

User Instructions

OVENS

EN

2

Istruzioni per l'uso

FORNI

IT

23

Mode d'emploi

FOURS

FR

44

Handleiding

OVENS

NL

65

Summary

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

Safety Indications

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

and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

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

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.

The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of in-

compatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F.
- This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is di-

rected upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.

- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.

General Instructions

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

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

Safety Indications

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

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

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

Electrical Safety

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

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

Recommendations

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

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

Installation

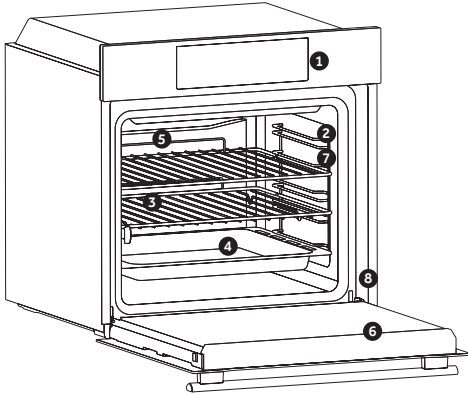
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect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

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

First Use

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

Product description

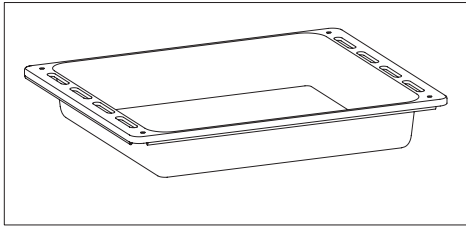


1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)

8. Serial number

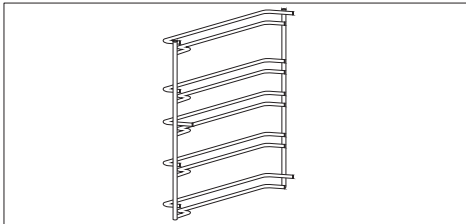
ACCESSORIES

Drip tray



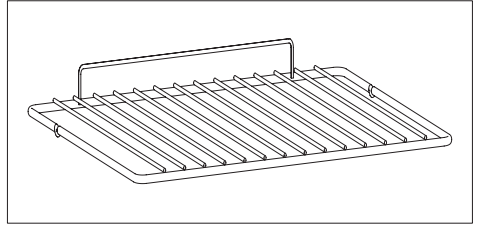
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Lateral wire grids (only if present)



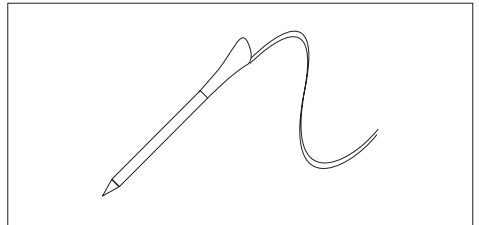
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Metal grid



Holds baking trays and plates.

Meat probe (only if present)



It measures the internal temperature of food during cooking.

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

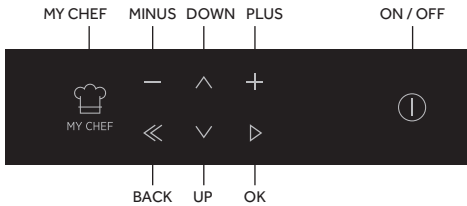
WARNINGS:

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

Display description



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



- If the oven is switched off, the display shows the clock. When the oven is inactive, all the functions are available except the cooking duration and end of cooking.
- If the clock is not set, the oven does not work: the display flashes, showing "12:00".

Product Setting

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

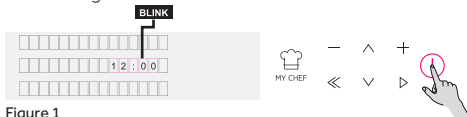


Figure 1

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

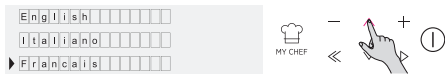


Figure 2

• Press OK to go ahead. (Figure 3)

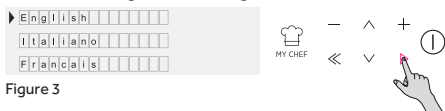


Figure 3

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

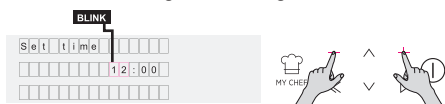


Figure 4

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

For more details please check the related quick guide.

Operating In Manual Mode

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

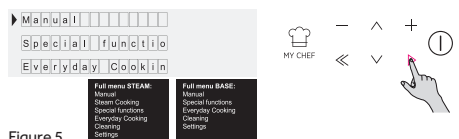


Figure 5

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



Figure 6

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



Figure 7

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



Figure 8

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



Operating In Everyday Cooking Mode

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

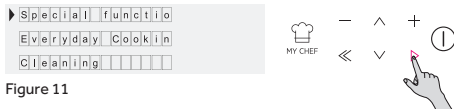
Please note that Everyday Cooking is available in the UI and in APP.

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



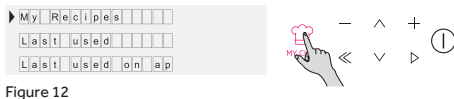
Operating In Special Functions Mode

- Please refer to chapter Cooking modes.



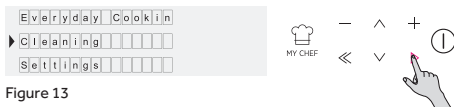
Operating In My Chef Mode

- Please refer to chapter Function Descriptions.








Operating In Cleaning System Mode

- Please refer to chapter Cooking Modes







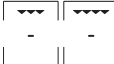
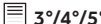








Function Descriptions

FUNCTION	DESCRIPTION
	<p>KEY LOCK</p> <p>Entering in the setting menu from the home page or during a cooking, by pressing together MY-CHEF and START buttons for 3 seconds it is possible to lock the user interaction apart from ON/OFF button. When the key lock is set the icon is on. To unlock use the same key combination.</p>
	<p>MEAT PROBE</p> <p>If the meat probe is detected (by the Sys Info message) the icon is switched on and any running cooking program is stopped. If the meat probe is removed while a cooking program is running, the program is stopped and return to home menu.</p>
	<p>WIFI</p> <p>Entering in wifi menu from the home page, with this function it is possible to set the WiFi. See the dedicated chapter.</p>
	<p>LOCK</p> <p>At the end of a pyrolysis or if the pyrolysis is interrupted, it is not possible to start any program until the door is unlocked.</p> <p>Pyrolysis is not available if separator or side grids or the meat probe are detected, and by WiFi; if this happens during a pyrolysis, the pyrolysis is stopped.</p> <p>When the door is locked the icon of the padlock is switched on.</p>
 MY CHEF	<p>MY CHEF</p> <p>With this button, when the oven is not off or it is not cooking, it is possible to enter in a special menu where there are:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "MY RECIPES" (that is a list of stored recipes, max 5; if no recipe is stored an invalid tone is played), • "LAST USED" (that is the last cooking program used; if no program is stored an invalid tone is played) • "LAST USED ON APP" (that is the last program received by App; if no programs were received an invalid tone is played)

Use of the appliance

COOKING MODES *





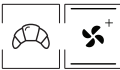



Symbol	Description	Suggestions
	Conventional *** 160-200°C **  2° level	IDEAL FOR: brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Preheat the oven for 10 minutes.
	Convection + Fan 240°C **  1° level	IDEAL FOR: pizza, focaccia, lasagna. This function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

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

SPECIAL FUNCTIONS *

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

Connectivity

WIRELESS PARAMETERS

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

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

How to activate wireless network port:

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

How to deactivate wireless network port:

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

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

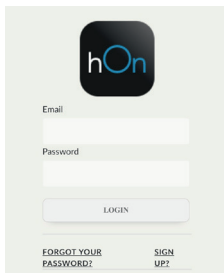
Step 1

- Download hOn app



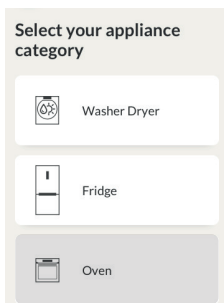
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance

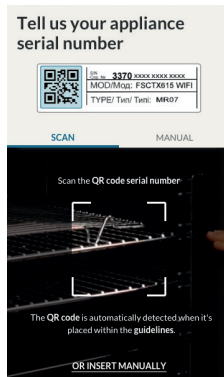
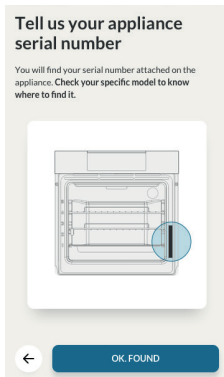


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number



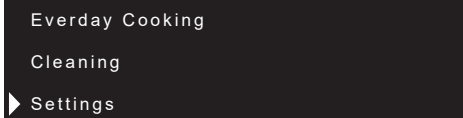
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

Step 5

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



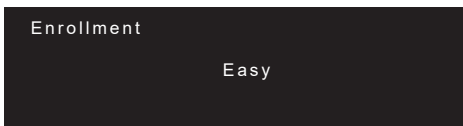
Step 6

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

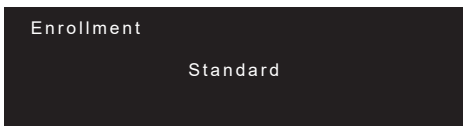


Step 7

- To navigate within the EASY or STANDARD ENROLLMENT options, click the + button.



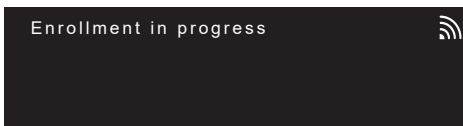
- Option 1: Select EASY ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)



- Option 2: Select STANDARD ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)

Step 8

- The WIFI icon will blink



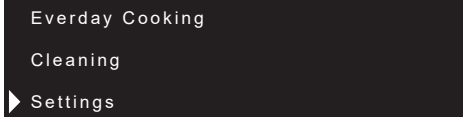
NOTE:

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

Remote control mode

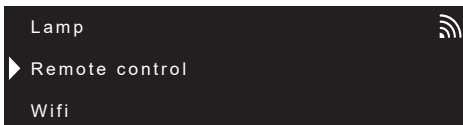
Step 1

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



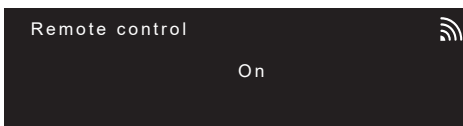
Step 2

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



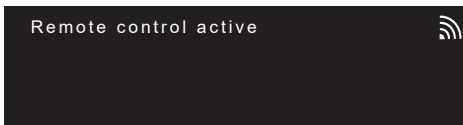
Step 3

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



Step 4

- confirm the selection with ►



NOTE:

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

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

General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly

damp sponge.

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

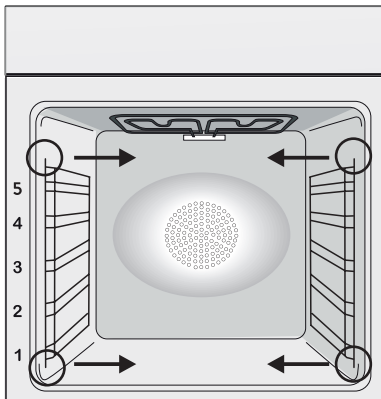
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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

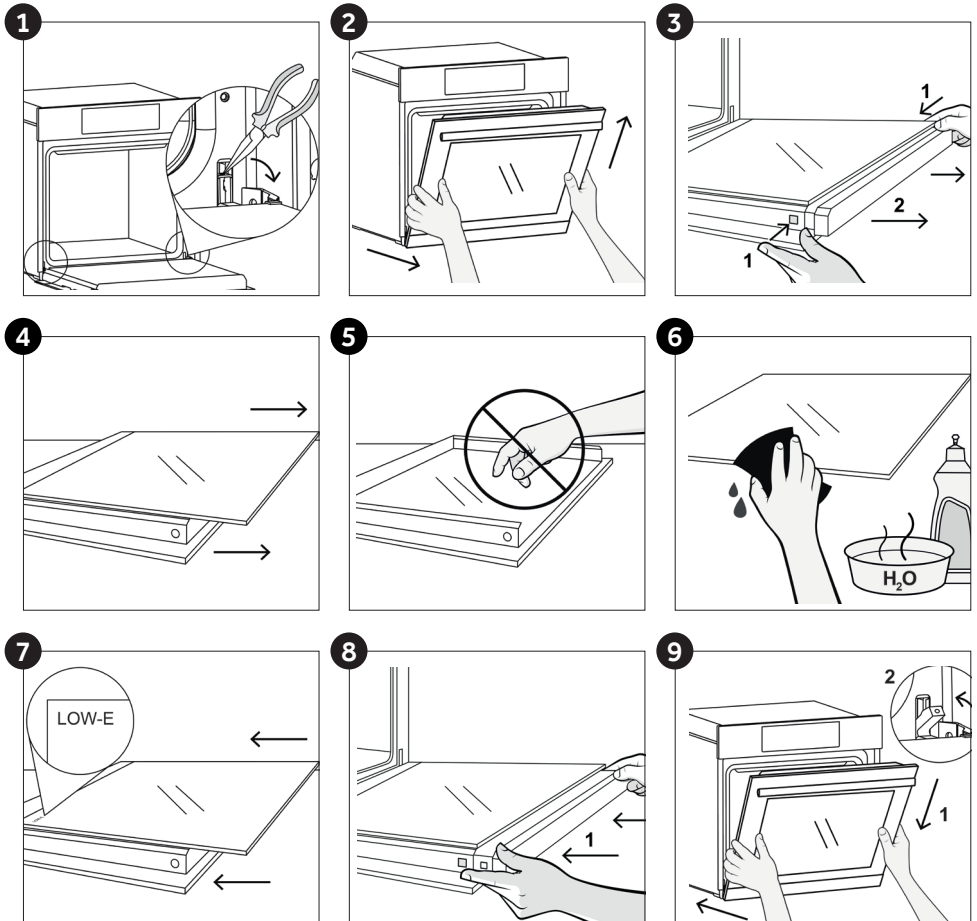


CHANGING THE BULB

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




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

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



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.



Waste management and environmental protection



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

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Troubleshooting

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

Sommario

24	Indicazioni di Sicurezza
28	Avvertenze Generali
30	Descrizione del Prodotto
31	Descrizione del display
34	Uso dell'elettrodomestico
36	Connettività
40	Pulizia e manutenzione del forno
40	Manutenzione
43	Risoluzione dei Problemi
43	Garanzie
86	Installation

Indicazioni di Sicurezza

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

stesso.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare pulitori a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA: L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore omnipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA: La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il condut-

tore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico omnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico. La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso

- contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
 - Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
 - Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.
 - **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
 - **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
 - **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
 - Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
 - Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sull'ultima pagina.
 - Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.

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.

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.

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 220-240 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.

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.

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.

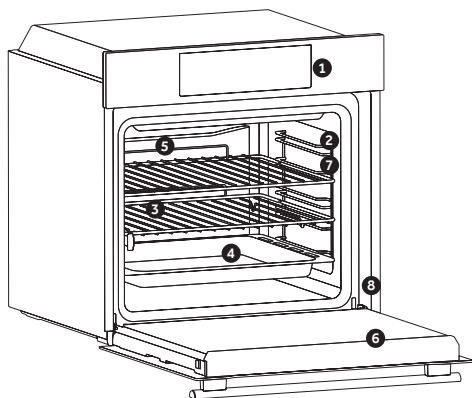
Primo utilizzo

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.

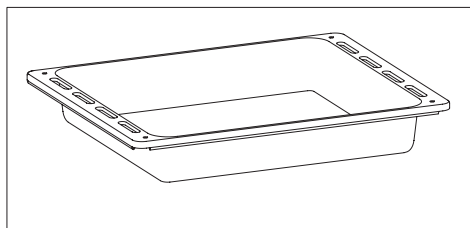
Descrizione del Prodotto



1. Pannello di controllo
 2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
 3. Griglia
 4. Vassoio
 5. Ventola (se presente)
 6. Sportello del forno
 7. Griglia metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
- 8. Numero di serie**

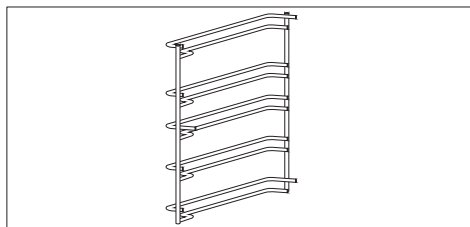
ACCESSORI

Vassoio di gocciolamento



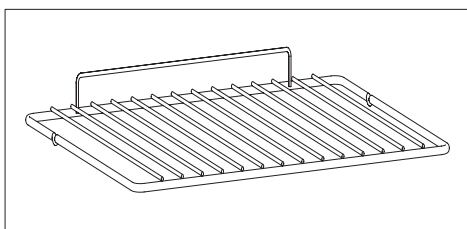
Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



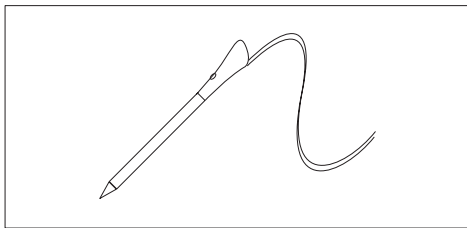
Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

Griglia metallica



Sostiene piastre e vassoi di cottura

Sonda per la carne (solo se presente)



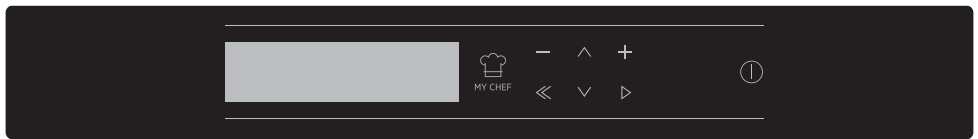
Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.

AVVERTENZE:

- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per la carne.
- Non cercare di inserire la sonda per la carne negli alimenti congelati.

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

Descrizione del display



ON / OFF ① - Il forno si accende e si spegne e con questo pulsante.



- Se il forno è spento, il display visualizza l'orologio. Quando il forno non è attivo, sono disponibili tutte le funzioni eccetto la durata e la fine della cottura.

- Se l'orologio non è impostato, il forno non funziona: il display lampeggia e indica "12:00".

Impostazione del prodotto

• Al primo utilizzo, è necessario seguire il processo di installazione per poter utilizzare il forno. Premere ON/OFF per procedere (Figura 1).

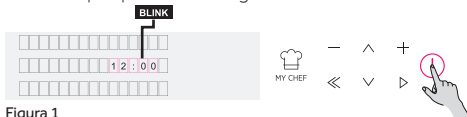


Figura 1

- Accedere alla sezione delle impostazioni e selezionare la lingua dal menu a discesa (Figura 2).

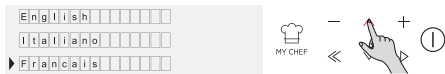


Figura 2

- Premere OK per procedere. (Figura 3).



Figura 3

- Impostare l'ora premendo i pulsanti PIÙ e MENO. Premere OK per procedere. (Figura 4)

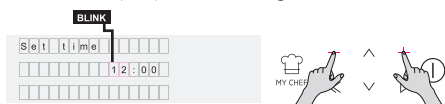


Figura 4

- Il processo di installazione è terminato. Premere OK, quindi tornare alla home page mettendo in funzione il forno.

Per maggiori dettagli si prega di consultare la relativa guida rapida.

Funzionamento in modalità Manuale

- Quando il display visualizza MANUALE, premere il pulsante OK per impostare la cottura in tre semplici passi (Figura 5)

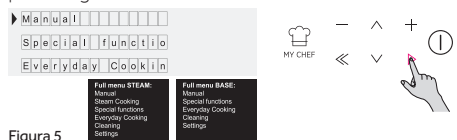


Figura 5

- Confermare la modalità di cottura selezionata premendo OK quando la freccia del display si trova sulla funzione desiderata. Premere GIÙ per visualizzare tutte le funzioni disponibili. (Figura 6)



Figura 6

- Premere PIÙ o MENO per selezionare la temperatura desiderata nella funzione selezionata. Premere OK per procedere o INDIETRO per tornare alla selezione delle funzioni di cottura (Figura 7)



Figura 7

- Premere GIÙ per modificare la durata della cottura. Questa operazione viene effettuata premendo i pulsanti PIÙ e MENO quando la freccia sul display si trova nella scheda DURATA. Premere OK per cominciare la cottura o INDIETRO per tornare all'impostazione della temperatura (Figura 8)

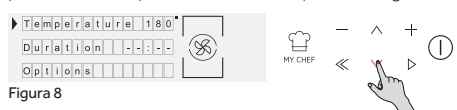


Figura 8

- In OPZIONI è possibile:
 - Escludere il preriscaldamento.
 - Impostare l'ora di fine cottura.
- Durante la cottura, è possibile:
 - Modificare la temperatura.
 - Modificare la durata della cottura.
 - Premere STOP per terminare la cottura.



Figura 9

Funzionamento in modalità Cucina quotidiana

- Accedere al menu HOME fino a raggiungere l'area Cucina quotidiana
- Entrare nell'area e scorrere per selezionare la preparazione.

Si ricorda che la modalità Cucina quotidiana è disponibile nell'interfaccia utente e nell'app. Tenere presente che l'orario può essere modificato in base alle esigenze del consumatore..



Figura 10

Funzionamento in modalità Funzioni speciali

- Fare riferimento al capitolo relativo alle modalità di cottura.



Figura 11

Funzionamento in modalità My Chef

- Fare riferimento al capitolo relativo alle descrizioni delle funzioni.



Figura 12

Funzionamento in modalità Sistema di pulizia

- Fare riferimento al capitolo relativo alle modalità di cottura

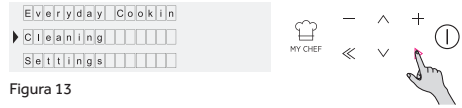













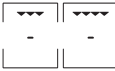







Figura 13

Descrizioni delle funzioni

Simbolo	Suggerimento
	BLOCCO TASTO Oltre al pulsante ON/OFF, è possibile bloccare l'interazione con l'utente tramite il menu delle impostazioni dalla home page o durante una cottura, premendo contemporaneamente i pulsanti MY-CHEF e START per 3 secondi. Quando il blocco tasto è impostato, l'icona è accesa. Per sbloccarlo utilizzare la stessa combinazione di tasti.
	SONDA PER LA CARNE Se viene rilevata la sonda per la carne (da un messaggio informativo del sistema), l'icona si accende e il programma di cottura viene interrotto. Se la sonda per la carne viene rimossa durante un programma di cottura, il programma viene interrotto e si torna al menu principale.
	WiFi Con questa funzione è possibile impostare il WiFi, accedendo al menu WiFi dalla home page. Consultare il capitolo dedicato.
	LOCK Al termine di un ciclo di pirolisi o se la pirolisi viene interrotta, non è possibile avviare alcun programma finché la porta non viene sbloccata. Non è possibile avviare la pirolisi se viene rilevata la presenza del separatore, delle griglie laterali o della sonda per la carne, e tramite WiFi; se ciò accade a ciclo di pirolisi avviato, questo viene interrotto. Quando la porta è bloccata si attiva l'icona del lucchetto.
 MY CHEF	MY CHEF Con questo pulsante, quando il forno non è spento o non è in fase di cottura, è possibile accedere a un menu speciale con: <ul style="list-style-type: none">• "LE MIE RICETTE" (ovvero una lista di ricette memorizzate, max 5; se nessuna ricetta è memorizzata viene riprodotto un tono non valido),• "ULTIMI USATI" (ovvero l'ultimo programma di cottura utilizzato; se nessun programma è memorizzato viene riprodotto un tono non valido)• "ULTIMI USATI SU APP" (ovvero l'ultimo programma ricevuto dall'app; se non sono stati ricevuti programmi viene riprodotto un tono non valido)

Uso dell'elettrodomestico

MODALITÀ DI COTTURA*


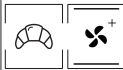


Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	Statico *** 160-200 °C **  2° livello	IDEALE PER: brioches, cornetti, sformati, dessert e creme. Questa funzione utilizza sia gli elementi scaldanti superiori che quelli inferiori. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
	Cottura ventilata 240 °C **  1° livello	IDEALE PER: pizze, focacce e lasagne. Questa funzione distribuisce meglio il calore grazie alla combinazione della ventola e degli elementi scaldanti, garantendo risultati di cottura uniformi.
	Cottura multilivello 180-200°C **  1°/3° livello	IDEALE PER: pasticcini, biscotti, torte, ripieni e brasati. Utilizzare questa funzione per cuocere contemporaneamente alimenti diversi su uno o più posizioni dei ripiani. La distribuzione del calore è migliore e il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo sia il preriscaldamento che i tempi di cottura. Gli aromi non vengono mescolati. Cuocere per circa 10 minuti in più quando si cucinano insieme alimenti diversi.
	Grill L5 (potenza) **  3°/4°/5° livello	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo l'elemento scaldante superiore e il livello della griglia può essere regolato. Utilizzare con lo sportello chiuso. Collocare le carni bianche a distanza dalla griglia. Le carni rosse e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano con il vassoio di gocciolamento sottostante. Preriscaldare per 5 minuti. Se questa funzione è selezionata, non è possibile impostare l'inizio ritardato con il tempo di inizio/arresto.
	Grill ventilato 200°C **  4° livello	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti). Utilizza l'elemento scaldante superiore con la ventola per ottimizzare la circolazione dell'aria all'interno del forno. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto lo scaffale per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse ma non per quelle bianche.
	Resistenza inferiore 160-180°C **  2° livello	IDEALE PER: crema al caramello, dessert e crema bavarese (bagnomaria). Questa funzione è ideale per cuocere tutti i piatti a base di impasti che richiedono più calore dal basso. Può essere utilizzata anche per finire una preparazione di cottura.
	Resistenza inferiore ventilata 210°C **  1° livello	IDEALE PER: torte. La resistenza inferiore viene utilizzata con la ventola che consente la circolazione dell'aria all'interno del forno. Impedisce l'essiccazione degli alimenti e favorisce il processo di lievitazione per ottenere risultati perfetti.

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

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

FUNZIONI PARTICOLARI *

Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	Master bake *** 180-200 °C **  2° livello	Ideale per mantenere gli alimenti morbidi all'interno e croccanti all'esterno. Per una cucina sana, questa funzione riduce la quantità di olio e grassi. La combinazione di elementi scaldanti con ciclo pulsante dell'aria garantisce risultati di cottura ottimali.
	Scongellamento 40°C  2° livello	La ventola fa circolare aria a una temperatura di 40 °C attorno agli alimenti congelati in modo da scongelarli senza alterarne le proprietà alimentari.
	Ventilata+ 180-200°C *  2° livello	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, croissant e brioche. Combina una prima fase di cottura tradizionale seguita da cicli con la ventola a velocità variabile.
	Lievitazione 40°C  2° livello	IDEALE PER: pane. Utilizza gli elementi scaldanti superiori e inferiori per riscaldare molto delicatamente la cavità del forno, ottimizzando la lievitazione del pane o degli alimenti cotti al forno.

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

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

Connettività

PARAMETRI WIRELESS

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande di frequenza (MHz)	2401-2483	2402-2480
Potenza massima (mW)	100	10

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

- Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate: 2,0 W

Come attivare la porta di rete wireless:

- Accedere alle impostazioni > Wi-Fi
- Se il forno non è registrato, il display indica due metodi per la registrazione del forno: standard e semplice.
 1. Premere il tasto più o meno per selezionare uno dei due sistemi, quindi il tasto di conferma per avviare la registrazione.
 2. Il modulo Wi-Fi è acceso, l'interfaccia utente mostra il messaggio "Arruolamento in corso" e l'icona Wi-Fi lampeggia (0,5 s accesa e 0,5 secondi spenta).
 3. Al termine della registrazione, il display mostra la schermata di impostazione e l'icona Wi-Fi rimane sempre accesa.
- Se il forno è registrato ma il modulo Wi-Fi è spento, il display indica che la funzionalità Wi-Fi è non è attiva.
 1. Premere il tasto più o meno per attivare la funzionalità Wi-Fi, quindi premere il tasto di conferma.
 2. Il modulo Wi-Fi si accende e l'icona Wi-Fi rimane sempre accesa.

Come disattivare la porta di rete wireless:

- Accedere alle impostazioni > Wi-Fi
- Se il forno è registrato e il modulo Wi-Fi è acceso, il display indica che la funzionalità Wi-Fi è attiva.
 1. Premere il tasto più o meno per disattivare la funzionalità Wi-Fi, quindi premere il tasto di conferma.
 2. Il modulo Wi-Fi si spegne e l'icona Wi-Fi rimane spenta.
- Se il forno non è registrato, il modulo Wi-Fi è spento e l'icona Wi-Fi è spenta.

Registrazione del forno sull'app

SU SMARTPHONE

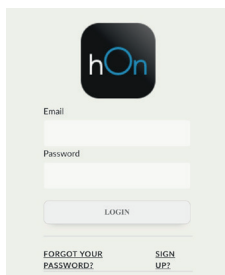
Fase 1

- Scaricare l'applicazione hOn



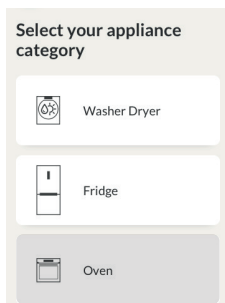
Fase 2

- Accedere o effettuare la registrazione.



Fase 3

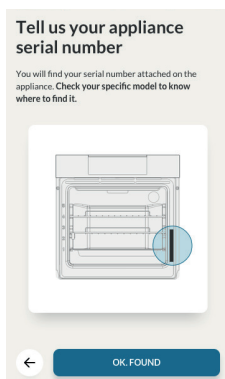
- Aggiungere un nuovo elettrodomestico.



Fase 4

- Effettuare una scansione del QR o inserire manualmente il numero di serie.

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.



SULL'ELETTRODOMESTICO

Fase 5

- Scorrere il menu e selezionare l'opzione IMPOSTAZIONI con il tasto ►

Everday Cooking
Cleaning
► Settings

Fase 6

- In maniera analogica, selezionare l'opzione WI FI con il tasto ►

Lamp
► Wifi
Sounds

Fase 7


- Per navigare all'interno delle opzioni di ARRUOLAMENTO FACILE o STANDARD cliccare il tasto +.
- Opzione 1: Selezionare ARRUOLAMENTO FACILE e confermare premendo il tasto ►. (il forno emetterà un segnale acustico)
- Opzione 2: Selezionare ARRUOLAMENTO STANDARD e confermare premendo il tasto ►. (il forno emetterà un segnale acustico)

Enrollment
Easy

Enrollment
Standard

Fase 8

- L'icona Wi-Fi lampeggia.

Enrollment in progress 

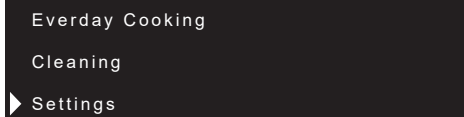
NOTA:

- Accertarsi che sia disponibile una rete Wi-Fi domestica a 2,4 GHz.
- Accertarsi di avere a portata di mano la password e il nome della rete Wi-Fi domestica. Questi dati serviranno in un secondo momento.
- Accertarsi che l'elettrodomestico sia collocato in un luogo in cui il segnale della rete Wi-Fi domestica sia eccellente.
- Rimanere vicino all'elettrodomestico.

Modalità controllo remoto

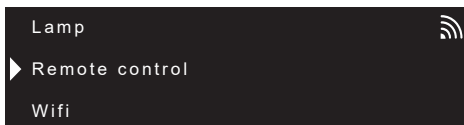
Fase 1

- Scorrere il menu e selezionare l'opzione IMPOSTAZIONI con il tasto ►



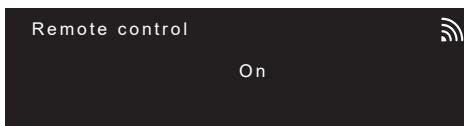
Fase 2

- Dal menu delle impostazioni, selezionare l'opzione Controllo da remoto con il tasto ►



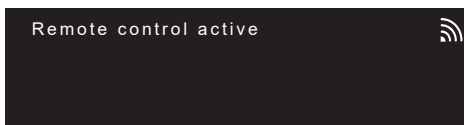
Fase 3

- Impostare il forno attivando Controllo da remoto con il tasto +



Fase 4

- Confermare la selezione con ►



NOTA:

Per attivare, disattivare o resettare la funzionalità Wi-Fi, consultare le istruzioni alla pagina IT 34 del presente documento.

Il fabbricante, Candy Hoover Group Srl, dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

Pulizia e manutenzione del forno

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 detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

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

VASCETTA DI GOCCIOLAMENTO

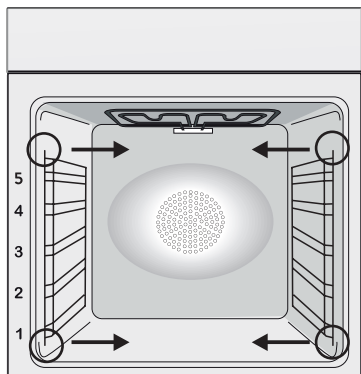
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

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

Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE SCAFFALATURE A FILO

- 1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
- 2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
- 3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso."

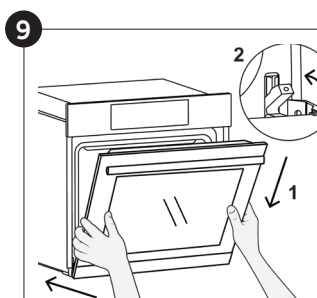
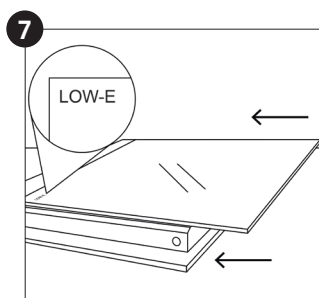
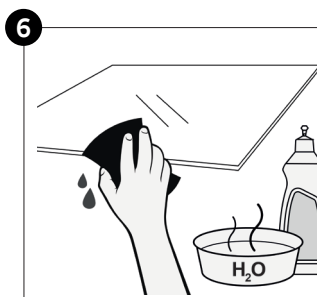
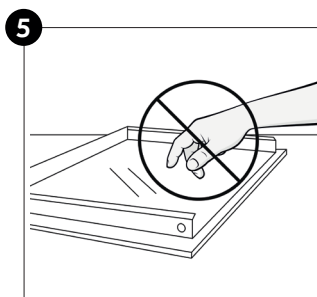
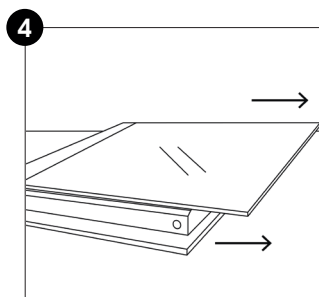
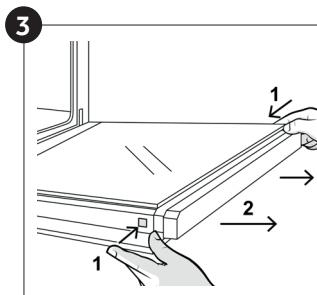
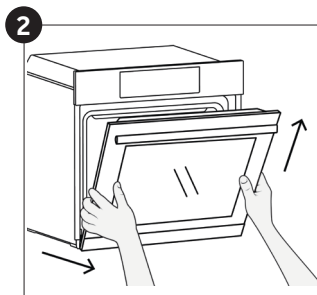
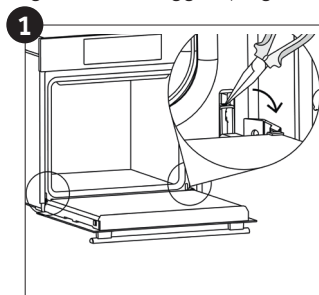


SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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.

Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampadina)/F (10 LED).

1. Aprire la porta di 90°, tirare le linguette di fissaggio cerniera verso l'esterno del forno.
 2. Portare la porta a 45°, tirare simultaneamente la porta in avanti e verso l'alto per disancorarla. Dopo averla estratta, appoggiare la porta del forno su un ripiano attutito (es. sopra un tessuto) con la maniglia rivolta verso il basso.
 3. Premere contemporaneamente i due bottoni a sinistra e a destra e tirare verso di sé per estrarre la copertura superiore della porta.
 4. Rimuovere con molta cura il vetro interno del forno, tenendolo saldamente con due mani e appoggiandolo su una superficie piana attutita.
 5. In presenza di vetri intermedi, estrarli e poggiarli su superficie attutita.
- ATTENZIONE: il vetro esterno non è removibile
6. Procedere alla pulizia dei vetri con panno morbido e prodotti idonei.
 7. Al termine della pulizia 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.
 8. Rimontare la copertura della porta del forno spingendo verso l'interno fino a sentire il click dei due bottoni laterali.
 9. Tenendo la porta a 45° inserire la parte maschio della cerniera nei fori delle cerniere sganciate simultaneamente a destra e sinistra fino a sentire l'aggancio. Portare la porta a 90° e bloccare le linguette di fissaggio spingendole verso l'interno del forno.



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.



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.

Risoluzione dei Problemi

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

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.

Sommaire

- 44** **Conseils De Sécurité**
- 49** **Instructions Générales**
- 51** **Description du produit**
- 52** **Description de l'affichage**
- 55** **Utilisation de l'appareil**
- 57** **Connectivité**
- 61** **Nettoyage du four et maintenance**
- 61** **Entretien**
- 64** **Dépannage**
- 86** **Installation**

Conseils De Sécurité

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles

- chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- **SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS BOUCHON:**

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

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

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

- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE: La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir un contact de terre connecté et en fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par un autre type approprié. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. La connexion à la source d'énergie peut également être réalisée en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie pouvant supporter la charge maximale connectée et conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise

- ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil. Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Lors de l'insertion de la grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.

- PRUDENCE : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.
- AVERTISSEMENT : Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four.
 - Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.
 - Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).
 - Ne placez pas des torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou si vous n'utilisez pas la sonde à viande.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

Instructions Générales

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

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

Indications de sécurité

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

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

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

Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 220-240 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

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

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

ATTENTION

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

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

Recommandations

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

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de

rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

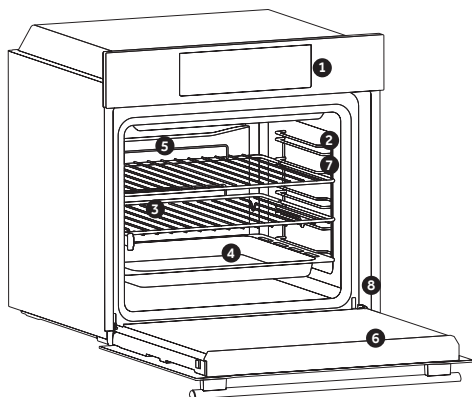
Installation

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

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de

l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

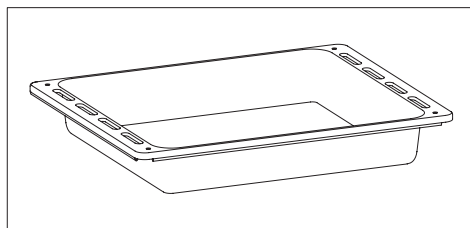
Description du produit



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

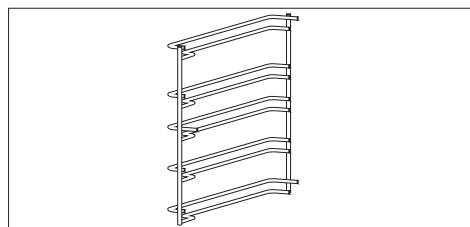
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



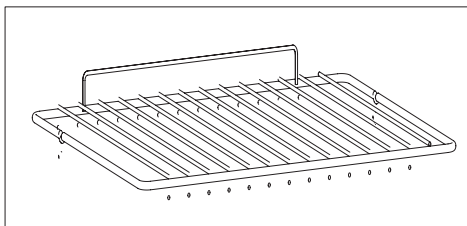
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grilles latérales (si présentes)



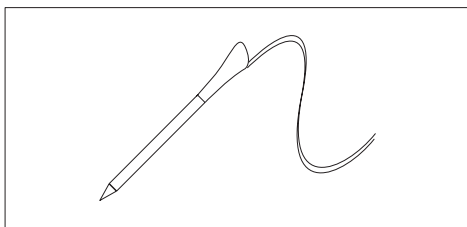
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèchefrite.

Grille métallique



Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Sonde de cuisson (si présente)



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

AVERTISSEMENTS :

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

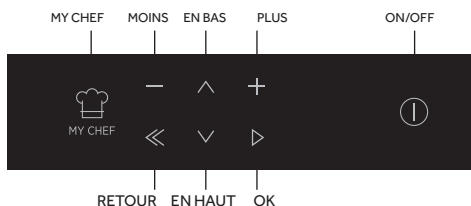
Première Utilisation

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

Description de l'affichage



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



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

Configuration du produit

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

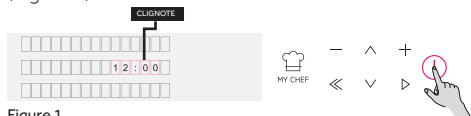


Figure 1

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

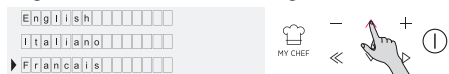


Figure 2

• Appuyer sur OK pour continuer (Figure 3).

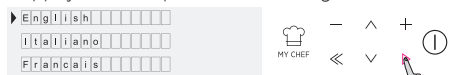


Figure 3

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

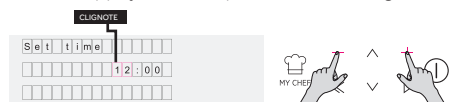


Figure 4

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

Pour plus de détails, consulter le guide rapide correspondant.

Fonctionnement en mode Manuel

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

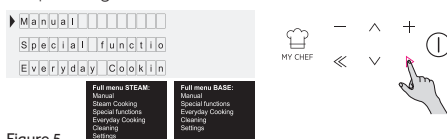


Figure 5

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



Figure 6

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



Figure 7

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

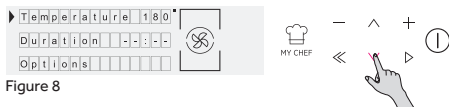


Figure 8

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

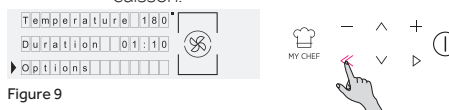


Figure 9

Fonctionnement en mode Cuisine de tous les jours

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

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

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



Figure 10

Fonctionnement en mode Fonctions spéciales

- Voir le chapitre relatif aux modes de cuisson.



Figure 11

Fonctionnement en mode My Chef

- Voir le chapitre relatif aux descriptions des fonctions.

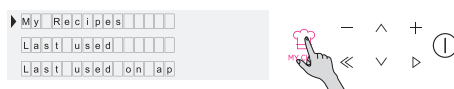


Figure 12

Fonctionnement en mode Système de nettoyage

- Voir le chapitre relatif aux modes de cuisson.

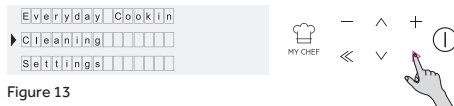













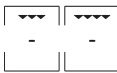







Figure 13

Descriptions des fonctions

Symbole	Suggestion
	VERROUILLAGE DE LA TOUCHE En plus du bouton MARCHE/ARRÊT, il est possible de bloquer l'interaction avec l'utilisateur via le menu des réglages depuis la page d'accueil ou lors d'une cuisson, en appuyant simultanément sur les boutons MY-CHEF et START pendant 3 secondes. Lorsque le verrouillage des touches est activé, l'icône est allumée. Pour la déverrouiller, utiliser la même combinaison de touches.
	SONDE DE CUISSON Si la sonde de cuisson est détectée (à partir d'un message d'information du système), l'icône s'allume et le programme de cuisson est interrompu. Si la sonde de cuisson est retirée pendant un programme de cuisson, le programme est interrompu et on revient au menu principal.
	WiFi Avec cette fonction, il est possible de configurer le WiFi, en accédant au menu WiFi depuis la page d'accueil. Consulter le chapitre dédié.
	VERROUILLAGE A la fin d'un cycle de pyrolyse ou si la pyrolyse est interrompue, aucun programme ne peut démarrer tant que la porte n'est pas déverrouillée. Il n'est pas possible de lancer la pyrolyse si la présence du séparateur, des grilles latérales ou de la sonde de cuisson est détectée, et via WiFi ; si cela se produit alors que le cycle de pyrolyse a démarré, celui-ci est interrompu. Lorsque la porte est verrouillée, l'icône du cadenas est activée.
 MY CHEF	MY CHEF Lorsque le four n'est pas éteint ou qu'il n'est pas en phase de cuisson, il est possible d'accéder à un menu spécial avec : <ul style="list-style-type: none">• "MES RECETTES" (c'est-à-dire une liste de recettes enregistrées, max 5 ; si aucune recette n'est enregistrée, un son non valide retentit),• "DERNIERE UTILISATION" (c'est le dernier programme de cuisson utilisé ; si aucun programme n'est mémorisé, un son non valide retentit)• "DERNIERE UTILISATION SUR APPLICATION" (c'est-à-dire le dernier programme reçu par l'application ; si aucun programme n'a été reçu, un son non valide retentit)

Utilisation de l'appareil

MODES DE CUISSON *



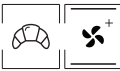

Symbole	Description	Suggestions
	Convection naturelle *** 160-200°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : brioches, croissants, flans, puddings, crèmes. Cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffer le four pendant 10 minutes.
	Chaleur tournante 240°C **  niveau 1°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

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

FNCTIONS SPÉCIALES *

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

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

Connectiv 

PARAMÈTRES SANS FIL

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

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

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

Comment activer le port de réseau sans fil :

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

Comment désactiver le port de réseau sans fil:

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

Connexion du four à l'application

SUR LE SMARTPHONE

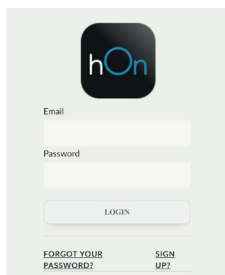
Étape 1

- Téléchargez l'application Hon



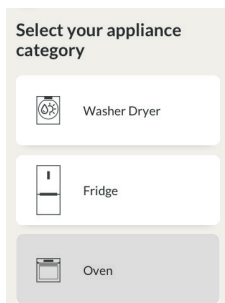
Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 3

- Ajoutez un nouvel appareil

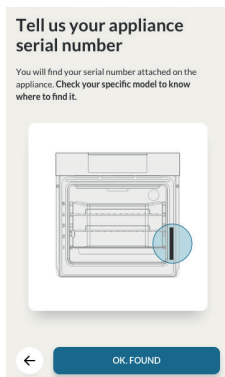


Étape 4

- Scannez le code QR ou insérez le numéro de série



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



SUR L'APPAREIL

Étape 5

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



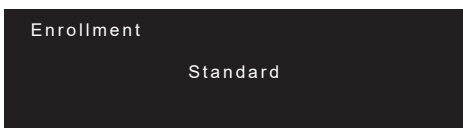
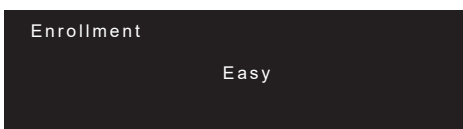
Étape 6

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



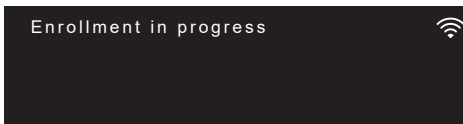
Étape 7

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



Étape 8

- L'icône Wi-Fi clignote



REMARQUE:

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

Mode Contrôle à distance

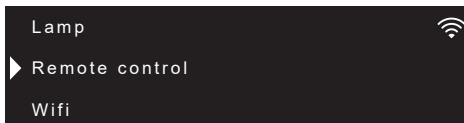
Étape 1

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



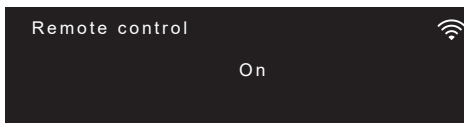
Étape 2

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



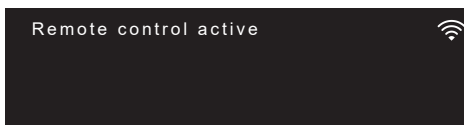
Étape 3

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



Étape 4

- Confirmez la sélection avec ►



REMARQUE:

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

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

Nettoyage du four et maintenance

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

PARTIE VITRÉE

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

JOINT DE LA PORTE

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

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE

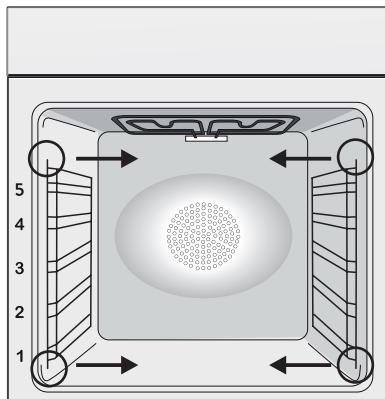
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un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

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

Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

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

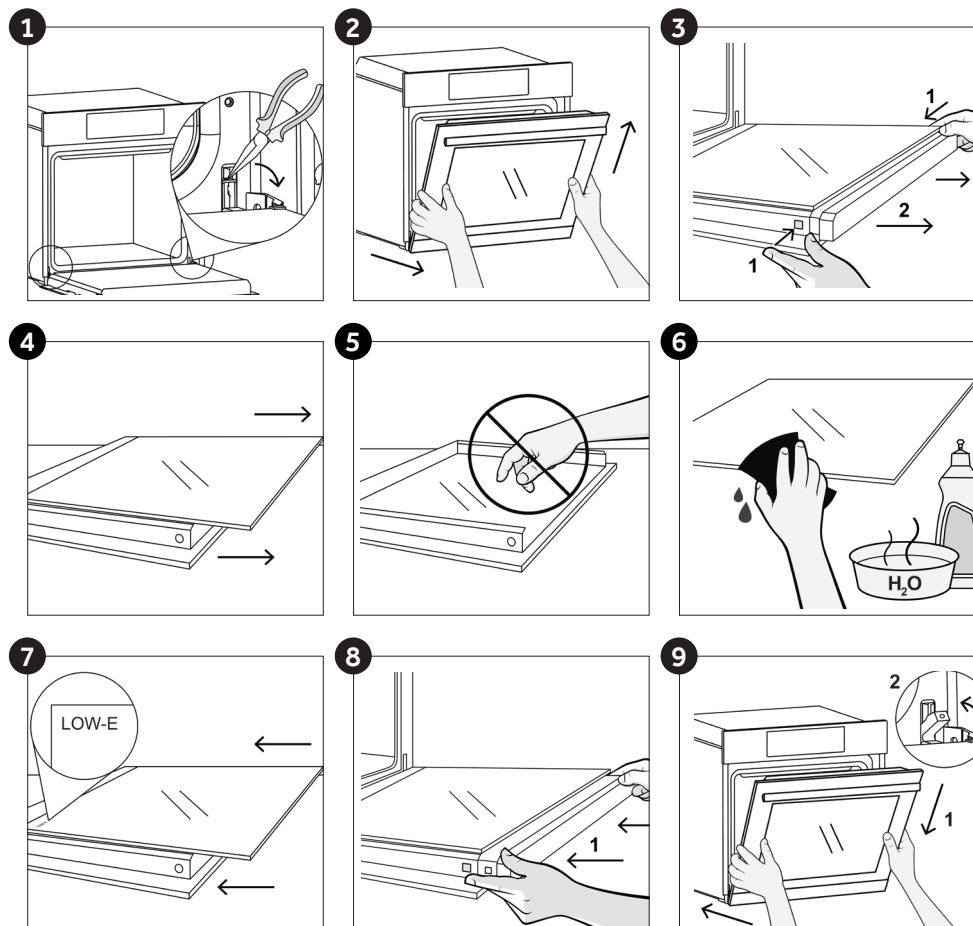


REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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.




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

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



Hydro Easy Clean Fonction

Le système Aquactiva 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 () heater
3. Mettre la température sur Aquactiva 
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.



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.



Dépannage

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

- 65** Veiligheidsvoorschriften
- 70** Avvertenze Generali
- 71** Productbeschrijving
- 73** Beschrijving van het display
- 73** Bereidingswijzen
- 78** Connectiviteit
- 82** Algemene opmerkingen over de reiniging
- 82** Onderhoud
- 85** Problemen oplossen
- 86** Installation

Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

Avvertenze Generali

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

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

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

Veiligheidsaanwijzingen

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

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

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

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

Elektrische veiligheid

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

AANSLUITING

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

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;

- de instelling van de scheidingsschakelaar.

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

WAARSCHUWING

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

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

Aanbevelingen

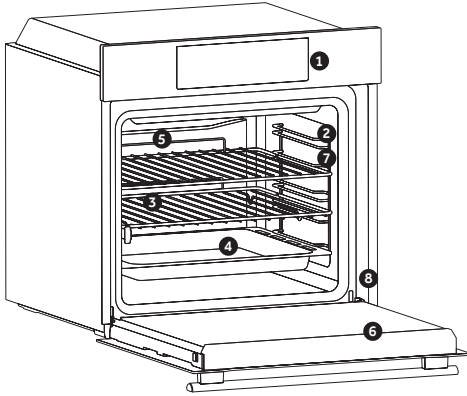
Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden. Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen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

Installatie

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

De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

Productbeschrijving

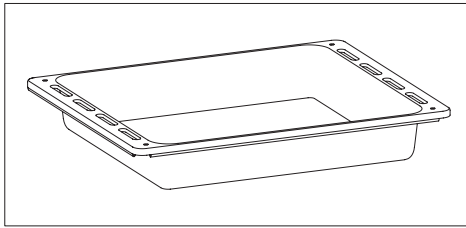


1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig; alleen voor platte ovenruimte)

8. Serienummer

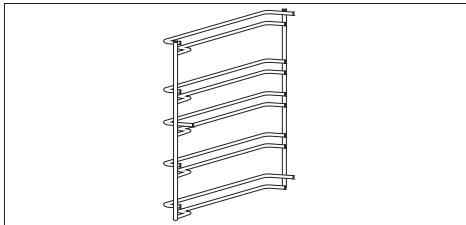
ACCESSOIRES

Lekbak



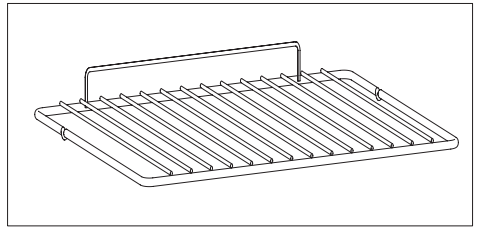
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

Zijroosters (alleen indien aanwezig)



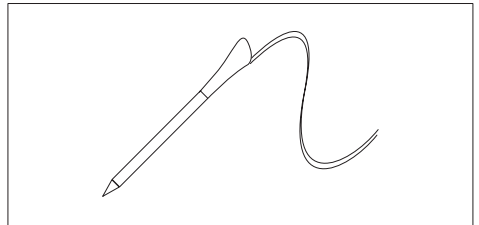
Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

Metalen rooster



Biedt plaats aan bakplaten en borden.

Vleessonde (alleen indien aanwezig)



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

WAARSCHUWINGEN:

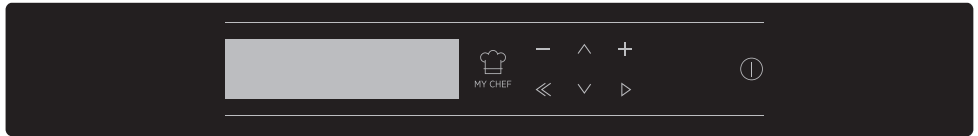
- Verwarm of start de bereiding niet voordat u de vleessonde op de juiste wijze heeft aangebracht.
- Probeer de vleessonde niet in bevroren voedsel aan te brengen.

Eerste gebruik

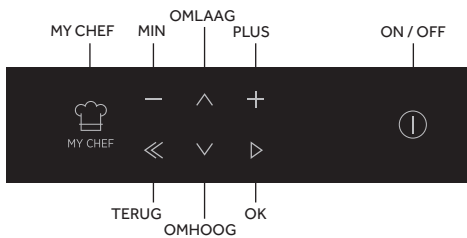
VOORAFGAANDE REINIGING

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

Beschrijving van het display



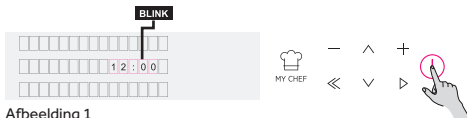
ON / OFF ① - Met deze toets wordt de oven in- en uitgeschakeld.



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

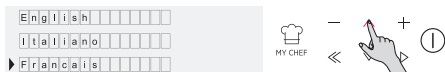
Instelling van het product

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



Afbeelding 1

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



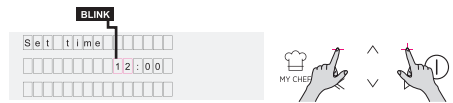
Afbeelding 2

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



Afbeelding 3

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

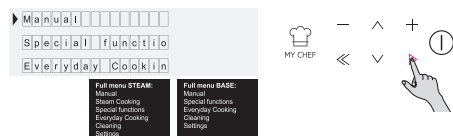


Afbeelding 4

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

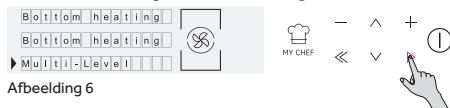
Gebruik in de handbedieningsmodus

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



Afbeelding 5

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



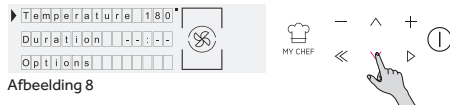
Afbeelding 6

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



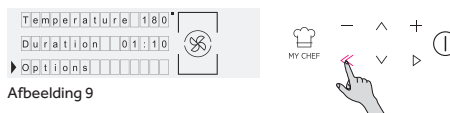
Afbeelding 7

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



Afbeelding 8

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



Afbeelding 9

Gebruik in Dagelijkse bereidingen

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

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



Afbeelding 10

Gebruik in de modus Speciale Functies

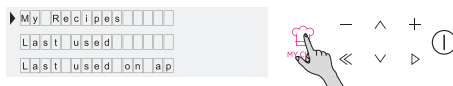
- Zie het hoofdstuk over de bereidingswijzen.



Afbeelding 11

Gebruik in de modus My Chef

- Zie het hoofdstuk over de beschrijvingen van de functies.



Afbeelding 12


Gebruik in de modus Reinigingssysteem

- Raadpleeg het hoofdstuk over de bereidingsmethoden








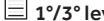








Afbeelding 13

Beschrijvingen van de functies

Symbool	Tip
	<p>TOETSENVERGREDELING</p> <p>Behalve met de AAN/UIT-toets is het mogelijk om handelingen van de gebruiker te stoppen via het instellingenmenu van de startpagina of tijdens een bereiding, door de toetsen MY-CHEF en START tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt te houden. Wanneer de toetsenvergrendeling is ingesteld, brandt het pictogram. Gebruik dezelfde toetsencombinatie om de vergrendeling op te heffen.</p>
	<p>VLEESSONDE</p> <p>Als de vleessonde wordt gedetecteerd (door een informatiebericht van het systeem), gaat het pictogram branden en wordt het bereidingsprogramma onderbroken. Als de vleessonde tijdens een bereidingsprogramma wordt verwijderd, wordt het programma onderbroken en keert u terug naar het hoofdmenu.</p>
	<p>WIFI</p> <p>Met deze functie kunt u wifi instellen door naar het wifimenu te gaan vanaf de startpagina. Zie het desbetreffende hoofdstuk.</p>
	<p>SLOT</p> <p>Aan het einde van een pyrolysecyclus of als de pyrolyse wordt onderbroken, kan er geen programma worden gestart totdat de deur wordt ontgrendeld. Het is niet mogelijk de pyrolyse te starten als de aanwezigheid van de separator, de zijroosters of de vleessonde wordt gedetecteerd, of via wifi; als dit gebeurt terwijl de pyrolysecyclus is gestart, wordt deze onderbroken. Wanneer de deur vergrendeld is, is het hangslotpictogram geactiveerd.</p>
 MY CHEF	<p>MY CHEF</p> <p>Met deze toets kunt u, wanneer de oven niet is uitgeschakeld of niet in een bereidingsfase is, toegang krijgen tot een speciaal menu met:</p> <ul style="list-style-type: none">• "MIJN RECEPTEN" (d.w.z. een lijst van opgeslagen recepten, max 5; als er geen recept is opgeslagen, wordt er een toon "niet geldig" afgespeeld),• "LAATST GEBRUIKT" (d.w.z. het laatst gebruikte bereidingsprogramma; als er geen programma is opgeslagen, wordt een toon "niet geldig" afgespeeld)• "LAATST GEBRUIKT IN APP" (d.w.z. het laatste programma dat door de app is ontvangen; als er geen programma's zijn ontvangen, wordt een toon "niet geldig" afgespeeld)

Gebruik van het apparaat

KOOKMODI*


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

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

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

SPECIALE FUNCTIES*

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

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

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

Connectiviteit

DRAADLOZE PARAMETERS

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

PRODUCTINFORMATIE VOOR NETWERKAPPARATUUR

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

Een draadloze netwerkpoort activeren:

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

Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

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

Verbinding oven op het apparaat

OP DE SMARTPHONE

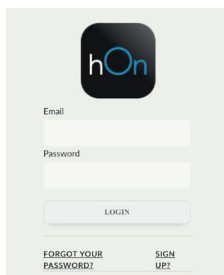
Stap 1

- Download hOn app



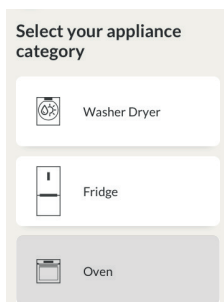
Stap 2

- Log in of meld u aan.



Stap 3

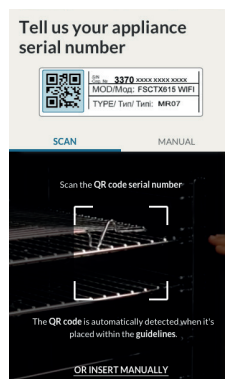
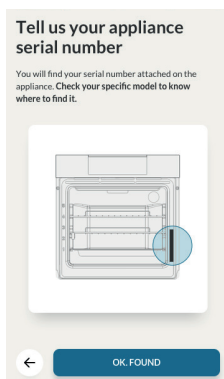
- Voeg een nieuw apparaat toe.



Stap 4

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

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.



OP HET APPARAAT

Stap 5

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



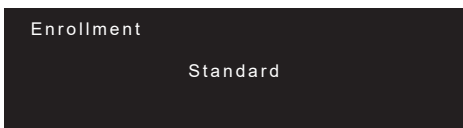
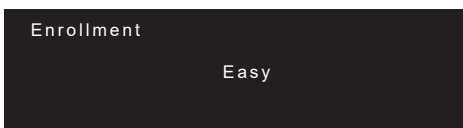
Stap 6

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



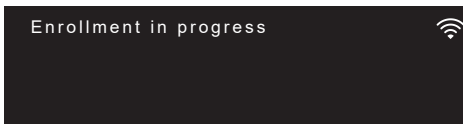
Stap 7

- Klik op de -knop om te navigeren tussen de opties **GEMAKKELIJKE** of **STANDAARD VERBINDING** +.
- Optie 1: Selecteer **GEMAKKELIJKE VERBINDING (EASY ENROLLMENT)** en bevestig door op de ►-knop te drukken (de oven geeft een pieptoon).
- Optie 2: Selecteer **STANDAARD VERBINDING (STANDARD ENROLLMENT)** en bevestig door op de -knop te drukken (de oven geeft een pieptoon).



Stap 8

- Het wifi-pictogram gaat knipperen.



NOTE:

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

Afstandsbedieningsmodus

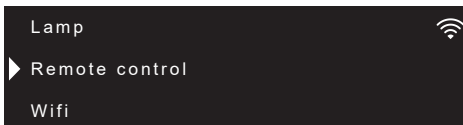
Stap 1

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



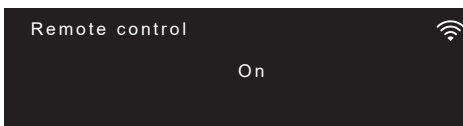
Stap 2

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



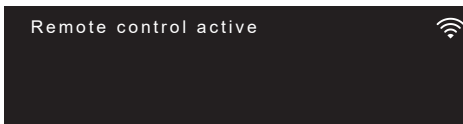
Stap 3

- Zet de oven op afstandsbediening AAN met de knop +



Stap 4

- Bevestig de selectie met ►



NOTE:

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

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

Algemene opmerkingen over de reiniging

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

GLAZEN DELEN

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

AFDICHTING OVENVENSTER

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

ACCESSOIRES

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

LEKBAK

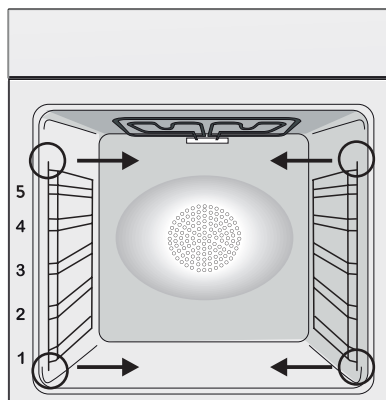
Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.

Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een 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.

Onderhoud

VERWIJDERING EN REINIGING VAN ROOSTERS

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

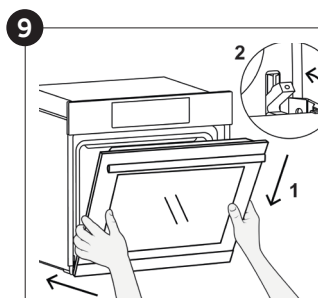
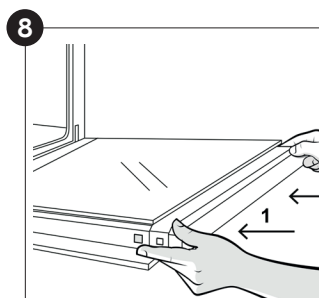
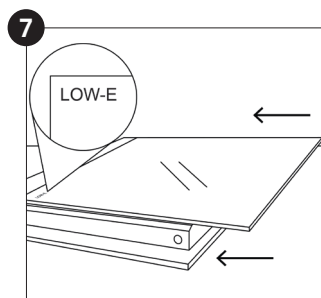
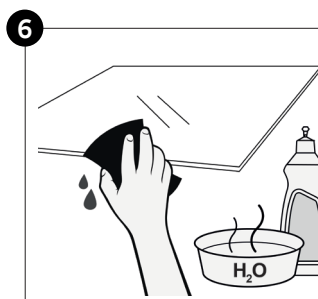
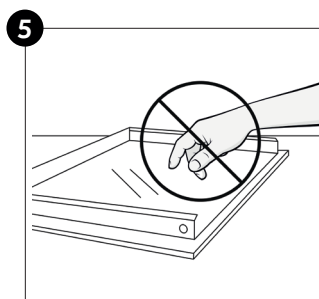
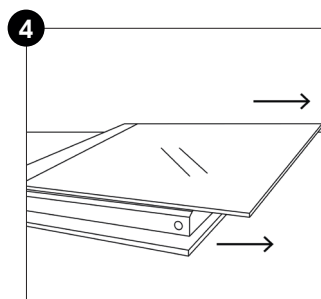
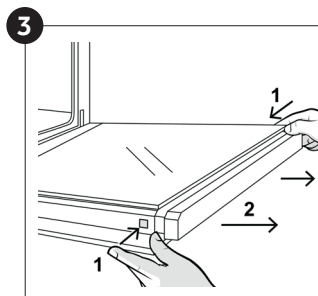
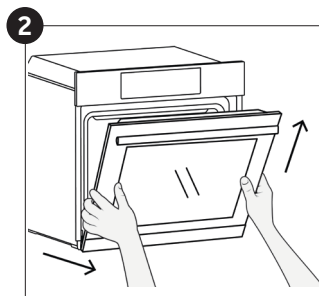
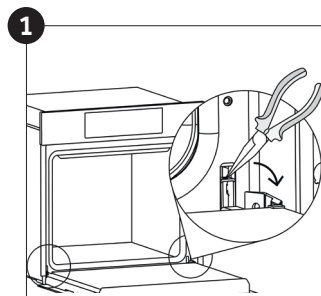


VERWIJDEREN EN REINIGEN VAN DE ZIJLINGSE ROOSTERS

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

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

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



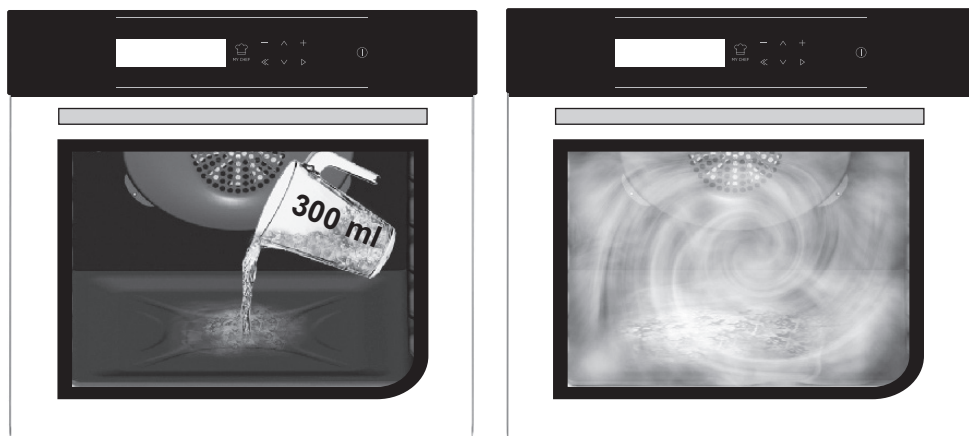
Hydro Easy Clean Functie

De HYDRO EASY CLEAN procedure maakt gebruik van stoom om achtergebleven veten en resten 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 meteen 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 gedistilleerd of drinkbaar water.



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 vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

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

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

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

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

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

Problemen oplossen

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



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

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

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

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



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

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

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

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



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

IT Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, è necessario creare un'apertura di 500x10 mm o 5000 mm².

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

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

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

IT 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.

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.

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

70012158•REV A•07.2022