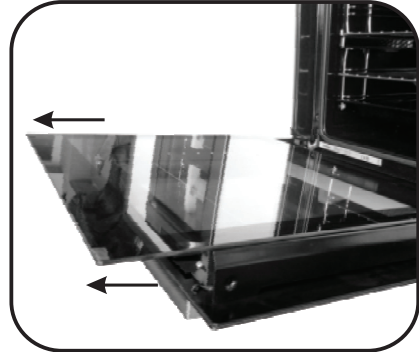
3.



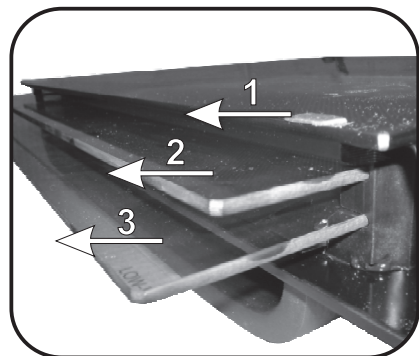
4.



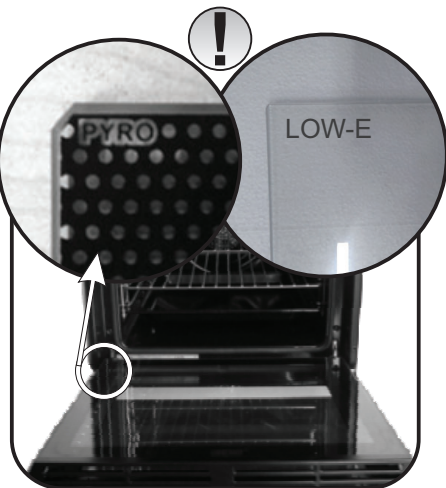
5.



6.



7.



HET LAMPJE VERVANGEN

1. Koppel de oven af van het elektriciteitsnet.
2. Maak het glazen deksel los, schroef het lampje los en vervang het door een nieuw lampje van hetzelfde type.
3. Plaats het glazen deksel terug nadat het defecte lampje is vervangen.



5. Problemen oplossen

5.1 FAQ

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven wordt niet heet	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet heet	Het kinderslot is ingeschakeld	Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn
Geen reactie van de touch-gebruikersinterface	Stoom en condens op het paneel van de gebruikersinterface	Maak het gebruikersinterfacepaneel schoon met een microfiber doek om de condenslaag te verwijderen

Bezpečnostní pokyny

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

- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.

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

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

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

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

- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.

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

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

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

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

- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.

- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou

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

- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.

- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.

- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.

- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.

- Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.

- Když umístíte polici uvnitř, ujistěte se, že záložka směřuje nahoru a dozadu do komory.

Police musí být zasunuta zcela do komory.

- **VAROVÁNÍ:** Nepotahujte stěny trouby alobalem ani jednorázovými ochrannými produkty, které jsou k dostání v obchodech. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana způsobuje v přímém kontaktu se smaltovaným povrchem riziko roztavení nebo poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby.

- **VAROVÁNÍ:** V žádném případě neodstraňujte těsnění dveří trouby.

- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.

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

87

Popis výrobku	2.1 Přehled
	2.2 Příslušenství
	2.3 První použití

88

Použití trouby	3.1 Popis displeje
	3.2 Režimy vaření

89

Čištění a údržba trouby	4.1 Obecné poznámky k čištění
	4.2 Funkce Hydro Easy Clean
	4.3 Údržba
	<ul style="list-style-type: none">• Vyjmutí a čištění drátěných úrovní roštů• Demontáž a čištění bočnic• Demontáž okna trouby• Demontáž a čištění skleněných dvířek

91

Řešení potíží	5.1 Často kladené otázky
---------------	--------------------------

93

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 váš obn. číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmy. Výr. obce nenesou 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. Výr. obce 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 mokřima nebo vlhkými rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

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

Výr. obce nese žádnou odpovědnost za případné škody způsobené nedodržáním těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně 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 zemnicí svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

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

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

1.3 Doporučení

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

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

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým 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.

Vešle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádoby a pečící formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

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

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

1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



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

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být 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 přehřívání trouby a vždy se jí snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

1.6 Prohlášení o shodě

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

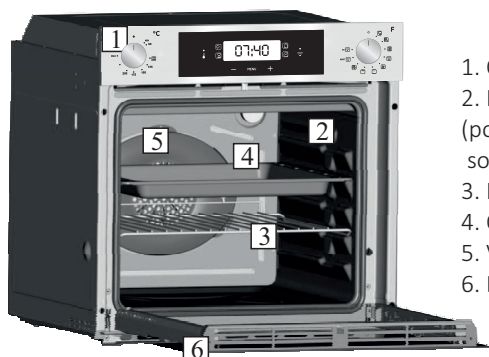
Umístěním značky **CE** na tento produkt potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany

zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

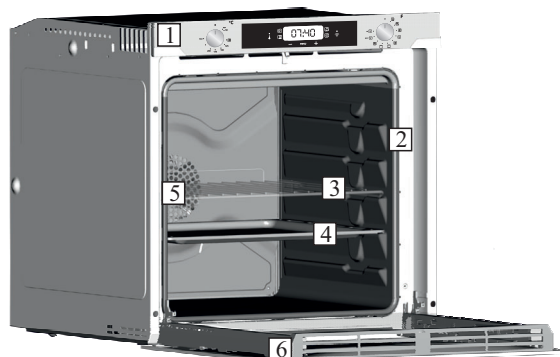
Tímto způsobem společnost Candy Hoover prohlašuje, že tento spotřebič označený **CE** je v souladu se základními požadavky směrnice 2014/53 / EU.

2. Popis výrobku

2.1 Přehled

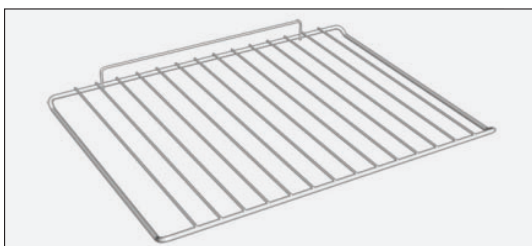


1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélný drátěný ošet, je-li součástí dodávky)
3. Kovový ošet
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvřítka trouby



2.2 Příslušenství

1 Kovový ošet



Drží pečící plechy a talíře.

3 Boční drátěné mřížky



Boční drátěné mřížky Pokud zahrnuty.

2 Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

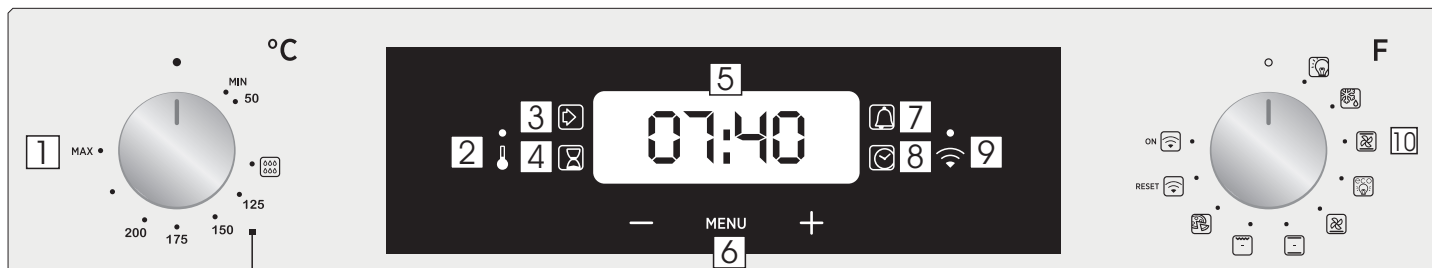
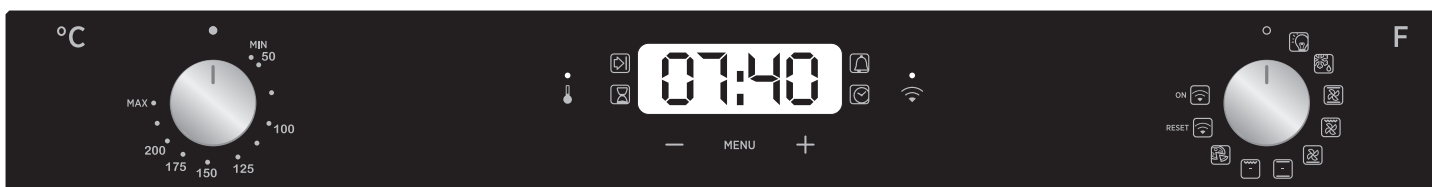
2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím trouby 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






1. Knoflík voliče termostatu
2. Kontrolka termostatu
3. Konec vaření
4. Doba vaření
5. Zobrazení teploty nebo hodin
6. Ovládací prvky pro nastavení LCD displeje
7. Minuty
8. Nastavení hodin
9. Signální signál Wifi
10. Ovládací knoflík funkcí

VAROVÁNÍ: první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Zároveň bliká kontrolka vpravo dole (☺).

- Nastavte čas "-" tlačítek "+".
- Stiskněte tlačítko Nabídka nebo počkejte 5 s, potom budou hodiny nastaveny.

UPOZORNĚNÍ: Trouba bude pracovat pouze s nastavením hodin

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	POZNÁMKA
DĚTSKÁ POJISTKA	<ul style="list-style-type: none"> • Funkce Dětský zámek se aktivuje stisknutím tlačítka Nastavit (+) alespoň na 5 sekund. Od tohoto okamžiku jsou všechny ostatní funkce uzamčené a na displeji se bude v 3s intervalech střídavě zobrazovat text STOP a přednastavený čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkce Dětský zámek se aktivuje stisknutím tlačítka Nastavit (+) alespoň na 5 sekund. Od tohoto okamžiku jsou všechny funkce znovu volitelné. 		
MINUTKA 	<ul style="list-style-type: none"> • Stiskněte centrální tlačítko 3 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas. • Uvolněte všechna tlačítka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Až uplyne nastavený čas, ozve se zvukový alarm. Tento alarm sám ustane, lze jej však zastavit okamžitě stisknutím jakéhokoli tlačítka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displej se zobrazí zbývající čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby))
DOBA PEČENÍ 	<ul style="list-style-type: none"> • Ovladačem funkcí trouby vyberte funkci pro úpravu pokrmů a ovladačem termostatu nastavte teplotu. • Stiskněte centrální tlačítko 1 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "Nebo "+" nastavte délka vaření požadované. • Uvolněte všechna tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem. <p>POZNÁMKA: Pokud je trouba vypnutá nebo svítí žárovka, funkce plánování doby pečení nebude fungovat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chtěli zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka). 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury. • Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát. • Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Na konci programu se ozvou 3 varovné signály a na displeji se zobrazí text Konec. Přepněte volič funkcí do polohy „0“, abyste se vrátili k funkci hodin.
KONEC PEČENÍ 	<ul style="list-style-type: none"> • Ovladačem funkcí trouby vyberte funkci pro úpravu pokrmů a ovladačem termostatu nastavte teplotu. • Stiskněte centrální tlačítko 2 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte čas, kdy Chcete troubu na vypnout. • Uvolněte tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič. <p>POZNÁMKA: Pokud je trouba vypnutá nebo svítí žárovka, funkce plánování doby pečení nebude fungovat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavení-konec pečení • Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát • Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT "+" "-" "+" 	<p>Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit.</p>

FUNKCE WI-FI ELETTRONICA ZERO

Wi-Fi má dvě různé polohy na voliči přípravy pokrmů:

- **Zapnout Wi-Fi:** Síť Wi-Fi se zapne pouze v případě, že trouba je již registrována ve vašem zařízení. V této poloze bude trouba ovládána pouze dálkově.
- **Resetovat Wi-Fi:** Po 30 s od volby resetu Wi-Fi se zapne Bluetooth a během 5 min budete moci zaregistrovat troubu ve vašem zařízení.

V případě úspěšné registrace bude trouba ovládána dálkově a rozsvítí se ikona Wi-Fi. V případě neúspěšné registrace se Wi-Fi vypne a trouba se resetuje. Chcete-li pokračovat novou registrací, je nutné přepnout volič programu pro přípravu pokrmů mimo polohu resetu Wi-Fi a znovu jej vrátit do této polohy.

Poznámka: Před zahájením registrace nainstalujte aplikaci do svého zařízení

Poznámka: Zařízení, ve kterém je nainstalována aplikace, musí mít aktivovaný Bluetooth

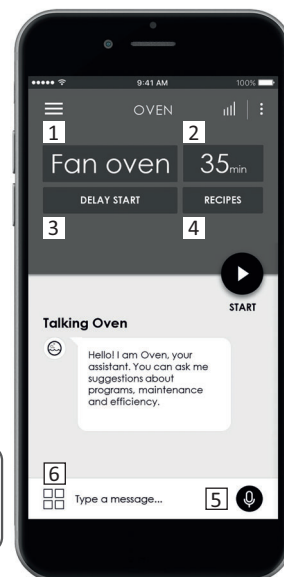
Poznámka: V obou polohách Fi-Fi nefungují dotyková tlačítka.

Poznámka: Je důležité zajistit dostatečnou sílu signálu sítě Wi-Fi mezi domácím směrovačem a spotřebičem. Když se trouba pokouší připojit ke směrovači, ikona 3 s svítí a 1 s nesvítí; po navázání spojení bude ikona trvale svítit.



HOOVER ONEFi® :

Chcete-li podrobné informace o tom, JAK PŘIPOJIT váš spotřebič vybavený funkcí ONEFi JAK JEJ nejlépe POUŽÍVAT, navštivte stránky <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



1. Výběr programu / 2. Délka programu / 3. Nastavení začátku pečení / 4. Výběr určených receptů / 5. Offline a hlasový asistent / 6. Tipy, doporučení a online uživatelská příručka

3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	Funkce (Závisí na modelu trouby)
		SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
		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	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.
	190	Funkce "ECO" umožňuje vařit zdravějším způsobem snížením potřebného množství tuku nebo oleje. Díky použití grilu a ventilátoru v kombinaci s pulzujícím cyklem vzduchu zachovává vlhkost jídla, grilování povrchu a kratší dobu vaření, aniž by došlo k ohrožení chuti. Je zvláště vhodný pro vaření masa, restovanou zeleninu a omelety. Cyklus impulsního vzduchu udržuje vlhkost uvnitř trouby a obsah vlhkosti v jídle, zachovává nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces vaření. Vyzkoušejte všechny své recepty a snižte množství obvazů, které obvykle používáte, a zažijte lehkost této nové funkce!
	210	VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnatá ovocná koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
	220	KONVENČNÍ PEČENÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	230	GRIL: použijte 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
	200	GRILS PODPOROU VENTILÁTORU: použijte 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.
	220	PIZZU: Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.
		ZAPNOUT WI-FI: Trouba umožňuje připojení k síti Wi-Fi.
		RESETOVAT WI-FI: Umožňuje restartovat připojení k síti Wi-Fi.

* 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.

4.2 Funkce Hydro Easy Clean

HYDRO EASY CLEAN vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku HYDRO EASY CLEAN na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický () nebo Spodní () ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu HYDRO EASY CLEAN ().
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistíte vnitřek trouby utěrkou.

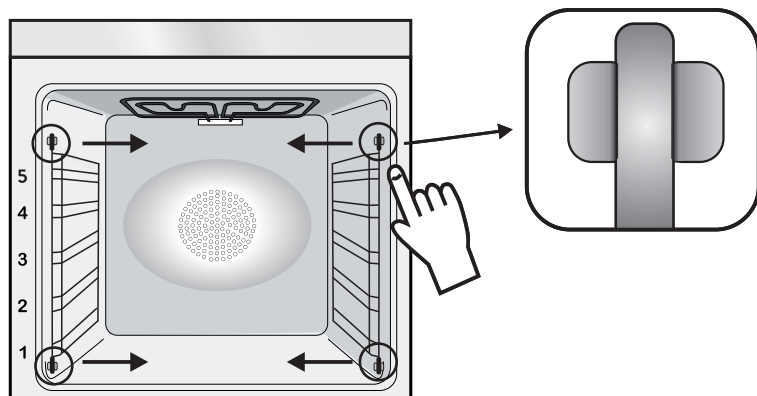
Varování: Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



4.3 Údržba

VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

- 1- Vyjměte rošty vytažením ve směru šipek.
- 2- Vyčistěte je v myčce nádobí nebo vlhkou hubkou a poté vysušte.
- 3- Po vyčištění instalujte rošty v opačném pořadí.



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.

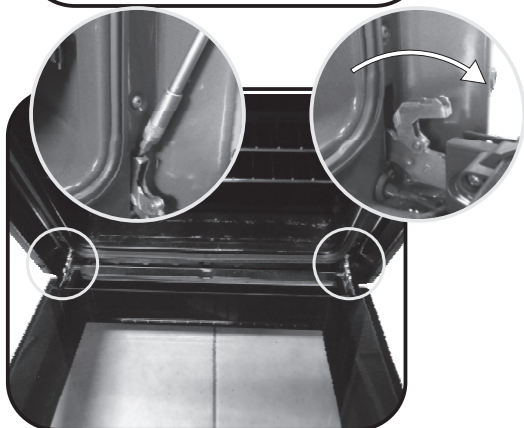
5.6. Vyměňte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyměňte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

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.

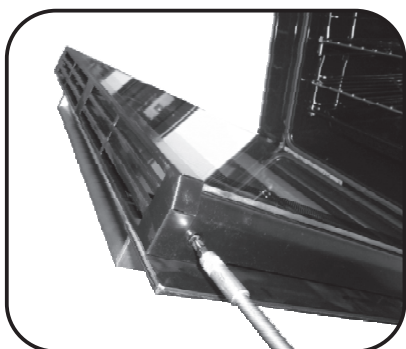
1.



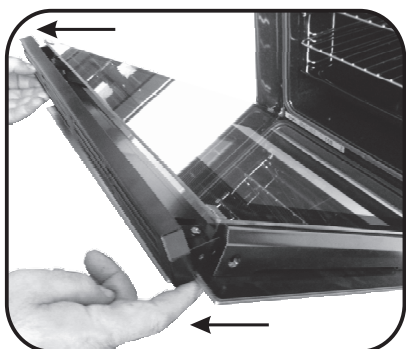
2.



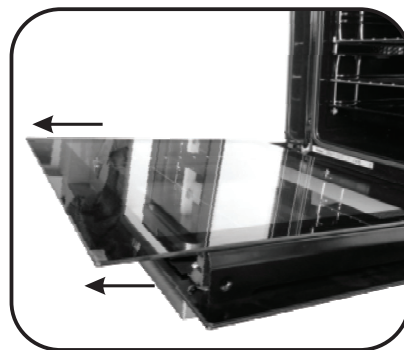
3.



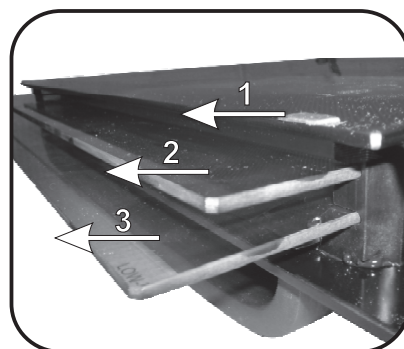
4.



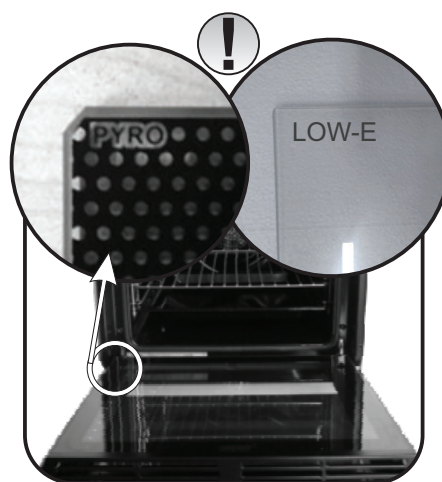
5.



6.



7.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

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



5. Řešení potíží

5.1 Často Kladené Otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	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

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10-15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.

- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.

- Izogibajte se temu, da bi hrano puščali v pečici za več kot 15/20 minut po kuhanju.

- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

- **OPOZORILO:** med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.

- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.

- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

- Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

POZOR: Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!

- Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.

- Pred odstranjevanjem zaščitne morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.

- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.

- Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.

- Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno preko ustrezne

varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma preko dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalnik kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa tudi kontaktirate oddelek za podporo kupcem.

- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.

- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljalnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.

Polico morate vstaviti do konca

- **OPOZORILO:** Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščitne za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.

- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjajte vratnega tesnila.

- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz. nastavitve.

Splošna navodila	1.1 Varnostni Indikacije
	1.2 Električna varnost
	1.3 Priporočila
	1.4 Installation
	1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja
	1.6 Declaration of compliance

96

Opis izdelka	2.1 Pregled
	2.2 Dodatna oprema
	2.3 Prvo Upotreba

97

Uporaba pečice	3.1 Opis zaslona
	3.2 Načini pečenja

98

Čiščenje in vzdrževanje pečice	4.1 Splošne opombe o čiščenju
	4.2 Funkcija Hydro Easy Clean
	4.3 Vzdrževanje
	<ul style="list-style-type: none">• Snemanje in čiščenje žičnih vodil• Odstranitev okna pečice• Odstranitev in čiščenje steklenih vrat• Zamenjava žarnice

100

Odpravljanje težav	5.1 Pogosto zastavljena vprašanja
--------------------	-----------------------------------

102

1. Splošna navodila

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate v vaši pečici pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblice) hranite izven dosega otrok.

Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju. To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.

OPOMBA: Funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku se lahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.



1.1 Varnostni Indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

1.2 Električna varnost

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

PRIKLIJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220-240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

1.3 Priporočila

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavlajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in

se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.

- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

1.4 Installation

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitve lahko povzročijo poškodbe

oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja

Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnanje z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.

• Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

1.6 Declaration of compliance

Deli aparata, ki pridejo v stik z živili, so izdelani skladno z veljavnimi evropskimi predpisi (smernica CEE 89/109).

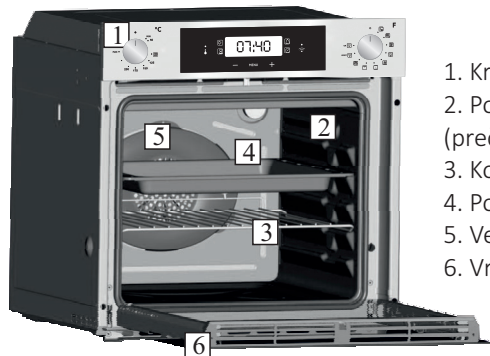
Z oznako **CE** na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu

okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

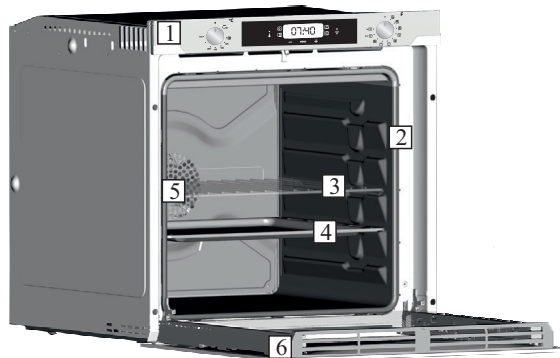
Ko odstranite embalažo, se prepričajte, da vaša nova pečica ni poškodovana. Če niste prepričani, je ne smete uporabiti, ampak se posvetujte s strokovnjakom. Poskrbite, da embalaža, npr. plastične vrečke, polistirol, žebliji ipd. ne pridejo v roke majhnim otrokom, saj so zanje lahko nevarni.

2. Opis izdelka

2.1 Pregled



1. Krmilna plošča
2. Položaji police (prečna žična rešetka, če je priložena)
3. Kovinska rešetka
4. Ponev
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice



2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

1 Ponev



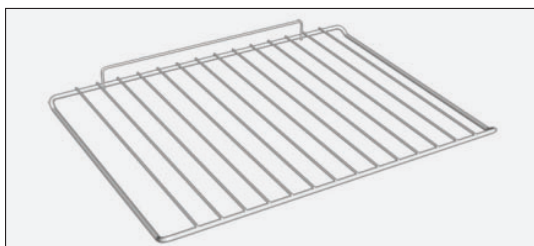
Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

3 Bočna žična mreža



Bočni žice mreže, če so vključeni.

2 Kovinska rešetka



Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

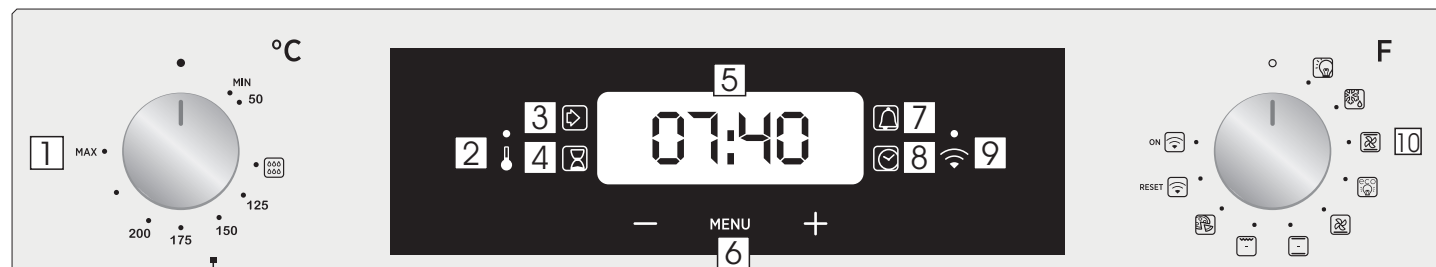
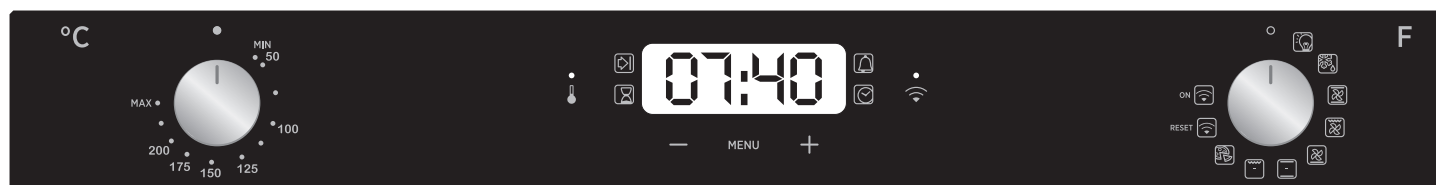
2.3 Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite.

- Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo.
- Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode.
- Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

3. Uporaba pečice (odvisno od modela)

3.1 Opis zaslona



1. Gumb za izbiro termostata
2. Signalna svetilka termostata
3. Konec kuhanja
4. Čas kuhanja
5. Prikaz temperature ali ure
6. Kontrolniki za nastavev LCD zaslona
7. Minutni skrbnik
8. Nastavev ure
9. Signalna svetilka Wifi
10. Gumb za izbiro funkcij

OPOZORILO: ko je pečica vgrajena in priklopljena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. Spodnja desna lučka LED v tem času utripa (☺). To se doseže na naslednji način.

- Spomojčno tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Pritisnite gumb Meni ali počakajte 5", nato je ura nastavljena.

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	OPOMBA
ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcijo zaklepa za otroke aktivirate s pritiskom Nastavev(+) za najmanj 5 sekund. Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene in na zaslonu bo v 3-sekundnih intervalih neprekinjeno utripal napis STOP in nastavljen čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcija Child Lock se deaktivira tako, da se dotaknete sledilne ploščice znova (+) za najmanj 5 sekund. Od tega trenutka se lahko vse funkcije ponovno izberejo. 		
ŠTEVEC MINUT	<ul style="list-style-type: none"> • Trikrat pritisnite osrednji gumb • Pritisnite gumb "-" "+", da nastavite želeni čas • Spustite vse gumbes 	<ul style="list-style-type: none"> • Ko nastavljen čas poteče, se aktivira zvočni alarm. Alarm se zaustavi sam, lahko pa ga takoj zaustavite s pritiskom kateregakoli gumba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Opozarja na alarm na koncu nastavljenega časa. • Med postopkom se na zaslonu prikaže preostali čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Omogoča uporabo pečice kot budilke (lahko se aktivira bodisi z delovanjem pečice ali brez uporabe pečice)
TRAJANJE PEČENJA	<ul style="list-style-type: none"> • Izberite funkcijo kuhanja z gumbom funkcij pečice, zeleno temperaturo pa s termostatom. • Push the central button 1 times • Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required • Release all buttons <p>OPOMBA: Če je pečica izklopljena ali sveti lučka, funkcija načrtovanega časa kuhanja ne bo delovala.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite katerikoli gumb, da ustavite signal. Pritisnite centralni gumb, da se vrnete na funkcijo ure. 	<ul style="list-style-type: none"> • Omogoča nastavev časa kuhanja, ki je potreben za izbrani recept. • Če želite preveriti, koliko časa je še potrebno, pritisnite gumb MENU 1 čas. • Za spreminjanje / spreminjanje nastavljenega časa pritisnite tipko MENU in "-" "+". 	<ul style="list-style-type: none"> • Ob koncu programa bo program sprožil 3 opozorilne signale in na zaslonu se pojavi napis Konec. Nastavite stikalo za izbiro funkcij na "0" za ponovno delovanje ure.
KONEC PEČENJA	<ul style="list-style-type: none"> • Izberite funkcijo kuhanja z gumbom funkcij pečice, zeleno temperaturo pa s termostatom. • Push the central button 2 times • Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off • Release the buttons <p>OPOMBA: Če je pečica izklopljena ali sveti lučka, funkcija načrtovanega časa kuhanja ne bo delovala.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • V nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite ročno izklopiti, izbirnik funkcije pečice v položaju 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Omogoča, da nastavite konec časa kuhanja • Za preverjanje prednastavljenega časa pritisnite centralni gumb 2-krat • Za spreminjanje nastavljenih časovnih tipk MENU + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta funkcija se običajno uporablja s funkcijo "kuhanja". Na primer, če je posoda kuhana 45 minut in mora biti pripravljena do 12:30, preprosto izberite zeleno funkcijo, nastavite čas kuhanja na 45 minut in konec časa kuhanja do 12:30. • Po koncu nastavljenega časa kuhanja se pečica samodejno izklopi in zazvoni zvočni alarm. • Kuhanje se bo začelo samodejno ob 11:45 (12:30 minus 45 min) in se bo nadaljevalo do vnaprej nastavljenega časa končnega kuhanja, ko se bo pečica samodejno izklopila.

ELEKTRONIKA FUNKCIJA ZERO WIFI

Funkcija Wi Fi ima dva različna položaja na stikalu kuhanja:

- **Vklopljen Wi Fi:** Wi Fi je vklopljen samo, če je pečica že vpisana v vašo napravo. Na tem položaju bo pečica vodena samo daljinsko.
- **Wi Fi reset:** Ko stikalo nastavite na Wi Fi reset za 30", se bo vklopil Bluetooth in pečico boste lahko vpisali v svojo napravo v roku 5'. Če je vpis uspešen, boste pečico upravljali daljinsko in ikona Wi Fi se bo vklopila.

Če pa je vpis neuspešen, se bo Wi Fi izklopil in pečica se bo resetirala.

Za ponovni vpis je treba stikalo za program kuhanja umakniti s položaja Wi Fi reset in ga ponovno vrniti nanj.

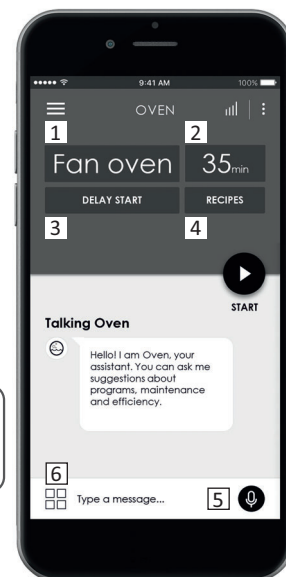
Opomba: Na svojo napravo pred pričetkom vpisa namestite aplikacijo

Opomba: Naprava, na katero nameščate aplikacijo, mora imeti aktiviran Bluetooth

Opomba: Na obeh položajih Wi Fi gumbi na dotik ne delujejo.

Opomba: Pomembno je vzpostaviti dober signal Wi-Fi med domačim usmerjevalnikom in aparatom.

Ko se pečica poskuša povezati z usmerjevalnikom, ikona utripa s 3" vklopom in 1" izklopom, ko je povezana, pa je ikona vklopljena.
















HOOVER ONEFi[®]:
 Za podrobne informacije KAKO POVEZATI vaš ONEFi aparat in KAKO GA UPORABLJATI, pojdite na <http://wizardservice.candy-hoover.com/>

1. Izbira programa / 2. Čas trajanja programa / 3. Nastavitev začetka kuhanja / 4- Izbira dodeljenega recepta / 5. Brez povezave in glasovna pomoč / 6. Nasveti, namigi in spletna navodila za uporabo

3.2 Načini pečenja

Funkcije	Privzeto T °C	Funkcije
		Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
		ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	180	VENTILIRANA PEČICA : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladice, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
	190	Funkcija "ECO" vam omogoča bolj zdrav način kuhanja, saj je pri kuhanju s to funkcijo potrebno uporabiti manjšo količino maslo ali olja. Zahvaljujoč posebni kombinaciji kuhalnih funkcij in ventilatorja poskrbi za impulzno kroženje zraka. Na ta način se ohrani vsebnost vlage v živilu, ki se na površini hitreje zapeče in bolje ohrani okus. Ta način je še posebej primeren za peko mesa, zelenjave in omet. Impulzno dotekanje zraka ohranja vlažnost v notranjosti pečice in s tem tudi v živilu, s čimer se ohrani hranljiva vrednost živila, pečenje pa poteka hitro in enakomerno. Preizkusite svoje recepte, pri tem pa zmanjšajte običajno uporabljeno količino preliva, da se prepričate o učinkovitosti te nove funkcije. Zadovoljni boste z lahkotnostjo pripravljene jedi.
	210	VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a): Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite- narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	220	ZGORNJI/SPODNJI GRELEC : Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolč ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
	230	ŽAR : Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maslobo.
	200	ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a): pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maslobo. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	220	Pizza: Pri tej funkciji vroči zrak kroži v notranjosti pečice, kar zagotavlja popolne rezultate pri peki pizz, kolačev ipd.
		VKLOPLJEN WIFI: Pečica omogoča brezžično povezavo wifi.
		WIFI RESET: Omogoča ponovni zagon brezžične povezave wifi.

*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.

4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

4.1 Splošne opombe o čiščenju

Živiljski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

DODATNA OPREMA




Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

PONEV

Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi. Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

4.2 Funkcija Hydro Easy Clean

Postopek HYDRO EASY CLEAN olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

1. V posodo HYDRO EASY CLEAN na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična () pečica ali Gretje () spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono HYDRO EASY CLEAN ().
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

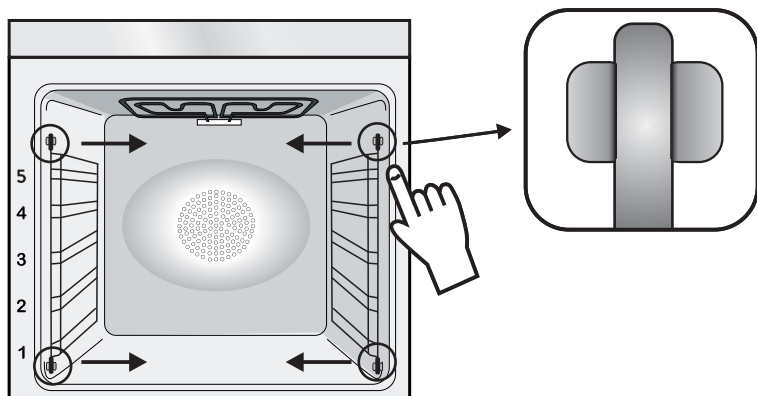
Opozorilo: Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



4.3 Vzdrževanje

SNEMANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL

- 1- Snemite vodilatako, da jih potegnete v smeri puščic.
- 2- Očistite vodila. Lahko jih pomijete v stroju, ali pa jih očistite z vlažno gobico in jih nato obrišete do suhega.
- 3- Po čiščenju namestite vodila nazaj po zgornjih navodilih v obratnem vrstnem redu.



ODSTRANITEV OKNA PEČICE

1. Odprite sprednje okno.
2. Odprite spojke ohišja tečajev na desni in levi strani sprednjega okna tako, da jih potisnete navzdol.
3. Okno znova namestite z izvedbo postopka v obratnem vrstnem redu.

ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.

2.3.4. Zapahnite tečajje, odstranite vijake in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.

5.6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: v pirolitičnih pečicah odstranite tudi drugo in tretje steklo (če je nameščeno)).

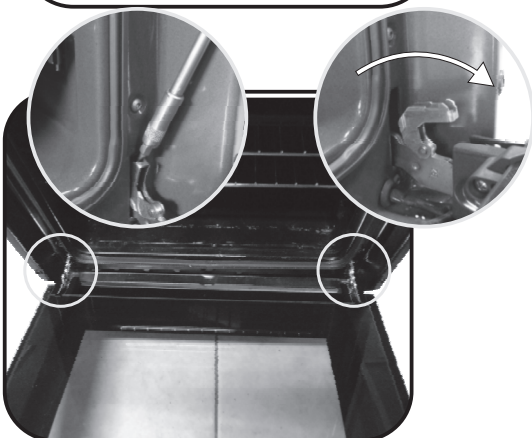
7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečajja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.

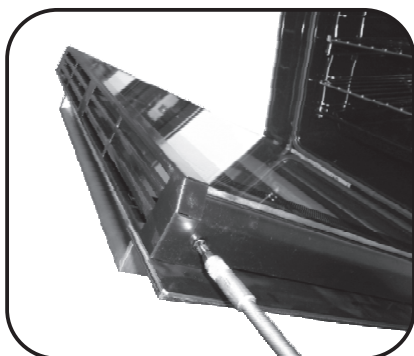
1.



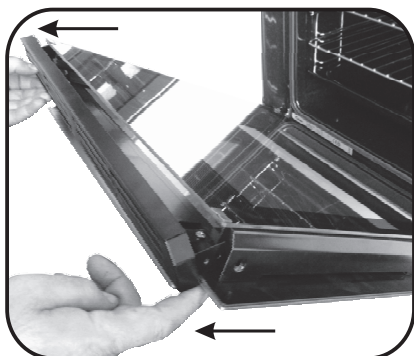
2.



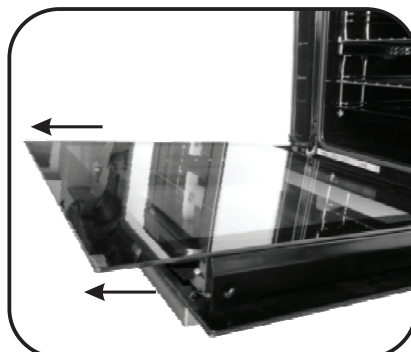
3.



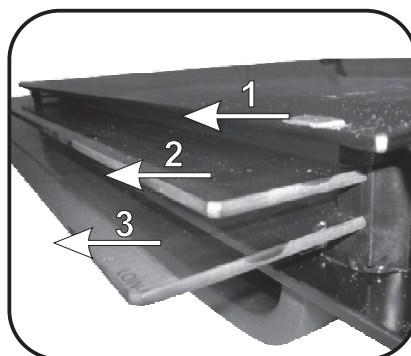
4.



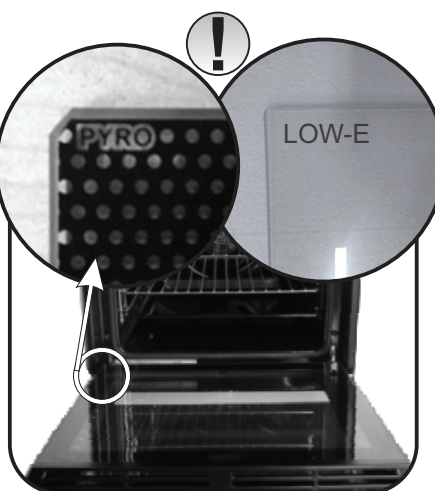
5.



6.



7.



ZAMENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izključite iz napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo nadomestite z novo žarnico istega tipa.
3. Ko ste pokvarjeno žarnico zamenjali, znova namestite stekleni pokrov.



5. Odpravljanje težav

5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.
Ni odziva uporabniškega vmesnika na dotik.	Para in kondenzacija na plošči uporabniškega vmesnika.	Ploščo uporabniškega vmesnika očistite s krpo iz mikrovlakn, da odstranite kondenzacijsko plast.

- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου ή επάνω στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Για να μειώσετε το φαινόμενο αυτό, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά από το άναμμα του φούρνου πριν βάλετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν φτάσει ο φούρνος σε θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά μέσα σε ένα σκεύος με καπάκι αντί σε έναν ανοιχτό δίσκο.
- Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο αφού τα έχετε μαγειρέψει για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε οποιαδήποτε θερμά τμήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα τμήματα μπορεί να θερμανθούν πολύ όταν χρησιμοποιείται το ψήσιμο στην σχάρα. Τα παιδιά θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο μπορεί να προκληθεί από την ακούσια επαναφορά της θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από ενός εξωτερικό διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση από την συσκευή εάν δεν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκείνους που έχουν ηλικία 8 ετών και άνω και από εκείνους που έχουν μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την λειτουργία της συσκευής, με ένα ασφαλή τρόπο και με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε άγρια ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θάμπωμα του τζαμιού.
- Ο φούρνος πρέπει να έχει σβήσει πριν βγάλετε τα αφαιρούμενα μέρη και, μετά τον καθαρισμό, να τα συναρμολογήσετε και πάλι σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
- Βάλτε το φινιρίσμα της πρίζας σε μία πρίζα εφοδιασμένη με τρίτη επαφή η οποία αντιστοιχεί με την γείωση και

η οποία πρέπει να είναι συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Για μοντέλα χωρίς φινιρίσμα πρίζας, τοποθετήστε ένα στάνταρ φινιρίσμα πρίζας στο καλώδιο το οποίο μπορεί να αντέξει το φορτίο που αναγράφεται επάνω στην ετικέτα. Ο αγωγός της γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φινιρίσματος της συσκευής, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Η σύνδεση στην τροφοδοσία του ρεύματος μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας ένα ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της τροφοδοσίας του ρεύματος ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για την σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στην θέση της.

- Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ένα καλώδιο ή μία ειδική δέσμη διαθέσιμη από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης.

Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας, αντικαταστήστε το άμεσα σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες:

- ανοίξτε το κάλυμμα του μπλοκ των ακροδεκτών,
- αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος και αντικαταστήστε το με ένα παρόμοιο καλώδιο το οποίο είναι συμβατό με την συσκευή (τύπος H05VV-F, H05V2V2-F).

- Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Ο αγωγός της γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι μακρύτερος κατά περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για οποιεσδήποτε επισκευές, συμβουλευθείτε μόνο το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε την χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

- Η αδυναμία συμμόρφωσης με τα ανωτέρω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.

- Οποιοδήποτε υλικό που έχει χυθεί και περισσεύει θα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.

- Μία παρατεταμένη διακοπή της τροφοδοσίας του ρεύματος που εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες

Γενικές οδηγίες

105

- 1.1 Ενδείξεις ασφαλείας
- 1.2 Ηλεκτρική ασφάλεια
- 1.3 Υποδείξεις
- 1.4 Встановлення
- 1.5 Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος
- 1.6 Декларація відповідності

Περιγραφή του προϊόντος

106

- 2.1 Επισκόπηση
- 2.2 Αξεσουάρ
- 2.3 Χρήση για πρώτη φορά

Χρήση του φούρνου

107

- 3.1 Περιγραφή πίνακα ελέγχου
- 3.2 Τρόποι λειτουργίας ψησίματος

Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

109

- 4.1 Γενικές οδηγίες για τον καθαρισμό
- 4.2 Λειτουργία HYDRO EASY CLEAN
- 4.3 Συντήρηση
 - Αφαίρεση και καθαρισμός των πλευρικών σχαρών
 - Αφαίρεση του παραθυρού του φουρνου
 - Καθαρισμός μόνο του εσωτερικού τζαμιού της πορτας
 - Αντικατάσταση του λαμπτήρα

Αντιμετώπιση προβλημάτων

111

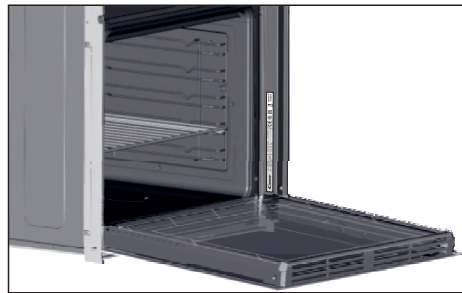
- 5.1 FAQ

1. Γενικές οδηγίες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον φούρνο σας, θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και να το φυλάξετε για μελλοντική αναφορά. Πριν τοποθετήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό έτσι ώστε να μπορείτε να τον δώσετε στο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών εάν πρέπει να γίνει μία επισκευή. Αφού έχετε αφαιρέσει

τον φούρνο από την συσκευασία του, ελέγξτε ότι δεν έχει πάθει ζημιά κατά την διάρκεια της μεταφοράς. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο και επικοινωνήστε με ένα πιστοποιημένο τεχνικό για συμβουλές. Κρατήστε όλα τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστερίνες, καρφιά) μακριά από παιδιά. Όταν ανάβει ο φούρνος για πρώτη φορά, μπορεί να εμφανιστεί έντονος καπνός μαζί με μυρωδιά, ο οποίος προκαλείται από την κόλλα που υπάρχει επάνω στα μονωτικά πλαίσια που περιβάλλουν τον φούρνο τα οποία θερμαίνονται για πρώτη φορά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και, εάν εμφανιστεί, θα πρέπει να περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν τοποθετήσετε φαγητό μέσα στον φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: οι λειτουργίες του φούρνου, οι ιδιότητες και τα αξεσουάρ που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.



1.1 Ενδείξεις ασφαλείας

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу.

Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:

- не тягнiть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
- у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

1.2 Ηλεκτρική ασφάλεια

ΣΙΓΟΥΡΕΥΤΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΩ Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ.

Το καλώδιο τροφοδοσίας με το οποίο συνδέεται ο φούρνος πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις της ισχύουσας νομοθεσίας στην χώρα τοποθέτησης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ζημιά που έχει προκληθεί από μη τήρηση αυτών των οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος σε μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με γειωμένη πρίζα τοίχου ή ένα πολλαπλό ασφαλειοδιακόπτη, ανάλογα με την ισχύουσα νομοθεσία στην χώρα τοποθέτησης. Η τροφοδοσία του ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα καλώδια που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν διατομή η οποία να εγγυάται την σωστή τροφοδοσία του φούρνου.

ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος τροφοδοτείται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας το οποίο θα πρέπει να είναι συνδεδεμένο μόνο με μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με 220-240 Vac 50 Hz μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε:

- την τάση που υποδεικνύεται επάνω στο όργανο μέτρησης,
- την ρύθμιση του ασφαλειοδιακόπτη.

Το καλώδιο της γείωσης που συνδέεται στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου

πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν συνδέσετε τον φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την συνέχεια του ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα προκληθούν από την αμέλεια σύνδεσης του φούρνου με τον ακροδέκτη της γείωσης ή από μία σύνδεση με την γείωση η οποία έχει ελαττωματική συνέχεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λόγω του ότι ο φούρνος μπορεί να προϋποθέτει λειτουργία συντήρησης, καλό είναι να διατηρείτε διαθέσιμη άλλη μία πρίζα τοίχου έτσι ώστε να μπορεί να συνδεθεί σε αυτήν ο φούρνος εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από προσωπικό της τεχνικής υπηρεσίας ή από τεχνικούς με αντίστοιχες πιστοποιήσεις.

Όταν είναι σβηστός ο φούρνος μπορεί να υπάρχει ένα ασθενές φως γύρω από τον κεντρικό κύριο διακόπτη. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Μπορεί να σβήσει απλά γυρίζοντας ανάποδα την πρίζα της συσκευής ή αλλάζοντας θέση μεταξύ των ακροδεκτών τροφοδοσίας.

1.3 Υποδείξεις

Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα διατηρήσει τον φούρνο εντελώς καθαρό.

Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινοχαρτό ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινοχαρτό ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων. Για να προλάβετε υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας

1.4 ΒΣΤΑΝΟΒΛΕΝΗ

Ο κατασκευαστής δεν έχει καμία υποχρέωση να κάνει την τοποθέτηση. Εάν χρειάζεται η παροχή υποστήριξης του κατασκευαστή για την επισκευή βλαβών που έχουν προκύψει από λανθασμένη τοποθέτηση, αυτή η παροχή υποστήριξης δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες τοποθέτησης για πιστοποιημένο επαγγελματία. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπόλογος για

τέτοιες βλάβες ή τραυματισμούς.

Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται μόνο ψηλά σε μία στήλη. Πριν από την στήριξη του, πρέπει να σιγουρευτείτε ότι υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο του φούρνου που θα επιτρέψει την σωστή κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Κάντε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο τοποθέτησης.

1.5 Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Η WEEE περιλαμβάνει τόσο ρυπογόνες ουσίες (οι οποίες μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά εξαρτήματα (τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι). Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα WEEE σε συγκεκριμένες επεξεργασίες έτσι ώστε να αφαιρούνται και να απορρίπτονται όλα τα ρυπογόνα στοιχεία. Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα WEEE δεν θα αποτελέσουν ένα ζήτημα για το περιβάλλον, είναι απαραίτητο να ακολουθείτε

μερικούς βασικούς κανόνες:

- τα WEEE δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα,
- τα WEEE θα πρέπει να μεταφέρονται στις ειδικές περιοχές συλλογής που διαχειρίζονται από τις δημοτικές συμβουλίες ή από εξουσιοδοτημένες εταιρείες.

Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από το σπίτι για μεγάλα WEEE. Όταν αγοράζετε μία καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος ο οποίος πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση σε μία αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Όπου είναι εφικτό, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίσετε. Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο συχνά, γιατί διασκορπίζεται η θέρμανση από τον θάλαμο κάθε φορά που ανοίγει. Για μία σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήνετε τον φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από τον προγραμματισμένο τερματισμό του χρόνου μαγειρέματος, και χρησιμοποιείτε την θερμότητα που απομένει την οποία εξακολουθεί να δημιουργεί ο φούρνος. Καθαρίστε καθαρές τις τσιμούχες καθαρές και σωστά τοποθετημένες στις θέσεις τους, για να αποφύγετε διαφυγή της θερμότητας έξω από τον θάλαμο. Εάν έχετε ρολόι παροχής με νυχτερινό τιμολόγιο, το πρόγραμμα "καθυστερημένου μαγειρέματος" κάνει ευκολότερη την εξοικονόμηση ενέργειας, μεταφέροντας την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος την ώρα που ισχύει η μειωμένη χρέωση.

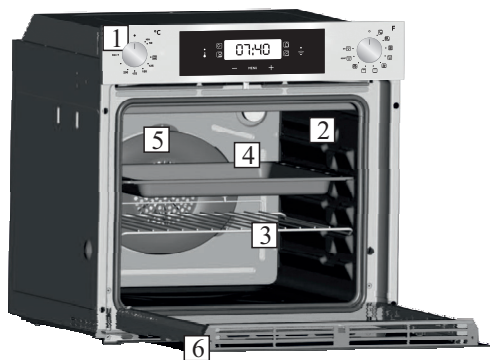
1.6 Δεκλαραція βίδοποβίδοносτί

• Τοποθετώντας το αναγνωριστικό **CE** επάνω σε αυτό το προϊόν, επιβεβαιώνουμε την συμβατότητα με όλες τις σχετικές Ευρωπαϊκές προϋποθέσεις ασφάλειας, υγείας και προστασίας του περιβάλλοντος που εφαρμόζονται για αυτό το προϊόν σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

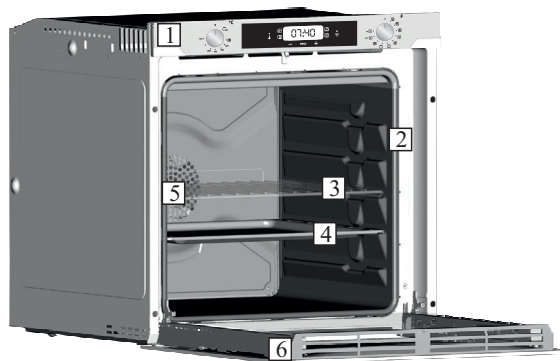
• Με το παρόν η Candy Hoover Group, δηλώνει ότι αυτή η συσκευή που έχει σήμανση με **CE** πληροί τις βασικές προϋποθέσεις της Οδηγίας 2014/53/EU. Για να λάβετε ένα αντίγραφο της δήλωσης συμμόρφωσης, σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον κατασκευαστή στο: www.candy-group.com

2. Περιγραφή του προϊόντος

2.1 Επισκόπηση



1. Πίνακας ελέγχου
2. Θέσεις ράφι (πλευρικό συρμάτινο καλώδιο εάν περιλαμβάνεται)
3. Μεταλλική σχάρα
4. Ρίξτε τη λεκάνη
5. Ανεμιστήρας (πίσω από την πλάκα χάλυβα)
6. Πόρτα φούρνου



2.2 Αξεσουάρ (ανάλογα με το μοντέλο)

1 Δοχείο συλλογής



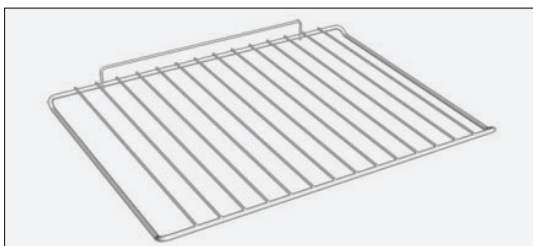
Συλλέγει τα υπολείμματα τα οποία στάζουν κατά την διάρκεια του ψησίματος των τροφών επάνω στις σχάρες.

3 εγκάρσια σύρμα πλέγματα



Πλευρική σύρμα πλέγμα εάν περιλαμβάνεται.

2 Μεταλλική σχάρα



Συγκρατεί φόρμες ψησίματος και ταψιά.

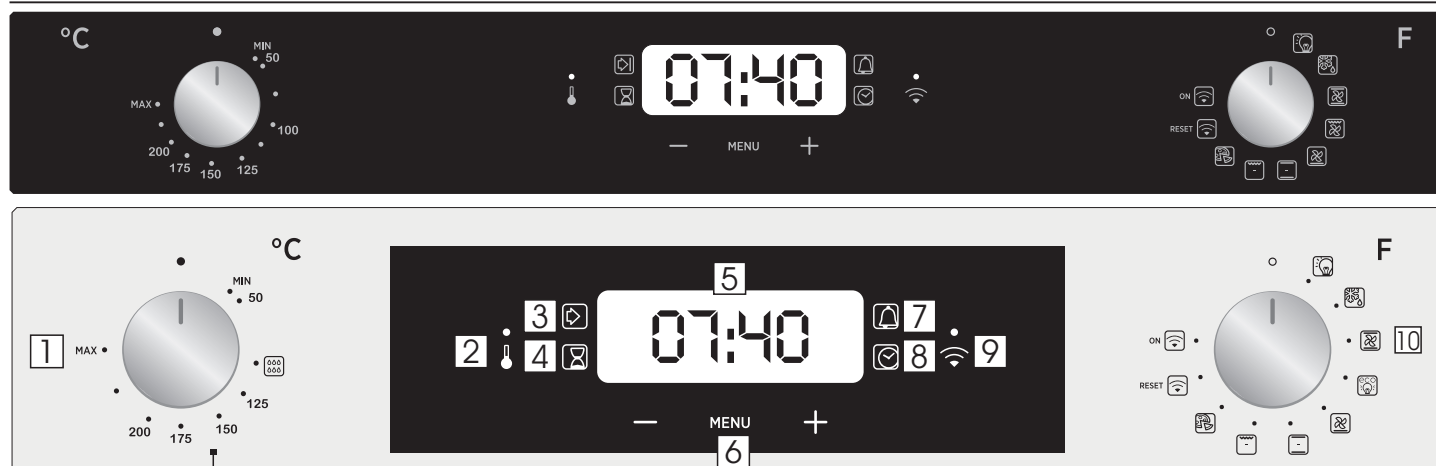
2.3 Χρήση για πρώτη φορά

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα νοτισμένο μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ μέσα στον φούρνο και σκουπίστε με ένα διάλυμα ζεστού νερού και κατάλληλου καθαριστικού υγρού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στην μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον αναμμένο για περίπου 1 ώρα, αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολείπόμενες μυρωδιές της καινούργιας συσκευής.

3. Χρήση του φούρνου (ανάλογα με το μοντέλο)

3.1 Περιγραφή πίνακα ελέγχου



1. Διακόπτης επιλογής θερμοστάτη
2. Λυχνία σήματος θερμοστάτη
3. Τέλος μαγειρέματος
4. Χρόνος μαγειρέματος
5. Εμφάνιση θερμοκρασίας ή ρολογιού
6. Έλεγχος ρύθμισης οθόνης LCD
7. Λεπτά Λεπτά
8. Ρύθμιση ρολογιού
9. Λυχνία σήματος Wifi
10. Κουμπί επιλογής λειτουργίας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πρώτη ενέργεια που πρέπει να εκτελεστεί μετά την τοποθέτηση του φούρνου ή μετά τη διακοπή της τροφοδοσίας ρεύματος (αυτό είναι γνωστό ότι η οθόνη παλλόμενο και δείχνει 12:00) ρυθμίζει τη σωστή ώρα. Η κάτω δεξιά ενδεικτική λυχνία LED αναβοσβήνει ταυτόχρονα (☺).

- Ρυθμίστε την ώρα με τα κουμπιά "-" "+".
- Πατήστε το πλήκτρο Menu (Μενού) ή περιμένετε 5" και το ρολόι θα ρυθμιστεί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο φούρνος θα λειτουργήσει μόνο για τη ρύθμιση του ρολογιού

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ	ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ	ΤΙ ΚΑΝΕΙ	ΣΗΜΕΙΩΣΗ
ΚΛΕΙΔΑΡΙΑ	<ul style="list-style-type: none"> • Η λειτουργία ασφάλειας για τα παιδιά ενεργοποιείται αγγίζοντας το στοιχείο Set (Ρυθμίστ) (+) για τουλάχιστον 7 δευτερόλεπτα. Από αυτή τη στιγμή κάθε άλλη λειτουργία κλειδώνει και η οθόνη θα αναβοσβήνει ανά 3 δευτ. την ένδειξη STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ) και τη ρυθμισμένη ώρα διακοπόμενα. 	<ul style="list-style-type: none"> • Η λειτουργία παιδική κλειδαριά απενεργοποιείται αγγίζοντας το touchpad Set (+) ξανά για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Από τη στιγμή αυτή όλες οι λειτουργίες είναι επιλέξιμες ξανά. 		
ΛΕΠΤΟ ΦΡΟΝΤΙΣΜΟ	<ul style="list-style-type: none"> • Πιέστε το κεντρικό κουμπί 3 φορές • Πατήστε τα πλήκτρα "-" "+" για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο • Απελευθερώστε όλα τα κουμπιά 	<ul style="list-style-type: none"> • Μόλις παρέλθει ο χρόνος της ρύθμισης, ενεργοποιείται ηχητικός συναγερμός. Αυτός ο συναγερμός σταματά αυτόματα, αλλά μπορείτε να τον σταματήσετε άμεσα πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ακούγεται ζυπνητήρι στο τέλος της καθορισμένης ώρας. • Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, στην οθόνη εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος. 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ζυπνητήρι (θα μπορούσε να ενεργοποιηθεί είτε με τη λειτουργία του φούρνου είτε χωρίς τη λειτουργία του φούρνου)
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	<ul style="list-style-type: none"> • Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος με τον περιστροφικό διακόπτη λειτουργίας του φούρνου και την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος με τον περιστροφικό διακόπτη του θερμοστάτη. • Πιέστε το κεντρικό κουμπί 1 φορά • Πατήστε τα κουμπιά "-" "+" ή "+" για να ρυθμίσετε τη διάρκεια της μαγειρέματος που απαιτείται • Αφήστε όλα τα κουμπιά ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος ή η λυχνία λειτουργεί, η λειτουργία χρονικού προγραμματισμού μαγειρέματος δεν λειτουργεί. 	<ul style="list-style-type: none"> • Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το σήμα. Πιέστε το κεντρικό κουμπί για να επιστρέψετε στη λειτουργία ρολογιού. 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιτρέπει την προεπιλογή του χρόνου μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή. • Για να ελέγξετε πόσο χρονικό διάστημα αφήνετε να τρέξει, πατήστε το πλήκτρο MENU 1. • Για να τροποποιήσετε / αλλάξετε την προκαθορισμένη ώρα πιέστε τα πλήκτρα MENU και "-" "+". 	<ul style="list-style-type: none"> • Στο τέλος του προγράμματος, το πρόγραμμα μεταδίδει 3 προειδοποιητικά σήματα και η ένδειξη End (Τέλος) εμφανίζεται στην οθόνη. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση "0" για να επανέλθετε στη λειτουργία ρολογιού.
ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΟΥ	<ul style="list-style-type: none"> • Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος με τον περιστροφικό διακόπτη λειτουργίας του φούρνου και την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος με τον περιστροφικό διακόπτη του θερμοστάτη. • Πιέστε το κεντρικό κουμπί 2 φορές • Πατήστε τα πλήκτρα "-" "+" για να ρυθμίσετε την ώρα κατά την οποία θέλετε να απενεργοποιηθεί το φούρνο • Απελευθερώστε τα κουμπιά ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος ή η λυχνία λειτουργεί, η λειτουργία χρονικού προγραμματισμού μαγειρέματος δεν λειτουργεί. 	<ul style="list-style-type: none"> • Κατά το χρόνο ρύθμισης, ο φούρνος θα σβήσει. Για να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας φούρνου στη θέση 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Σας επιτρέπει να ορίσετε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος • Για να ελέγξετε την προκαθορισμένη ώρα πιέστε το κεντρικό κουμπί 2 φορές • Για να τροποποιήσετε την προκαθορισμένη ώρα πιέστε τα πλήκτρα MENU + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται συνήθως με τη λειτουργία "χρόνος μαγειρέματος". Για παράδειγμα, εάν το πιάτο πρέπει να μαγειρευτεί για 45 λεπτά και πρέπει να είναι έτοιμο μέχρι τις 12:30, απλά επιλέξτε την απαιτούμενη λειτουργία, ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος σε 45 λεπτά και το τέλος του χρόνου μαγειρέματος στις 12:30. • Στο τέλος της ώρας ρύθμισης του μαγειρέματος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα και θα ακούγεται ένας ηχητικός συναγερμός. • Το μαγειρέμα θα ξεκινήσει αυτόματα στις 11:45 (12:30 μείον 45 λεπτά) και θα συνεχιστεί μέχρι το προκαθορισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, όταν ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΛΕΤΤΡΟΝΙΚΑ ZERO WIFI

Το Wi Fi έχει δύο διαφορετικές θέσεις στον επιλογέα μαγειρέματος.

• **Wi Fi ενεργό:** Το Wi Fi ενεργοποιείται μόνο εάν ο φούρνος έχει ήδη εγγραφεί στη συσκευή σας. Σε αυτή τη θέση, ο φούρνος ελέγχεται μόνο απομακρυσμένα.

• **Wi Fi επαναφορά:** Αφού αφήσετε τον επιλογέα επαναφοράς Wi Fi για 30", η λειτουργία Bluetooth ενεργοποιείται και θα είστε σε θέση να εγγράψετε το φούρνο στη συσκευή σας εντός 5'.

Εάν η εγγραφή είναι επιτυχής, ο φούρνος θα ελέγχεται απομακρυσμένα και το εικονίδιο Wi Fi θα ενεργοποιηθεί. Εάν η εγγραφή δεν είναι επιτυχής, το Wi Fi θα απενεργοποιηθεί και θα εκτελεστεί επαναφορά του φούρνου.


Για να συνεχίσετε με νέα εγγραφή, ο επιλογέας προγράμματος μαγειρέματος πρέπει να τεθεί εκτός της θέσης επαναφοράς Wi Fi και να επανέλθει σε αυτή.

Σημείωση: Εγκαταστήστε την εφαρμογή στη συσκευή σας πριν την έναρξη της εγγραφής

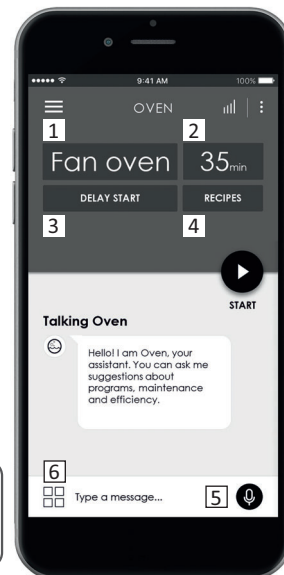
Σημείωση: Η συσκευή στην οποία εγκαθίσταται η εφαρμογή πρέπει να έχει ενεργοποιημένη τη λειτουργία Bluetooth

Σημείωση: Για τις δύο θέσεις Wi Fi, τα πλήκτρα αφής δεν λειτουργούν.

Σημείωση: Είναι σημαντικό να επιτύχετε ισχυρό σήμα Wi-Fi μεταξύ του οικιακού δρομολογητή και της συσκευής. Όταν ο φούρνος προσπαθεί να συνδεθεί στο δρομολογητή, το εικονίδιο θα αναβοσβήνει με ρυθμό 3" ενεργό και 1" ανενεργό, όταν έχει ήδη συνδεθεί, το εικονίδιο θα ενεργοποιηθεί.














HOOVER ONEFi[®]:
Για λεπτομέρειες σχετικά με τον ΤΡΟΠΟ ΣΥΝΔΕΣΗΣ της συσκευής ONEFi και τον ΤΡΟΠΟ ΧΡΗΣΗΣ της με βέλτιστα αποτελέσματα, μεταβείτε στη διεύθυνση <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



1. Επιλογή προγράμματος / 2. Διάρκεια προγράμματος / 3. Ρύθμιση έναρξης μαγειρέματος / 4- Ειδική επιλογή συνταγών / 5. Εκτός σύνδεσης και φωνητική υποστήριξη / 6. Συμβουλές, προτάσεις και διαδικτυακό εγχειρίδιο χρήσης

3.2 Τρόποι λειτουργίας ψησίματος

Επιλογέας λειτουργίας	Τ °C Προτεινόμενη	Λειτουργία (εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου)
		ΛΑΜΠΑ: Ανάβει τον φωτισμό του φούρνου.
		ΑΠΩΨΥΞΗ: Όταν ρυθμίζεται ο επιλογέας σε αυτή την θέση. Ο ανεμιστήρας ανακυκλώνει αέρα 40oC γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα έτσι ώστε να τα ξεπανώσει σε μερικά λεπτά χωρίς να χάνονται ή να μεταβάλλονται οι πρωτεΐνες που περιέχουν τα τρόφιμα.
	180	ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ: Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτή την μέθοδο για πουλερικά, ζυμαρικά, ψάρι και λαχανικά. Η θερμότητα διεισδύει καλύτερα μέσα στην τροφή και μειώνονται οι χρόνοι μαγειρέματος και προθέρμανσης. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικές τροφές με ή χωρίς την ίδια προετοιμασία σε μία ή περισσότερες θέσεις. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος παρέχει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και οι μυρωδιές δεν αναμιγνύονται. Αφήστε περίπου δέκα λεπτά επιπλέον όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα τρόφιμα.
	190	Η λειτουργία "ECO" σας επιτρέπει να μαγειρεύετε με πιο υγιεινό τρόπο, μειώνοντας την απαιτούμενη ποσότητα λιπαρών ή ελαίων. Χάρη στη χρήση της σχάρας και του ανεμιστήρα σε συνδυασμό με έναν κύκλο αέρα με παλμούς, θα διατηρήσει την περιεκτικότητα σε υγρασία του φαγητού, ψήνοντας στην επιφάνεια και χρησιμοποιώντας μικρότερο χρόνο μαγειρέματος χωρίς να υπονομεύσει τη γεύση. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για το μαγείρεμα κρέατος, ψημένα λαχανικά και ομελέτες. Ο κύκλος του παλμικού αέρα διατηρεί την υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου και την περιεκτικότητα σε υγρασία του φαγητού, διατηρώντας τις θρεπτικές τιμές και εξασφαλίζοντας ταχεία ομοιογενή διαδικασία μαγειρέματος. Δοκιμάστε όλες τις συνταγές σας και μειώστε το ποσό της σάλτσας που συνήθως χρησιμοποιείτε και δοκιμάστε την ελαφρότητα αυτής της νέας λειτουργίας!
	210	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ + ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ: Χρησιμοποιείται το κάτω θερμαντικό στοιχείο με τον ανεμιστήρα να ανακυκλώνει τον αέρα μέσα στον φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για τάρτες με ζουμερά φρούτα, τάρτες, γλυκά και πατέ. Δεν αφήνει τα τρόφιμα να στεγνώσουν και βοηθάει να φουσκώσουν τα κέικ, η ζύμη του ψωμιού και άλλα τρόφιμα που μαγειρεύονται από το κάτω μέρος. Τοποθετήστε το ράφι στην μεσαία θέση.
	220	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ: Χρησιμοποιείται και το επάνω, και το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Προθερμάνετε τον φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Η μέθοδος αυτή είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψησίματα. Για ροδοκόκκινο κρέατος, roast beef, μπουτί αρνιού, κυνήγι, φαγητό τυλιγμένο σε αλουμινοχαρτό (papillotes), γλυκά με νυφάδες. Τοποθετήστε το φαγητό και τον δίσκο του επάνω στο ράφι στην μεσαία θέση.
	230	ΓΚΡΙΛ: Χρησιμοποιείστε το γκριλ με την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιείται μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο και μπορείτε να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Απαιτούνται πέντε λεπτά προθέρμανσης έτσι ώστε να θερμανθούν και να ζεσταθούν τα θερμαντικά στοιχεία. Η επιτυχία είναι εγγυημένη για ψήσιμο στην σχάρα, κεμπάπ και ψητά στον φούρνο. Τα λευκά κρέατα πρέπει να τοποθετούνται σε μία απόσταση από το γκριλ· ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος, αλλά το κρέας θα είναι πιο νόστιμο. Μπορείτε να βάλετε κόκκινα κρέατα και φιλέτα ψαριού στο ράφι με τον δίσκο συλλογής από κάτω.
	200	ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ: Χρησιμοποιείστε το turbo-γκριλ με την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο με τον ανεμιστήρα να ανακυκλώνει τον αέρα μέσα στον φούρνο. Η προθέρμανση είναι απαραίτητη για κόκκινα κρέατα αλλά όχι για άσπρα κρέατα. Ιδανική για μαγείρεμα τροφών μεγάλου πάχους, ολόκληρων κομματιών όπως ψητό χοιρινό, πουλερικά κλπ. Τοποθετήστε το φαγητό που πρέπει να ψηθεί στην σχάρα απευθείας επάνω στο κέντρο του ραφίου, στην μεσαία θέση. Σπρώξτε τον δίσκο συλλογής κάτω από το ράφι για να μαζέψετε τους χυμούς. Σιγουρευτείτε ότι το φαγητό δεν είναι πολύ κοντά στο γκριλ. Γυρίστε το φαγητό στον μισό χρόνο του ψησίματος.
	220	ΠΙΤΣΑ: Με αυτή τη λειτουργία ανακυκλώνεται θερμός αέρας μέσα στον φούρνο για να εξασφαλίσει τέλειο αποτέλεσμα για πιάτα όπως πίτσα ή κέικ.
		WIFI ΕΝΕΡΓΟ: Ο φούρνος επιτρέπει τη σύνδεση wifi.
		WIFI ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ: Επιτρέπει την επανεκκίνηση της σύνδεσης wifi.

*Δοκιμασμένο σύμφωνα με το CENELEC EN 60350-1 που χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ενεργειακής κλάσης για λειτουργία εξαιρισμού.

4. Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

4.1 Γενικές οδηγίες για τον καθαρισμό

Ο κύκλος ζωής της συσκευής μπορεί να επεκταθεί μέσω τακτικού καθαρισμού. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε οποιεσδήποτε εργασίες χειροκίνητου καθαρισμού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

ΓΥΑΛΙΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Καλό είναι να καθαρίζετε το τζάμι της πόρτας με απορροφητικό χαρτί κουζίνας μετά από κάθε χρήση του φούρνου. Για να αφαιρέσετε πιο επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι νοτισμένο με καθαριστικό, καλά συμμένο, και να ξεπλύνετε μετά με νερό.

ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ

Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά νοτισμένο

σφουγγάρι.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ένα βρεγμένο σφουγγάρι με σαπούνι, πριν τα ξεπλύνετε και τα στεγνώσετε: αποφύγετε την χρήση απορρυπαντικά με κόκκους.




ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ

Μετά από την χρήση του γκριλ, αφαιρέστε το δοχείο από τον φούρνο. Αδειάστε το ζεστό λίπος σε ένα σκεύος και πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό.

Εάν παραμένουν υπολείμματα λίπους, βουτήξτε το δοχείο μέσα σε νερό και καθαριστικό. Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το δοχείο μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή να χρησιμοποιήσετε ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό φούρνου. Ποτέ μην βάζετε ξανά ένα βρώμικο δοχείο μέσα στον φούρνο.

4.2 Λειτουργία HYDRO EASY CLEAN

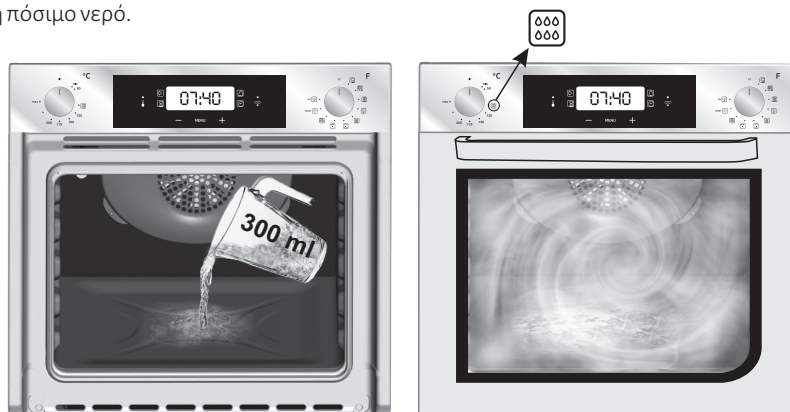
Η διαδικασία HYDRO EASY CLEAN χρησιμοποιεί ατμό για να βοηθήσει στην απομάκρυνση υπολειμμάτων λίπους και τροφίμων από το φούρνο.

1. Ρίξτε 300 ml νερού στο δοχείο HYDRO EASY CLEAN στο κάτω μέρος του φούρνου.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου σε Στατικό () ή Κάτω () θερμομαντήρα
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο εικονίδιο HYDRO EASY CLEAN ()
4. Αφήστε το πρόγραμμα να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Μετά από 30 λεπτά απενεργοποιήστε το πρόγραμμα και αφήστε το φούρνο να κρυώσει.
6. Όταν η συσκευή είναι δροσερή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.

Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι δροσερή πριν την αγγίξετε.

Πρέπει να προσέχετε με όλες τις θερμές επιφάνειες καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

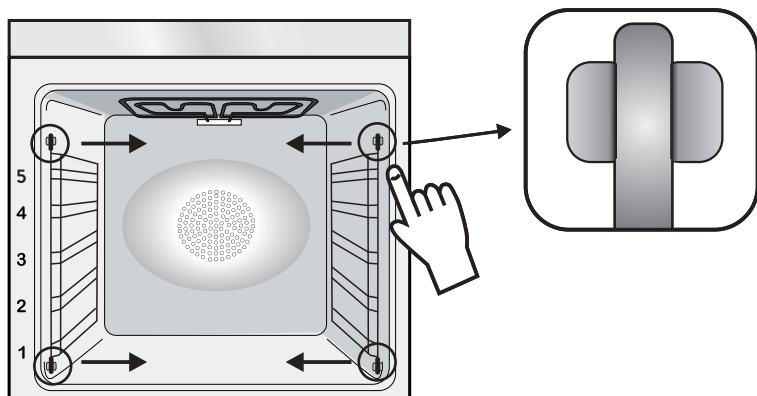
Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.



4.3 Συντήρηση

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΣΧΑΡΩΝ

- 1- Αφαιρέστε τις σχάρες τραβώντας τις προς την κατεύθυνση που δείχνουν τα βέλη (δείτε από κάτω)
- 2- Για να καθαρίσετε τις σχάρες είτε βάλτε τις μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι, εξασφαλίζοντας ότι μετά έχουν στεγνώσει καλά.
- 3- Μετά από την διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τις σχάρες με αντίστροφη σειρά.



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΘΥΡΟΥ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Ανοίξτε το μπροστινό παράθυρο.
2. Ανοίξτε τους σφιγκτήρες του περιβλήματος άρθρωσης στη δεξιά και την αριστερή πλευρά του μπροστινού παραθύρου πιέζοντάς τα προς τα κάτω.
3. Αντικαταστήστε το παράθυρο ακολουθώντας τη διαδικασία αντίστροφα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΟΝΟ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.

2.3.4. Ασφαλίστε τους μεντεσέδες, αφαιρέστε τις βίδες και αφαιρέστε επάνω μεταλλικό κάλυμμα τραβώντας το προς τα επάνω.

5,6. Αφαιρέστε το τζάμι, βγάζοντας το προσεκτικά από την πόρτα του φούρνου (ΣΗΜ: μην αφαιρείτε οποιοδήποτε άλλο τζάμι ή εξάρτημα).

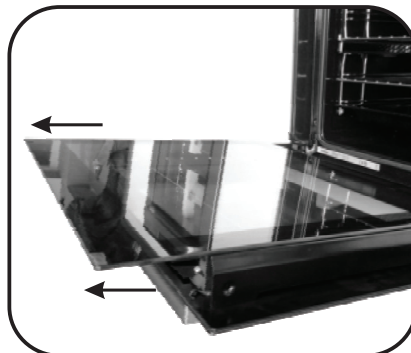
7. Στο τέλος του καθαρισμού ή της αντικατάστασης, μοντάρετε ξανά τα εξαρτήματα με αντίστροφη σειρά.

Επάνω σε όλα τα τζάμια, πρέπει να διαβάζεται η ένδειξη "Low-E" και να βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον αριστερό πλευρικό μεντεσέ. Με αυτό τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα του πρώτου τζαμιού θα είναι μέσα στην πόρτα.

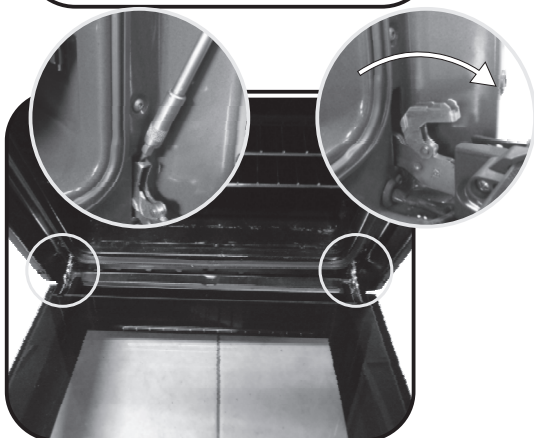
1.



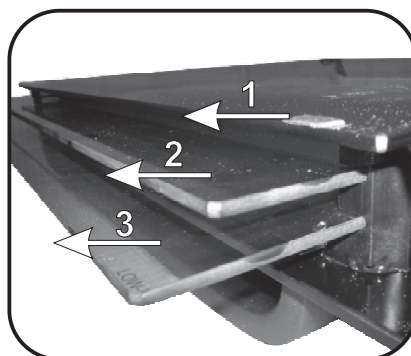
5.



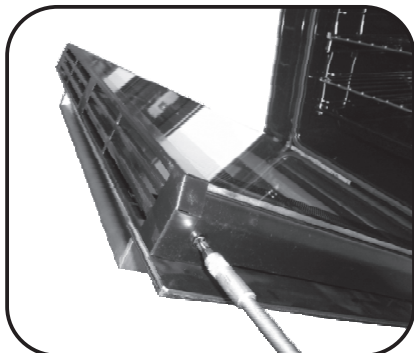
2.



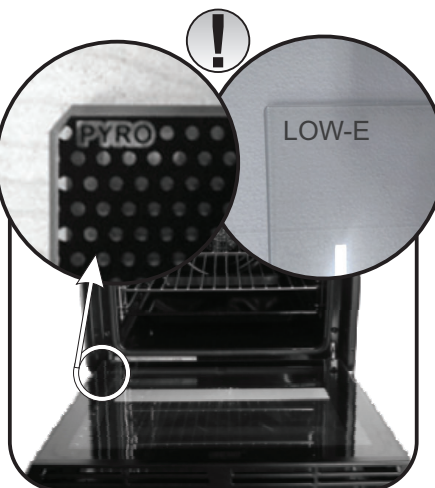
6.



3.



7.



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την παροχή του ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα, ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με ένα καινούργιο λαμπτήρα ιδίου τύπου.
3. Αφού έχει αντικατασταθεί ο καμένος λαμπτήρας, τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

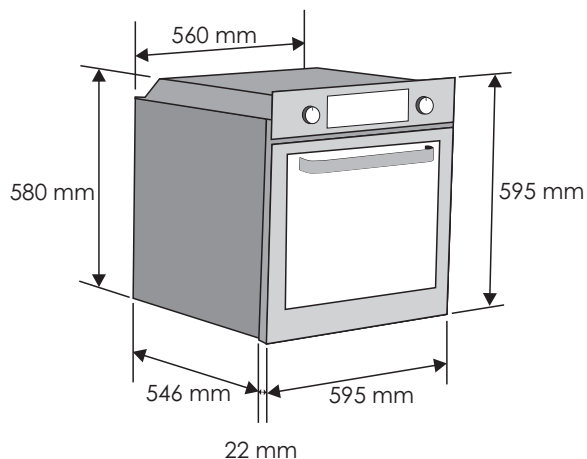
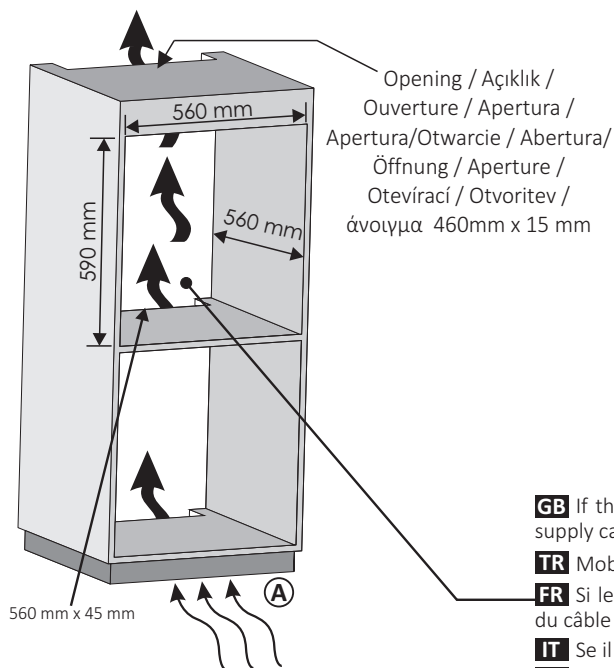


5. Αντιμετώπιση προβλημάτων

5.1 FAQ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί	Set the clock
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Η λειτουργία μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν έχουν ρυθμιστεί	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές
Δεν υπάρχει αντίδραση της διεπαφής χρήστη αφής	Ατμός και συμπύκνωση στον πίνακα διασύνδεσης χρήστη	Καθαρίστε με ένα πανί μικροϊνών το πλαίσιο διεπαφής χρήστη για να αφαιρέσετε το στρώμα συμπύκνωσης

INSTALLATION	EN	KURULUM	TR	INSTALLATION DU FOUR	FR	INSTALLAZIONE	IT
INSTALACIÓN	ES	INSTALACJA	PL	INSTALAÇÃO	PT	INSTALLATION	DE
INSTALLATIE	NL	INSTALACE	CZ	VGRADNJA PEČICE	SL	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	GR



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

TR Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.

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

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

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.mä du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

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

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

GR Εάν το έπιπλο είναι εφοδιασμένο με ένα τοίχωμα στο πίσω μέρος, κάντε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

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

A TR Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10mm'lik bir açıklık veya 5.000 mm²'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

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

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

A ES Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm².

A PL Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm²

A PT Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm²

A DE Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm² zu schaffen.

A NL Als de montage van de plint geen luchtcirculatie toelaat, dient men, om de optimale prestatie te verkrijgen van de oven, een opening te maken van 500x10mm of dezelfde oppervlakte in 5.000 mm²

A CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5000 mm²

A SL Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm²), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

A GR Εάν η στερέωση του βάθρου δεν επιτρέπει την κυκλοφορία αέρα, για να έχετε τη μέγιστη απόδοση του φούρνου είναι απαραίτητο να δημιουργήσετε ένα άνοιγμα 500 x 10 mm ή την ίδια επιφάνεια σε 5.000 mm².

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

TR Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

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

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

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm

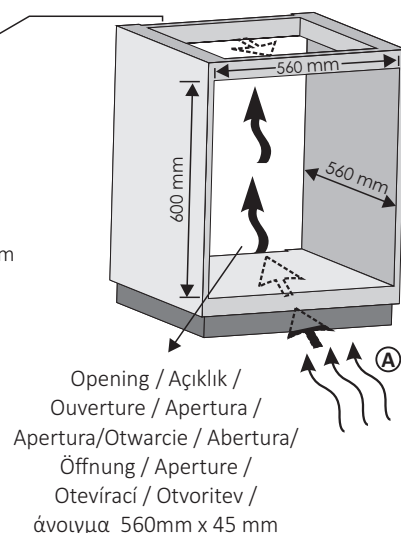
DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

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

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

GR Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm



**EN**

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

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.

FR

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

IT

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

ES

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

PL

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

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

DE

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

NL

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

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.

SL

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.

GR

Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματα που περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικά που αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία