



USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ EN **02**

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ IT **13**

HASZNALATI UTASITASA

SUTŐK _____ HU **24**

General Warnings

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according to the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.

- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

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

Product Description	2.1 Overview 2.2 Accessories 2.3 First use
6	

Use of the Oven	3.1 Display description 3.2 Cooking modes
7	

Oven Cleaning and Maintenance	4.1 General notes on cleaning 4.2 Aquactiva Function 4.3 Maintenance • Removing and cleaning wire racks • Removal of the oven window • Removal and cleaning of the glass door • Changing the bulb
11	

Troubleshooting	5.1 F.A.Q.
12	

1. General Instructions

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

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



1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

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

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection

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

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

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



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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

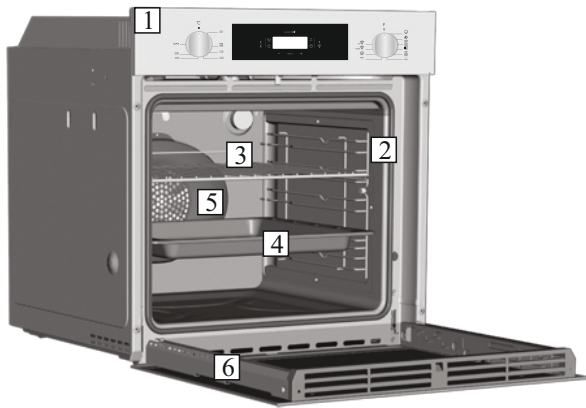
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

1.6 Declaration of compliance

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

2. Product Description

2.1 Overview



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

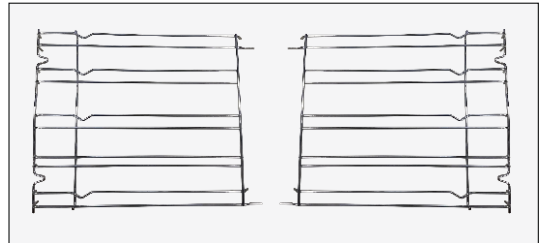
2.2 Accessories (According to model)

1 Drip pan



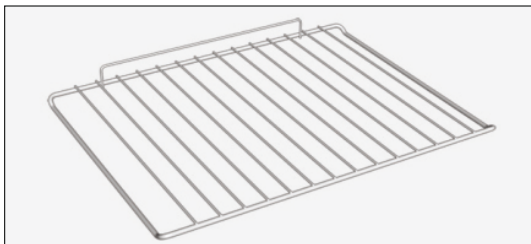
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



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

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

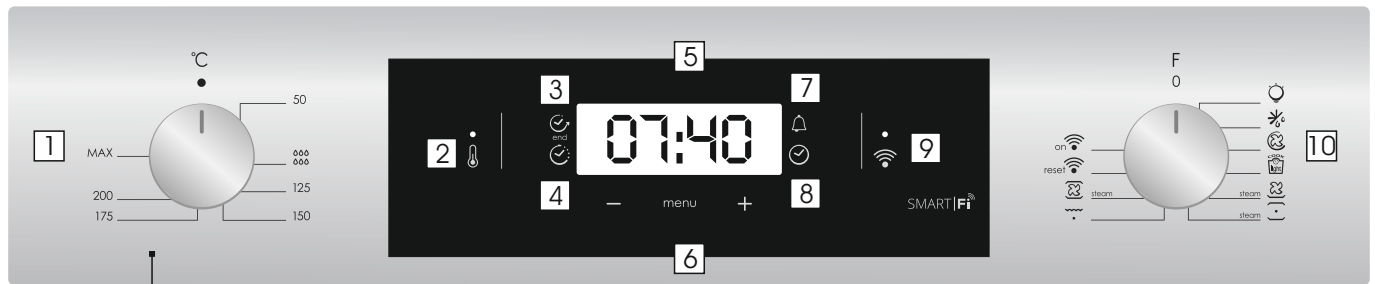
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

3. Use of the Oven (According to model)

3.1 Display description



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

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

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

ATTENTION: The oven will only operate setting the clock

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	NOTE
KEY LOCK	•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash 3 sec intervals STOP and preset time intermittently.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.		
MINUTE MINDER 	•Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons	•When the set time has elapsed, an audible alarm is full stop after activated this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing any button.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time.	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	•Select the cooking function with the oven function knob, the temperature you want to cook with the thermostat knob. •Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the lenght of cooking required •Release all buttons NOTE: If the oven is switched off or the lamp is functioning, the cooking time schedule function will not work.	•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the MENU button 1 time. • To alter/change the preset time press MENU and "-" "+" buttons.	•At the end of the program the program gives 3 warning signals and "End" appears on the display. Set the function selector switch to "0" to return to the clock function.
END OF COOKING 	•Select the cooking function with the oven function knob, the temperature you want to cook with the thermostat knob. •Push the central button 2 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons NOTE: If the oven is switched off or the lamp is functioning, the cooking time schedule function will not work.	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 2 times •To modify the preset time press buttons MENU+ "-" "+" NOTE: Delayed cooking feature is not available for following cooking modes: Fan Grill & Grill	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

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:

- If the WiFi led blinks it means that the WiFi module is On.
- If already enrolled: turn the knob to WiFi On.
- If not enrolled: follow procedure for enrolling.

How to deactivate wireless network port:

- If the WiFi led is Off it means that the WiFi module is Off.
- If the oven is enrolled: turn the knob to WiFi reset position and then to Off position within 30 sec.
- If the oven is not enrolled WiFi is Off.

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

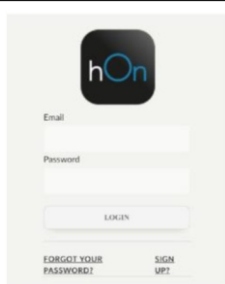
Step 1

- Download hOn app.



Step 2

- Log in or sign up.



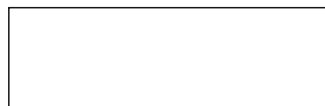
Step 3

- Add new appliance



Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number.



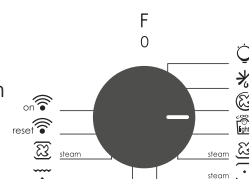
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

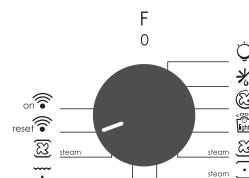
Step 5

- Turn the cooking functions knob on a program (No "light" or "0").



Step 6

- Turn the functions knob to the WI-FI RESET program and wait 30 seconds.



Step 7

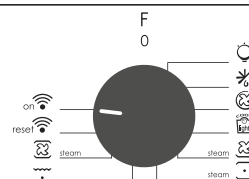
- When the WiFi LED starts blinking, you can proceed with pairing within 5 minutes.



Remote control mode

Step 1

- Turn the knob to the WI-FI program.



Step 2

- The WiFi LED switches on.



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

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C Suggested	T °C Range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	180	50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
steam 	210	50 ÷ MAX	CONVENTION + FAN + STEAM: Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. This cooking method enhances the tenderness and flavors of each dish, especially roasting and red meat.
* 	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For searing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
steam 	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL + STEAM: Both top and bottom heating elements will be switched on using the water inside the cavity to generate steam. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this homogeneous cooking performance.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
 steam	180	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN + STEAM: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. For the steam generation, it is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. The steam option together with the bottom heating and the fan, ensures a perfect leavening and cooking to bread.
on 			WIFI ON: Oven allows wifi connection.
reset 			WIFI RESET: It allows wifi connection to be restarted.

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

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

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

4.2 Aquactiva Function

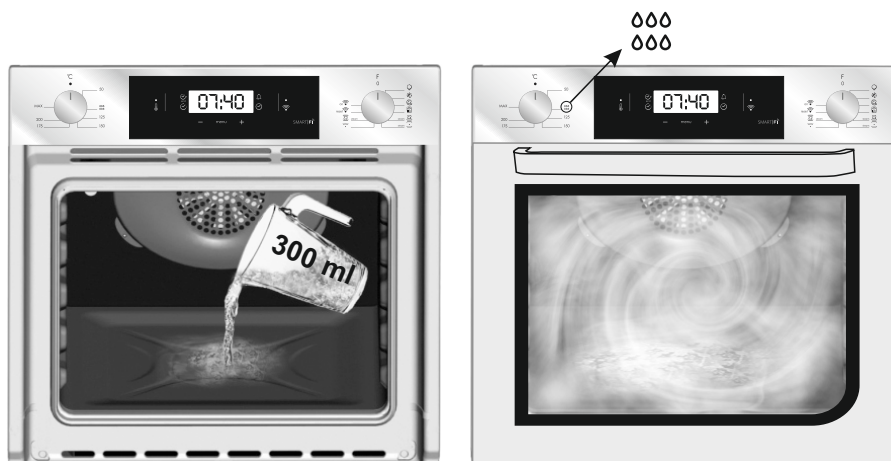
The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon 
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

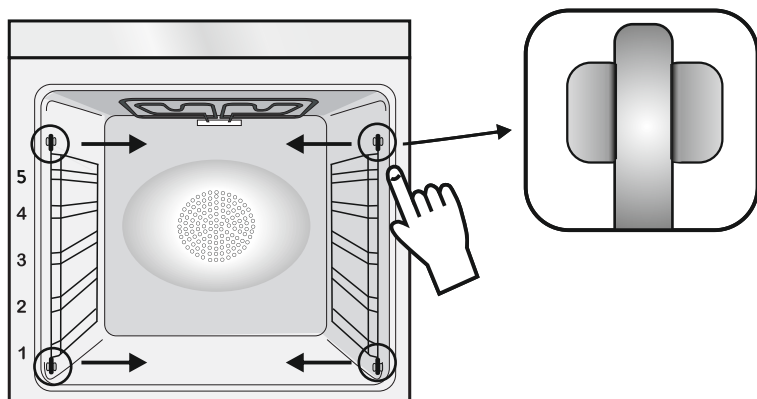
Use distilled or drinkable water.



4.3 Maintenance

INSTRUCTION FOR 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.



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

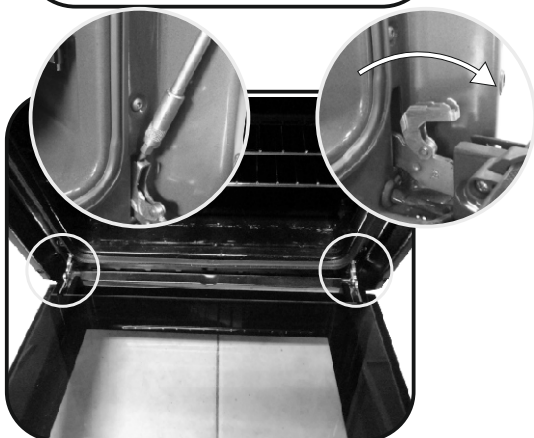
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

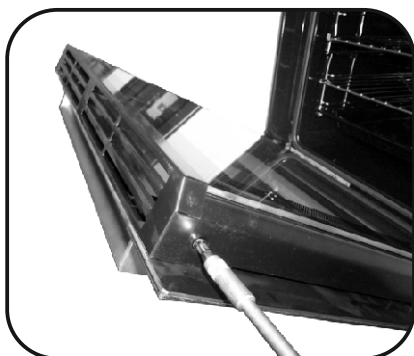
1.



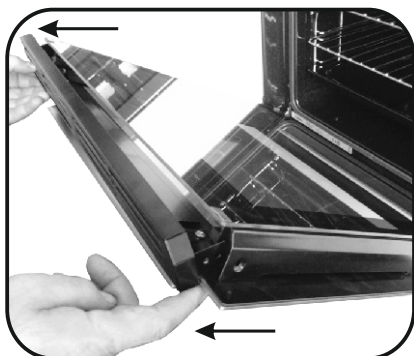
2.



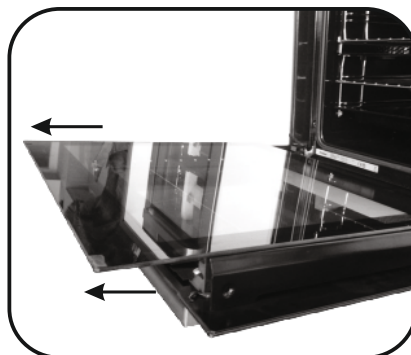
3.



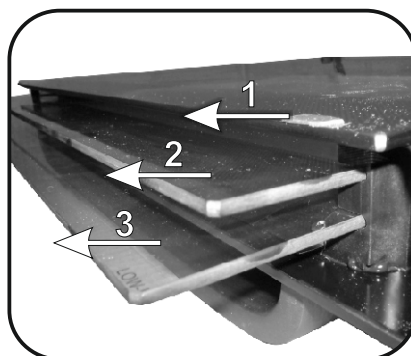
4.



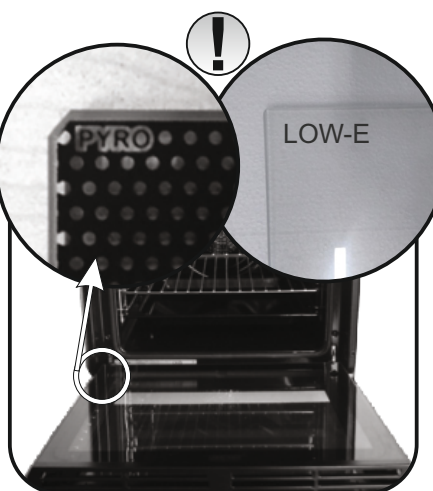
5.



6.

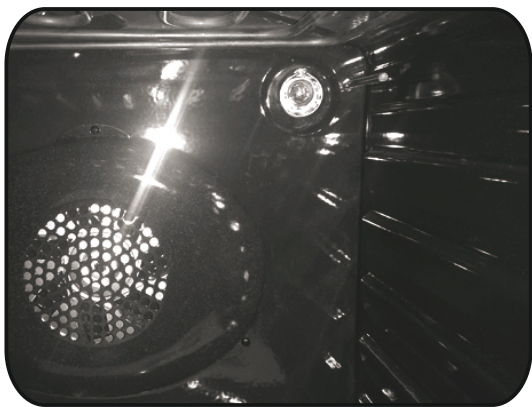


7.



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

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:** le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.
- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.
- **AVVERTENZA:** per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in

vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde.

Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F

- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
- AVVERTENZA: Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
- AVVERTENZA: Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- ATTENZIONE: Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.

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

16

Descrizione del Prodotto	2.1 Panoramica
	2.2 Accessori
	2.3 Primo utilizzo

17

Utilizzo del Forno	3.1 Descrizione del display
	3.2 Modalità di cottura

18

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

21

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

23

Garanzie

23

1. Avvertenze Generali

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

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



1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

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

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

regole fondamentali:

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

1.2 Sicurezza Elettrica

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

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

COLLEGAMENTO

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

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

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

ATTENZIONE

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

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

1.3 Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire

la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 Installazione

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

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

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



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

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

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

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

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

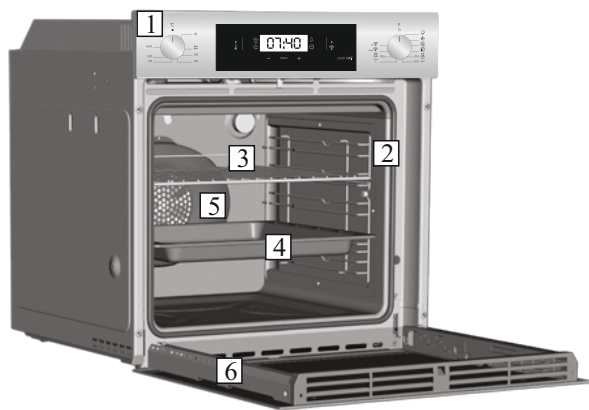
Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo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

1.6 Dichiarazione di conformità

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

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica



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

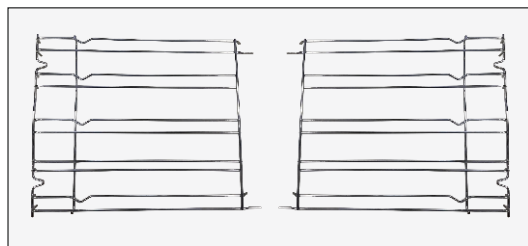
2.2 Accessori (A seconda del modello)

1 Leccarda



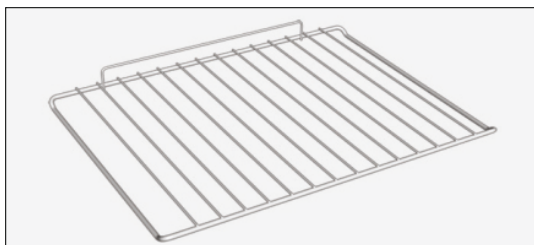
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

3 Griglie laterali a rete



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

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

NOTA: 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.

2.3 Primo utilizzo

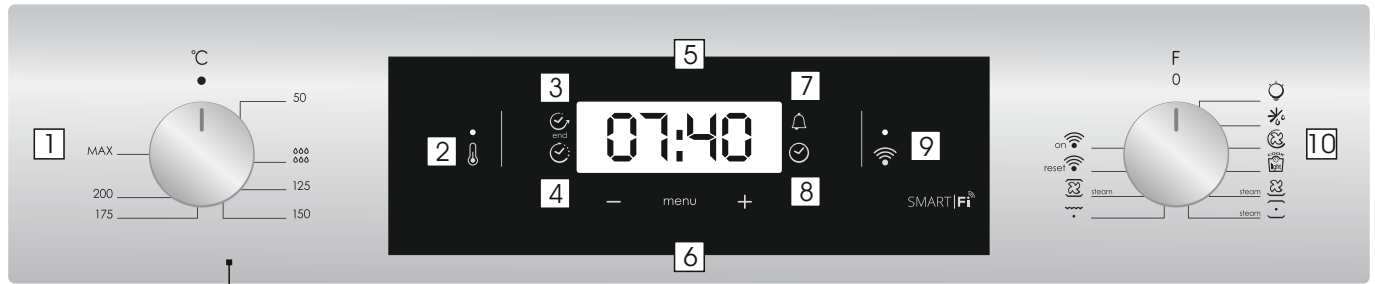
PULIZIA PRELIMINARE

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

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

3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display



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

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

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

ATTENZIONE: Il forno funzionerà solo impostando l'orologio

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	NOTA
BLOCCO BAMBINO	La funzione Sicurezza bambini viene attivata con forno spento disattivando Set (+) per almeno 5 secondi. Da questo momento in poi tutte le altre funzioni sono bloccate e il display lampeggerà a intermittenza di intervalli di 3 secondi STOP e tempo preimpostato.	La funzione Child Lock è disattivata con forno spento, toccando nuovamente il touchpad Set (+) per almeno 5 secondi. Da questo momento in poi tutte le funzioni sono nuovamente selezionabili.		
CONTAMINUTI 🔔	- Premere il tasto centrale 3 volte. - Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata - Lasciare i tasti	Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto.	- Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito - Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
DURATA COTTURA ☑	- Selezionare la funzione di cottura con la manopola delle funzioni del forno e la temperatura di cottura con la manopola del termostato. - Premere il tasto centrale 1 volta - Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata - Lasciare i tasti - Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore NOTA: se il forno viene spento o la lampada è in funzione, la programmazione del tempo di cottura non funziona.	- Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. - Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.	- Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno - Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. - Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "- " "+"	Alla fine del programma vengono emessi 3 segnali di avviso e il display visualizza End. Per ripristinare la funzione orologio, impostare a "0" il selettore delle funzioni.
FINE COTTURA 🔁 end	- Selezionare la funzione di cottura con la manopola delle funzioni del forno e la temperatura di cottura con la manopola del termostato. - Premere il tasto centrale 2 volte - Premere i tasti "- " "+" per regolare l'ora di fine cottura - Lasciare i tasti - Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore NOTA: se il forno viene spento o la lampada è in funzione, la programmazione del tempo di cottura non funziona.	All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	- Permette di memorizzare l'ora di fine cottura - Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte - Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "- " "+" NOTA: La funzione di cottura differita non è disponibile per le seguenti modalità di cottura: Grill ventilato e Grill	- Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: - Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. - Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ("- " "+") Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("- " "+") La cottura avrà auto-maticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente. - ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.

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:

- Se il LED Wi-Fi lampeggia, il modulo Wi-Fi è acceso.
- Se l'elettrodomestico è già arruolato: ruotare la manopola Wi-Fi in posizione ON.
- Se l'elettrodomestico non è arruolato: seguire la procedura di arruolamento.

Come disattivare la porta di rete wireless:

- Se il LED Wi-Fi è spento, il modulo Wi-Fi è spento.
- Se il forno è arruolato: ruotare la manopola Wi-Fi in posizione RESET e poi in posizione OFF entro 30 secondi.
- Se il forno non è arruolato, il modulo Wi-Fi è spento.

Arruolamento del forno sull'app

SU SMARTPHONE

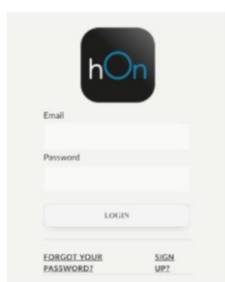
Fase 1

- Scaricare l'app hOn.



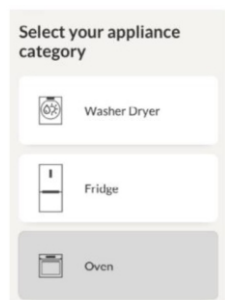
Fase 2

- Accedere o effettuare l'arruolamento.



Fase 3

- Aggiungere un nuovo elettrodomestico.

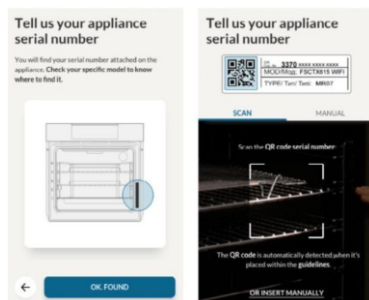


Fase 4

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



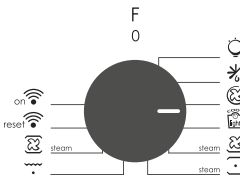
Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.



SULL'ELETTRODOMESTICO

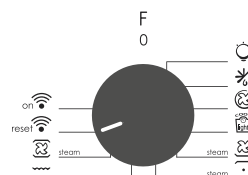
Fase 5

- Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su un programma (non sulla lampadina né su 0).



Fase 6

- Ruotare la manopola delle funzioni sul programma Wi-Fi RESET e attendere 30 secondi.



Fase 7

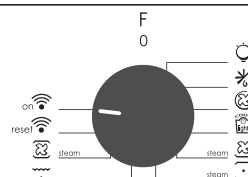
- Quando il LED Wi-Fi comincia a lampeggiare, è possibile procedere all'accoppiamento entro 5 minuti.



Modalità controllo da remoto

Fase 1

- Spostare la manopola sul programma Wi-Fi.



Fase 2

- Il LED Wi-Fi si accende.



Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			Accende la luce interna.
			SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	180	50 ÷ MAX	COTTURA MULTILIVELLO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata- indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
* 	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
	210	50 ÷ MAX	RESISTENZA INFERIORE VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
steam 	210	50 ÷ MAX	STATICO + FAN + STEAM: Sono in funzione la resistenza superiore e inferiore. Per la generazione di vapore, è necessario versare 150 ml di acqua nella cavità e ruotare la manopola sulla funzione steam. Questo metodo assicura una cottura omogenea nella preparazione di dolci e puddings.
* 	220	50 ÷ MAX	STATICO: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
steam 	220	50 ÷ MAX	STATICO + STEAM: Selezionando questa funzione, la ventilazione e le doppie resistenze lavorano simultaneamente per garantirti una cottura uniforme su tutti i livelli del forno. Per la generazione di vapore, è necessario versare 150 ml di acqua nella cavità e ruotare la manopola sulla funzione steam. Particolarmente indicata per arrostiti e carni rosse, questa modalità mantiene intatti i sapori e dona una consistenza soffice a ogni tuo piatto.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
 steam	180	50 ÷ MAX	RESISTENZA INFERIORE VENTILATA + STEAM : La presenza della resistenza inferiore, unita al funzionamento della ventola, permette la circolazione dell'aria all'interno del forno. Per la generazione di vapore, è necessario versare 150 ml di acqua nella cavità e ruotare la manopola sulla funzione steam. L'opzione steam consente una perfetta lievitazione e cottura del pane.
on 			ACCENSIONE WIFI: il forno consente la connessione WiFi.
reset 			RESET WIFI: consente il riavvio della connessione WiFi.

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

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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

PARTI IN VETRO

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 SPORTELLO DEL FORNO

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

inumidita.

ACCESSORI

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

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

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

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

4.2 Funzione Aquactiva

La procedura di pulizia "AQUACTIVA" 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'AQUACTIVA sul fondo del forno.

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

3- Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA ().

4- Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti.

5- Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi.

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

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



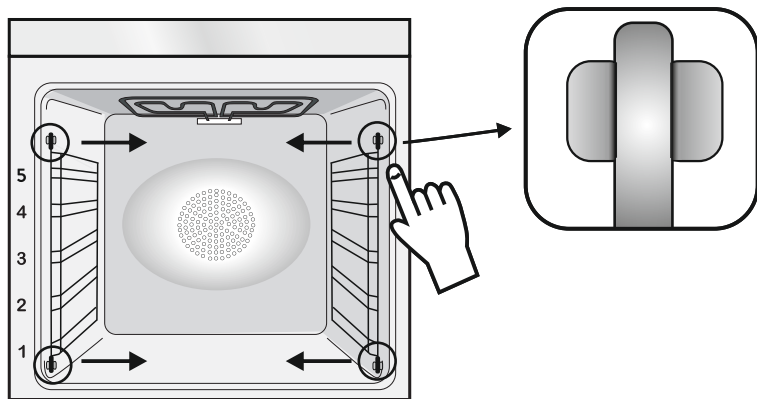
4.3 Manutenzione

STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

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.



RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

1. Aprire lo sportello anteriore.

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

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

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprile la porta del forno.

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

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

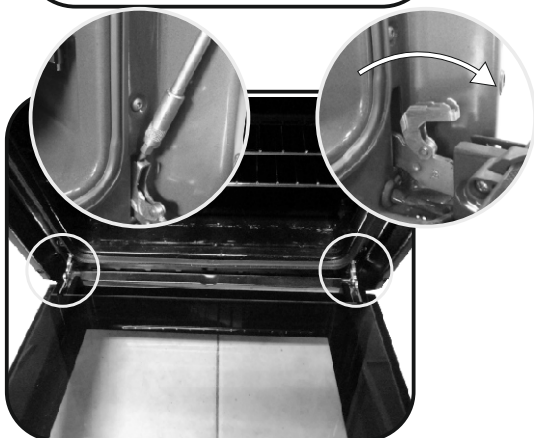
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

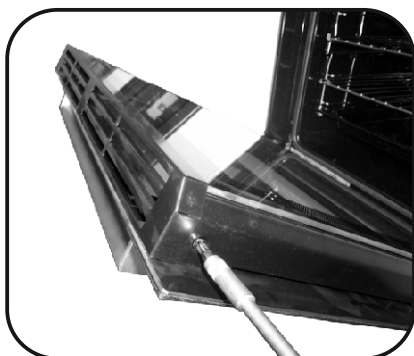
1.



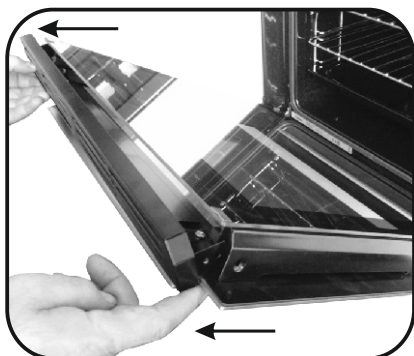
2.



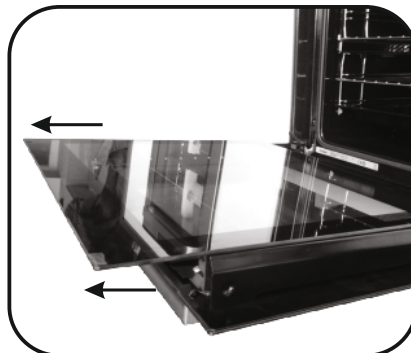
3.



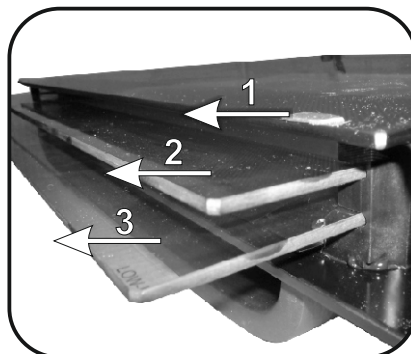
4.



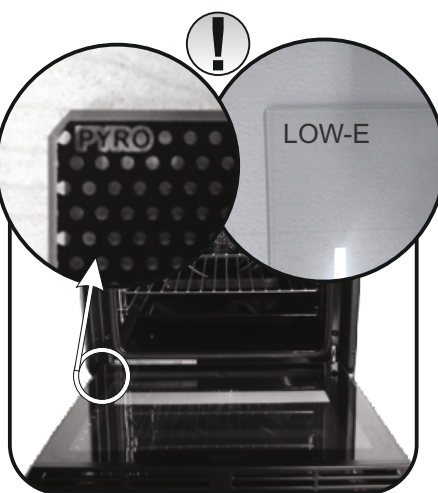
5.



6.



7.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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

6. Garanzie

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

- Sütés közben a pára lecsapódhat a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség. Kevésbé fordul elő, ha a bekapcsolás után vár 10-15 percet, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet, a páralecsapódás mindig eltűnik.
- A zöldségeket fedeles edényben süsse nyitott tepsi helyett.
- Ne hagyja az ételt a sütőben, miután több mint 15/20 percig sütötte.
- FIGYELMEZTETÉS: a készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Vigyázzon, hogy meg ne érintse a forró alkatrészeket.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a sütő kézzel elérhető részei felforrósodhatnak. A gyerekeket biztonságos távolban kell tartani.
- FIGYELMEZTETÉS: az áramütés elkerülése érdekében az égő cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.
- FIGYELMEZTETÉS: a hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszköztől, például időzítőről, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.
- 8 éven aluli gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A 8 éven aluli gyermekek, valamint a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a termék használatát nem ismerő, abban nem jártas személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék megfelelő használatának bemutatása után, a lehetséges veszélyek ismeretében használhatják a terméket.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a terméket, illetve nem végezhetnek karbantartást.
- Ne tisztítsa a sütő üvegajtóját durva felületű vagy súroló hatású anyagokkal, illetve éles fémtárgyakkal, mert azok felsérthetik az üveg felületét vagy meg is repeszthetik azt.
- A kivehető részek eltávolítása előtt kapcsolja ki a

sütőt, majd a tisztítást követően az utasítások szerint helyezze vissza azokat.

- Kizárólag az ehhez a sütőtípushoz ajánlott maghőmérőt használja.
- A készüléket ne tisztítsa gőzzel.
- A tápkábelre olyan dugaszt kell felszerelni, amely képes elviselni az adattáblán feltüntetett feszültséget, áramerősséget és terhelést, valamint földelt. Az aljzatnak alkalmasnak kell lennie az adattáblán feltüntetett terhelés elviselésére, és bekötött földelővezetékekkel kell rendelkeznie. A védőföldelés vezetéke sárga-zöld színű. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. Ha a készülék dugasa nem illik a táphálózati aljzatba, akkor a dugaszt képzett villanyszerelővel kell kicseréltetni a megfelelő típusúra. Mind a dugasznak, mind az aljzatnak meg kell felelnie az adott országban érvényes telepítési előírásoknak. A táphálózathoz történő csatlakoztatás elvégezhető egy olyan kétsarkú megszakító beiktatásával a készülék és az áramforrás közé, amely elbírja a maximális csatlakoztatott terhelést és megfelel a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábel a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy kétsarkú megszakítónak a készülék telepítésekor könnyen hozzáférhető helyen kell lennie.
- A tápellátás megszakíthatóságáról vagy úgy kell gondoskodni, hogy a dugaszolóaljzat hozzáférhető helyen van, vagy a fix vezetékezésbe a villanyszerelési szabályok betartásával be kell kötni egy kapcsolót.
- Ha a tápkábel megsérül, egy másik kábelre vagy speciális kábelkötegre kell cserélni, amely a gyártótól vagy az ügyfélszolgálaton keresztül szerezhető be.
- A tápkábel típusa H05V2V2-F. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. A (sárga-zöld) védőföldelésnek 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a hálózati kábelnél. A javításokhoz kizárólag az ügyfélszolgálatunkat vegye igénybe, és csak az eredeti pótalkatrészeket kérje.
- A fenti utasítások be nem tartása esetén a

készülék használata veszélyessé válhat és a garancia érvényét veszítheti.

- Tisztítás előtt az esetlegesen kiömlött többlet anyagot el kell távolítani.
- Ha sütés közben történik áramkimaradás, akkor a monitor meghibásodhat. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálathoz.
- A túlmelegedés veszélye miatt tilos a készüléket díszajtó mögé telepíteni.
- A rács behelyezésekor ügyelni kell, hogy annak ütközője felfelé és a sütőtér belseje felé nézzen.

A rácsot teljesen be kell tolni a sütőtérbe.

- FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet.
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne távolítsa el a sütőajtó tömítését.
- FIGYELEM: Sütés közben, ill. amikor forró a sütő, ne töltsé újra a sütőtér alját vízzel.
- Ahhoz, hogy a készülék a névleges frekvencián működjön, nincs szükség további intézkedésre/beállításra.

Általános utasítások	1.1 Biztonsági javaslatok
27	1.2 Elektromos biztonság
	1.3 Javaslatok
	1.4 Beszerelés
	1.5 Hulladékkezelés és környezetvédelem
	1.6 Megfelelőségi nyilatkozat

Termékleírás	2.1 Áttekintés
28	2.2 Tartozékok
	2.3 Első használat

A sütő használata	3.1 A felhasználói felület leírása
29	3.2 Sütési módok

A sütő tisztítása és karbantartása	4.1 Általános tisztítási tudnivalók
32	4.2 Aquactiva funkció
	4.3 Karbantartás
	• Az oldalsó keretek eltávolítása és tisztítása
	• A sütési ablak eltávolítása
	• A belső üvegajtó elkülönített tisztítása
	• Égőcsere

Hibaelhárítás	5.1 F.A.Q.
34	

1. Általános utasítások

Köszönjük, hogy a termékünket választotta! A sütő hatékony használata érdekében alaposan olvassa el a kézikönyvet, és őrizze meg azt. A sütő beszerelése előtt jegyezze fel a készülék sorozatszámát. Az esetleges javítások előtt meg kell adnia a sorozatszámot az ügyfélszolgálatnak. Miután eltávolította a sütő csomagolását, ellenőrizze, hogy az nem sérült-e meg szállítás közben. Ha bármilyen problémát talál, akkor ne használja a sütőt, és kérje egy szakképzett szerelő segítségét. A csomagolóanyagokat (a műanyag zacskókat, a polisztirolt és a szegeket) tartsa távol a gyermekektől. A sütő első bekapcsolásakor erős füstszagot érezhet. Ezt a sütő első bemelegítések során a szigetelőpanelek ragasztóanyaga okozhatja. Ez teljesen normális. Ha ez történik, akkor várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt ételt tenné a sütőbe. A gyártó nem vállal felelősséget azokban az esetekben, amikor a felhasználó nem követte a kézikönyv utasításait.

MEGJEGYZÉS: az Ön által megvásárolt sütő funkciói, jellemzői és tartozékai eltérhetnek a jelen kézikönyvben megjelöltektől.



1.1 Biztonsági javaslatok

Kizárólag rendeltetés szerint használja a sütőt, tehát élelmiszerek sütéséhez. A sütő nem használható hőforrásként, és egyéb alkalmazási módokra sem alkalmas. Az ilyen használat nem megfelelőnek, így veszélyesnek minősül. A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő, helytelen vagy indokolatlan használatból eredő károkért.

Az elektromos készülék használatakor tartson be néhány alapvető szabályt:

- Ne húzza meg a hálózati kábelt, ha el akarja távolítani a csatlakozódugót az

aljzatból.

- Ne érintse meg a készüléket nedves vagy nyirkos kézzel, illetve lábbal.

- az adapterek, a többcsatlakozós aljakok és a hosszabbító kábelek használata általában nem javasolt;

- meghibásodás és/vagy nem megfelelő üzemelés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja önállóan megjavítani azt.

1.2 Elektromos biztonság

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT KIZÁRÓLAG VILLANSZERELŐ VAGY EGYÉB MEGFELELŐEN KÉPZETT SZERELŐ VÉGEZHETI.

Csak olyan áramforráshoz csatlakoztassa a sütőt, amely megfelel az adott ország beszerelésre vonatkozó jogszabályainak. A gyártó nem vállal felelősséget az utasítások figyelmen kívül hagyásából eredő károkért. A sütőt az adott ország vonatkozó jogszabályaitól függően földelt fali csatlakozóaljzattal rendelkező áramforráshoz vagy többpólusú szakaszolóhoz csatlakoztassa. Az áramforráshoz megfelelő biztosítékokkal kell rendelkeznie, a használt kábeleken pedig olyan keresztirányú szakasznak kell lennie, amely biztosítja a sütő megfelelő áramellátását.

CSATLAKOZTATÁS

A sütő hálózati kábelét kizárólag 220-240 Vac 50 Hz teljesítményű áramforrásra, fázisok vagy fázis és semleges töltöttség közé csatlakoztassa. Mielőtt az áramforráshoz csatlakoztatná a sütőt, mindenképpen ellenőrizze az alábbiakat:

- a mérőeszközön jelzett feszültség;

- a szakaszoló beállítása.

A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezetéket csatlakoztassa az áramforrás földelő termináljához.

FIGYELMEZTETÉS

Mielőtt csatlakoztatná a sütőt az áramforráshoz, ellenőriztesse a földelő terminál áramellátásának szünetmentességét egy szerelővel. A gyártó nem vállal felelősséget az olyan balesetekért és egyéb problémákért, amelyek abból erednek, hogy a terméket nem földelő terminálhoz csatlakoztatták, vagy a földelő csatlakozás nem szünetmentes.

MEGJEGYZÉS: mivel idővel szükségesé válhat a sütő karbantartása, azt javasoljuk, hogy egy tartalék fali csatlakozóaljzat is legyen a közelben, amelyhez áthelyezéskor csatlakoztathatja a sütőt. A hálózati kábel cseréjét kizárólag a műszaki személyzet vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező szerelő végezheti el.

A sütő kikapcsolásakor előfordulhat, hogy a központi hálózati kapcsoló halványan világít. Ez normális jelenség. Úgy szüntetheti meg, ha felülről lefelé fordítja a csatlakozódugót, vagy kikapcsolja az áramellátást.

1.3 Javaslatok

A sütő hatékony tisztántartását segíti, ha minden használat után legalább minimális mértékben megtisztítja azt.

Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszerű használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megláthat vagy megsérülhet. Azt javasoljuk, hogy ne használja

nagyon magas hőmérsékleten a sütőt, mert az ilyenkor erősen beszennyeződhet, ez pedig erős, kellemetlen füstszagot válthat ki. Javasoljuk, hogy hosszabb ideig és egy kicsivel alacsonyabb hőmérsékleten süssön. A sütőhöz mellékelte tartozékokon kívül csak sütésálló edényeket és sütőformákat használjanak.

1.4 Beszerelés

A gyártók nem kötelezhetők erre. Ha a helytelen használatból eredő hibák kijavításához a gyártó segítsége szükséges, akkor erre a garancia nem vonatkozik. Be kell tartani a szakképzett személyzet számára előírt beszerelési utasításokat. A helytelen beszerelés miatt a közelben tartózkodó személyek és állatok megsérülhetnek, illetve kár keletkezhet a szomszédos tárgyakban is. A gyártó nem vállal felelősséget az ilyen jellegű sérülésekért és károkért.

A sütő csak magasan, függőlegesen helyezhető el. Javítás előtt a sütő lehűtése és a belső alkatrészek védelme érdekében gondoskodjon a sütő körüli megfelelő szellőztetésről. Készítse el az utolsó oldalon meghatározott nyílásokat az illesztés típusának megfelelően.

1.5 Hulladékkezelés és környezetvédelem

Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2012/19/EU Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfelelés alapján került felcímkezésre. Az elektromos és elektronikus

berendezések szennyező hatású (a környezetre esetlegesen káros) anyagokat és (újrahasznosítható) nyersanyagokat is tartalmazhatnak. A szennyező anyagok eltávolítása és az anyagok újrahasznosítása érdekében fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezéseket megfelelően kezeljék. Az egyes személyeknek fontos szerepük van abban, hogy az elektromos és elektronikus berendezések anyagi

ne válhassanak környezetvédelmi problémává; ehhez be kell tartaniuk néhány fontos szabályt:

- Az elektromos és elektronikus berendezések anyagai nem kezelhetők háztartási hulladékként;

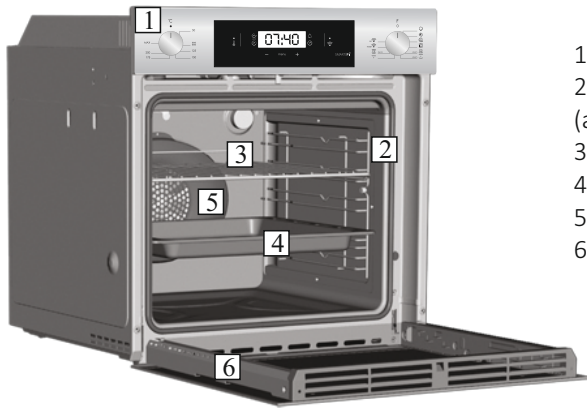
- az elektromos és elektronikus berendezéseket a helyi önkormányzat vagy egy nyilvántartott vállalat által kezelt gyűjtőponton szükséges ártalmatlanítani.

1.6 Megfelelőségi nyilatkozat

A Candy Hoover Group Srl ezúton kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a hatályos törvényi követelményeknek (az UKCA piac vonatkozásában). A megfelelési nyilatkozat teljes szövege elérhető az alábbi internetcímen: www.candy-group.com

2. Termékleírás

2.1 Áttekintés



1. Vezérlőpanel
2. Polc elhelyezkedése
(adott esetben oldalsó tartókeret)
3. Fémrács
4. Csepegtetőtálca
5. Ventilátor (az acéllemez mögött)
6. Sütőajtó

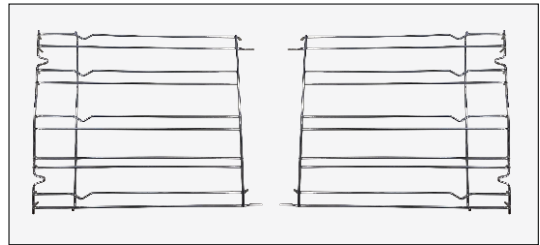
2.2 Tartozékok (modell szerint)

1 Csepegtetőtálca



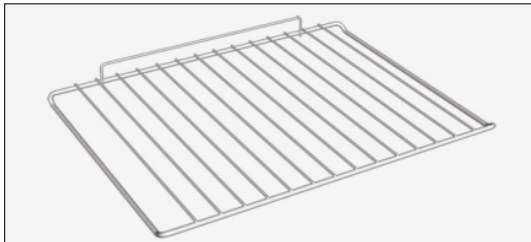
Felfogja a grillrácsra való sütéskor lecsöpögő zsiradékot.

3 Oldalsó fémsínek



Ezek tartják a csepegtetőtálcat és a fémrácsot.

2 Fémrács



A sütőtálcák és tepsik megtartására szolgál

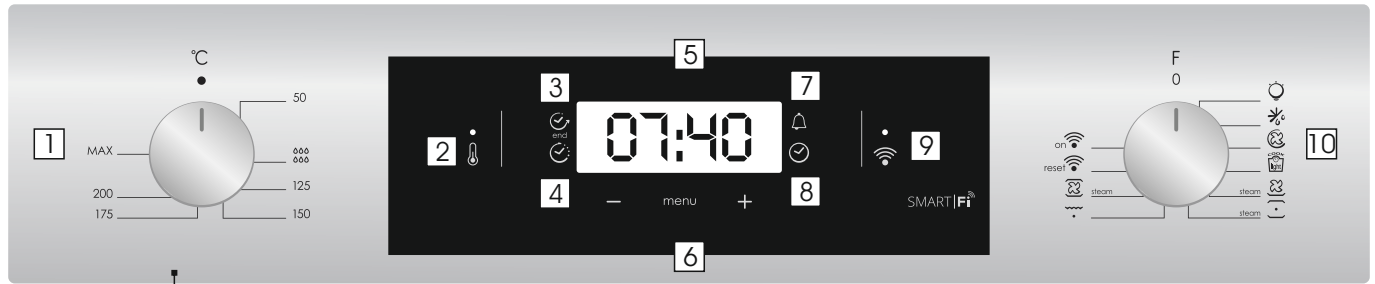
2.3 Első használat

ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket egy benedvesített törülközővel. Mossa ki az összes tartozékot, és törölje át a sütő belsejét tisztítószeres melegvízzel. Állítsa az üres sütőt a legmagasabb hőfokra, és hagyja úgy 1 órán át. Így megszabadulhat az új termékekre jellemző kellemetlen szagoktól.

3. A sütő használata (modell szerint)

3.1 A felhasználói felület leírása



1. Termosztátválasztó gomb
2. Termosztát jelzőlámpa
3. A főzés vége
4. Főzési idő
5. Hőmérséklet vagy óra kijelzése
6. LCD kijelző beállítások
7. Minute mentor
8. Óra beállítása
9. Wifi jelzőlámpa
10. Funkcióválasztó gomb

FIGYELMEZTETÉS a sütő beszerelését vagy ez áramellátás megszakadását követően (ez a kijelző folyamatosan villogó 12:00 jelzéséről is felismerhető) először mindig állítsa be a pontos időt. Ezt az alábbi módon teheti meg. A jobb alsó LED ezzel egyidőben villog (☺). Ez a következőképpen alakul.

- Állítsa be az időt a "-" "+" gombokal.
- Nyomja meg a Menü gombot, vagy várjon 5 másodpercet az óra beállításáig.

FIGYELEM: A sütő csak az órát állítja be

FUNCTION	HOGYAN KELL HASZNÁLNI	HOGYAN KIKAPCSOLNI	MIT CSINÁL	MEGJEGYZÉS
BILLENTYŰZÁR	A gyerekszár funkció a beállítás (+) gomb minimum 5 másodpercig történő megnyomásával aktiválódik. Ettől a pillanattól kezdve valamennyi egyéb funkció zárolásra kerül, a kijelzőn 3 másodpercenként felváltva villog a STOP felirat és az előre beállított idő.	A gyermekzár funkciót a Touchpad Set (+) érintésével legalább 5 másodpercig kikapcsolja. Ettől a pillanattól kezdve az összes funkció ismét kijelölhető.		
PERC MINDER 	- Nyomja meg a központi gombot 3 alkalommal - Nyomja meg a "-" "+" gombokat a kívánt idő beállításához - Engedje el az összes gombot	A beállított idő végén hangjelző riasztás hallható. Ez a riasztás magától leáll, de azonnal leállítható bármely gomb megnyomásával.	- A beállított idő végén riasztást hall. - A folyamat során a kijelzőn a hátralévő idő látható.	Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként történő használatát (aktiválható a sütő működtetésével vagy a sütő működtetésével)
FŐZÉS IDŐ 	- Válassza ki a főzés funkciót a sütés funkció gombbal, a főzési időt pedig a termosztát gombbal. - Nyomja meg a központi gombot 1 alkalommal - Nyomja meg a "-" vagy "+" gombokat a kívánt sütési idő beállításához - Engedje el az összes gombot MEGJEGYZÉS: Ha a sütő kikapcsol vagy a lámpa világít, a főzési idő ütemezés funkció nem működik.	Nyomja meg a gombot a jel megállításához. Nyomja meg a központi gombot, hogy visszatérjen az óra funkcióhoz.	- Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását. - Annak ellenőrzéséhez, hogy mennyi ideig marad futtatni, nyomja meg a MENU gombot 1 alkalommal. - Az előre beállított idő megváltoztatásához nyomja meg a MENU és a "-" "+" gombokat.	A program végén a program 3 figyelmeztető jelzést bocsát ki, a kijelzőn megjelenik az End (Kész) felirat. Állítsa a funkció kiválasztó gombot "0" - ra, majd lépjen vissza az óra funkcióra.
VÉGE VALAMINEK FŐZÉS 	- Válassza ki a főzés funkciót a sütés funkció gombbal, a főzési időt pedig a termosztát gombbal. - Nyomja meg a központi gombot 2 alkalommal - Nyomja meg a "-" "+" gombokat a sütő kikapcsolásához - Engedje el a gombokat MEGJEGYZÉS: Ha a sütő kikapcsol vagy a lámpa világít, a főzési idő ütemezés funkció nem működik.	A beállított időpontban a sütő kikapcsol. Kikapcsoláshoz kézzel állítsa a sütő funkciókapcsolót 0 állásba.	- Lehetővé teszi a sütési idő végét - Az előre beállított idő ellenőrzéséhez nyomja meg a központi gombot 2 alkalommal - Az előre beállított idő módosításához nyomja meg a MENU + "-" "+" MEGJEGYZÉS: A késleltetett sütés funkció nem érhető el a következő sütési módoknál: Grill + Ventilátor és Grill	- Ezt a funkciót általában a "főzési idő" funkcióval lehet használni. Például ha az edényt 45 percig kell főzni, és 12:30 -ig készen kell állnia, egyszerűen válassza ki a kívánt funkciót, állítsa a főzési időt 45 percre és a sütési idő 12:30-ig. - A sütési idő végén a sütő automatikusan kikapcsol, és egy hangjelzés hallható. - A főzés 11: 45-kor (12:30 perc 45 perc) automatikusan elindul, és az előre beállított főzési időpontig folytatódik, amikor a sütő automatikusan kikapcsol.

VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Szabványos	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

TERMÉKADATOK HÁLÓZATI BERENDEZÉSEKHEZ

- A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

- A villogó WiFi LED a WiFi modul bekapcsolt állapotáról tájékoztat.
- Ha már regisztrálta a készüléket, fordítsa a gombot WiFi Be állásba.
- Ha még nem regisztrálta a készüléket: kövesse a regisztrációs eljárást.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

- A nem világító WiFi LED a WiFi modul kikapcsolt állapotáról tájékoztat.
- Ha már regisztrálta a sütőt: fordítsa a gombot WiFi visszaállítási pozícióba, majd 30 másodpercen belül kapcsolja KI pozícióba.
- Ha még nem regisztrálta a sütőt, a WiFi ki van kapcsolva.

Sütő regisztrálása az alkalmazásban

AZ OKOSTELEFONON

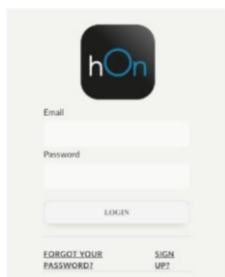
1. Lépés

- Töltse le a hOn alkalmazást.



2. Lépés

- Jelentkezzen be, vagy hozzon létre fiókot.



3. Lépés

- Új készülék hozzáadása



4. Lépés

- Olvassa be a QR-kódot, vagy adja meg a sorozatszámot.



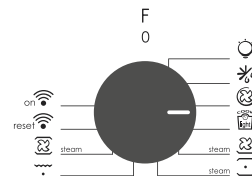
Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.



A KÉSZÜLÉKEN

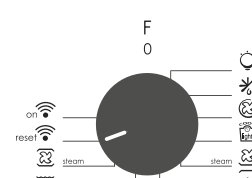
5. Lépés

- Forgassa el a sütési funkciók gombot egy programra (ne "világítás" vagy "0" pozícióra).



6. Lépés

- Forgassa a funkciógombot a WI-FI RESET programra, és várjon 30 másodpercet.



7. Lépés

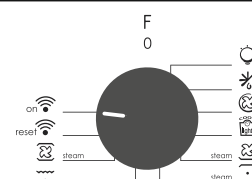
- Amikor a WiFi LED villogni kezd, 5 percen belül folytathatja a párosítást.



Távvezérlés mód

1. Lépés

- Fordítsa a gombot a WI-FI programra.



2. Lépés

- A WiFi LED bekapcsol.



A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

3.2 Sütési módok

Funkció-választó	T °C javasolt	T °C tartomány	Funkció (A sütő modelljétől függően)
			LÁMPA: Bekapcsolja a sütő világítását.
			KIOLVASZTÁS: (leolvasztás) Ha a forgókapcsolót ebbe a helyzetbe állítja. A ventilátor 40 °C hőmérsékleten forgatja a levegőt a fagyasztott élelmiszer körül, így az pár percen belül kiolvad anélkül, hogy a fehérjetartalma megváltozna vagy módosulna.
	180	50 ÷ MAX	FAN COOKING (Ventilátor-hűtés): Ezt az üzemmódot a baromfihús, a hal és a zöldségek sütéséhez javasoljuk. A hő jobban áthatja az ételt, így a sütéshez és az előmelegítéshez szükséges idő is csökken. Különböző élelmiszereket süthet egyidejűleg egy vagy több pozícióban, ugyanazzal az előkészítéssel, vagy a nélkül. Ez a sütési üzemmód egyenletes hőeloszlást biztosít, így ételek szaga nem keveredik. Ha egyidejűleg több ételt süt, akkor körülbelül tíz perccel tovább süsse azokat.
	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a szükséges zsír vagy olaj mennyiségét csökkentve egészségesebben készítse el ételeit. A fűtőelemek és a pulzáló légkeverés kombinációja tökéletes sütési eredményt garantál.
	210	50 ÷ MAX	FAN + LOWER ELEMENT (ventilátor alsó elemmel): Miközben a ventilátor a sütő belsejében forgatja a levegőt, az alsó sütőelem van használatban. Ez a sütési módszer a lédús gyümölcsflan-ek, a torták, a gyümölcslepények, a quiche lepények és a pástétomok sütéséhez javasolt. Ez a módszer megakadályozza az étel kiszáradását, valamint segíti a sütemények, kenyértészták és más alulról sült ételek dagadását. Tegye alulra a rekeszt.
	210	50 ÷ MAX	STATIKUS + VENTILÁTOR + STEAM: Ezt a funkciót választva az alsó és felső fűtőelemek együtt működnek a ventilátorral, hogy minden szinten egyenletesen főzzenek. 150 ml vizet kell hozzáadni az üregbe, és forgassa el a gombot ehhez a funkcióhoz. Ez a főzési módszer fokozza az egyes ételek, különösen a pörkölés és a vörös hús finomságát és ízét.
	220	50 ÷ MAX	STATIKUS: Ilyenkor az alsó és a felső melegítőelem is használatban van. Melegítse elő a süttőt tíz percre. Ez a mód az összes hagyományos sütési és rostonsütési módszerhez ideális. Vörös hús, marhasült, báránycomb, vadhús, kenyér, sütőpapírba csomagolt ételek (en papillote) és leveles tészták elkészítéséhez. Helyezze középre az élelmiszert egy tálnak.
	220	50 ÷ MAX	STATIKUS + STEAM: Mind a felső, mind az alsó fűtőelemek bekapcsolnak az üreg belsejében lévő víz segítségével gőz képzésére. Ehhez a homogén főzési teljesítményhez 150 ml vizet kell hozzáadni az üregbe, és el kell forgatni a gombot.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: A grill funkciót zárt ajtóval használja. Ez a funkció egyedül a felső elemet veszi igénybe, a hőmérsékletet pedig Ön állíthatja be. Az elemek vörössé, illetve forróvá válásához 5 perc előmelegítés szükséges. Grillezett ételek, kebab és csőben sült ételek esetén a siker garantált! A fehér húsokat a grilltől távolabb helyezze el; a sütési idő ilyenkor hosszabb, de a hús még ízletesebb lesz. Ha az elvezetőtálcát alá teszi, akkor vörös húsokat és halfilét is helyezhet a rácsra.
	180	50 ÷ MAX	ALSÓ MELEGÍTÉS + VENTILÁTOR + STEAM: Az alsó fűtőelemet úgy használják, hogy a ventilátor keringeti a levegőt a sütőben. A gőzképzéshez 150 ml vizet kell hozzáadni az üregbe, és el kell forgatni ezt a funkciót. A gőz opció, az alsó fűtéssel és a ventilátorral együtt tökéletes kelesztést és kenyérsütést biztosít.
			WIFI BEKAPCSOLVA: A sütő lehetővé teszi a wifi kapcsolatot.
			WIFI HELYREÁLLÍTÁSA: Lehetővé teszi a wifi kapcsolatot újraindítását.

* Az EN 60350-1 előírásai szerint végzett vizsgálat az energiafogyasztási nyilatkozat és az energiaosztály meghatározása érdekében

4. A sütő tisztítása és karbantartása

4.1 Általános tisztítási tudnivalók

A készülék élettartama rendszeres tisztítással hosszabbítható meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsít vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítószerrel takarítsa a sütőt.

ÜVEGES RÉSZEK

Javasoljuk, hogy minden használat után törölje át az üveglapot egy nedvszívó papírtörülővel. A makacsabb foltokat dörzsölje le egy tisztítószerbe áztatott szivaccsal, majd csavarja ki a szivacsot és öblítse át a felületet tiszta vízzel.

ASÜTŐABLAKTÖMÍTÉSE

A beszenneződött tömitést enyhén nedves szivaccsal tisztíthatja le.

TARTOZÉKOK

Tisztítsa meg a tartozékokat egy nedves, szappanos vízbe mártott szivaccsal, majd öblítse ki és szárítsa meg azokat. Ne használjon súrolószert.

CSEPEGTETŐTÁLCA

A grill használata után vegye ki a tálcát a sütőből. A forró zsiradékot öntse egy tartályba, majd egy szivaccsal mossa le a tálcát forró, mosószeres vízben.

Ha a zsiradékot továbbra sem sikerül eltávolítani, akkor hagyja ázni a tálcát. Mosogatógépben is tisztíthatja a tálcát, vagy bolti sütőtisztító szert is használhat ehhez. Soha ne koszosan tegye vissza a tálcát a sütőbe.

4.2 Aquactiva funkció

Az Aquactiva eljárás gőz segítségével távolítja el a sütőre rakódott zsírt és élelmiszereket.

1. Öntsön 300 ml vizet a sütő alján található Aquactiva tartályba.
2. Állítsa be a sütő Static () (Statikus) vagy Bottom () (alsó) melegítési funkcióját
3. Állítsa a hőfokszabályozót az íőa Aquactiva ikonra 
4. Hagyja 30 percig hatni a programot.
5. 30 perc után kapcsolja ki a programot, és hagyja lehűlni a sütőt.
6. Ha a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy törülőruhával.

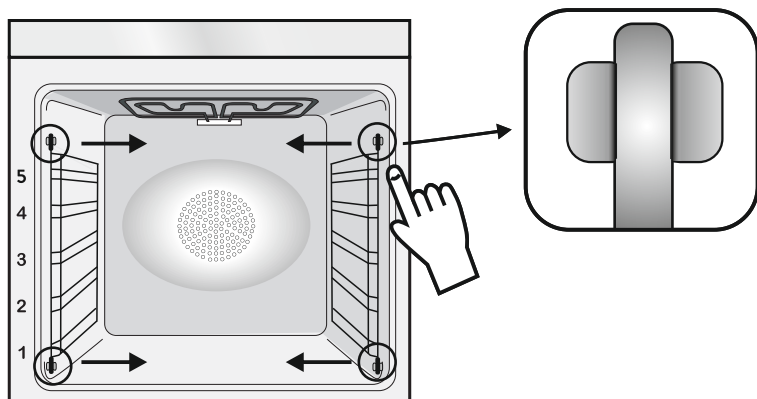
Figyelmeztetés: Csak akkor érintse meg a készüléket, ha az lehűlt. Legyen óvatos a forró felületek közelében, mert azok égési sérüléseket okozhatnak! Desztillált- vagy ivóvizet használjon.



4.3 Karbantartás

AZ OLDALSÓ KERETEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

1. Vegye ki a tartókereteket úgy, hogy a nyílak irányába húzza azokat (lásd lent).
2. Mosogatógépben vagy nedves szivaccsal tisztíthatja meg a tartókereteket. Mindkét esetben alaposan szárítsa meg azokat.
3. A tisztítás után fordított sorrendben helyezze vissza a tartókereteket.



A SÜTÉSI ABLAK ELTÁVOLÍTÁSA

1. Nyissa ki az első ablakot.
2. Nyissa fel a csuklópánt kapcsát az első ablak jobb és bal oldalán, lefelé nyomva.
3. Cserélje ki az ablakot az eljárás végrehajtásával.

A BELSŐ ÜVEGAJTÓ ELKÜLÖNÍTETT TISZTÍTÁSA

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

2.3.4. Zárja le a zsanérokat, húzza ki a csavarokat és felfelé húzva távolítsa el a felső fémburkolatot.

5.6. Óvatosan emelje ki az üveget a sütő ajtajából (N. b.: semmilyen más üveget vagy egyéb komponenst ne vegyen ki).

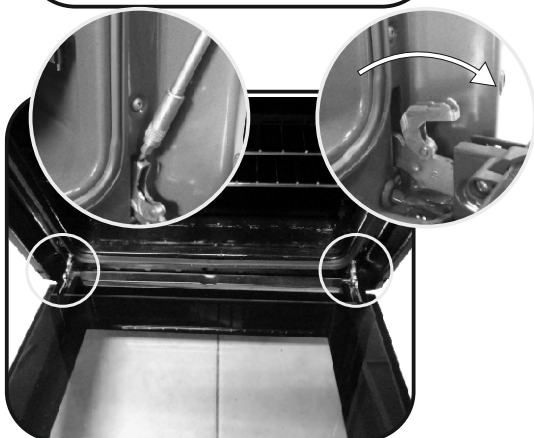
7. Tisztítás és csere után fordított sorrendben helyezze vissza az alkatrészeket.

A „Low-E” felirtnak minden üvegalkatrészen olvashatónak kell lennie. Az ilyen jelzés mindig az ajtó bal oldalán, a bal oldalsó zsanér mellett legyen. Ilyenkor az első üveg nyomtatott címkéje az ajtó belsején helyezkedik el.

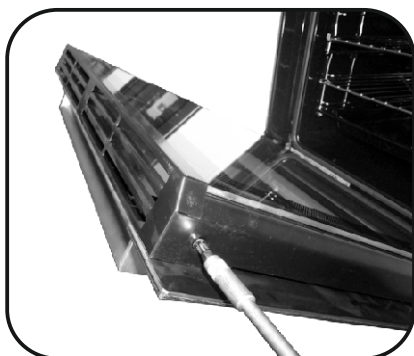
1.



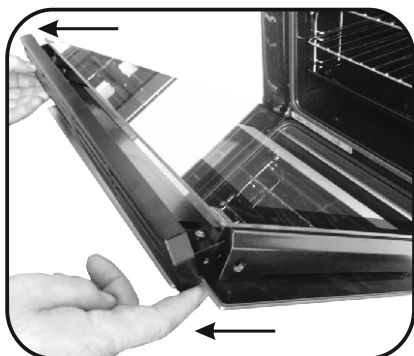
2.



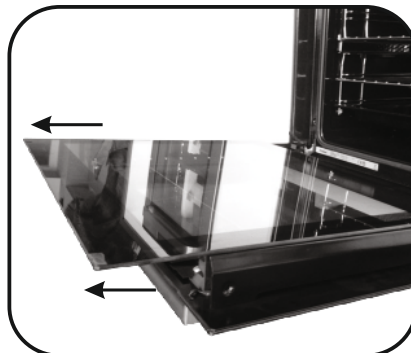
3.



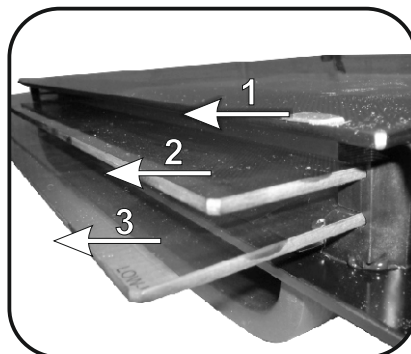
4.



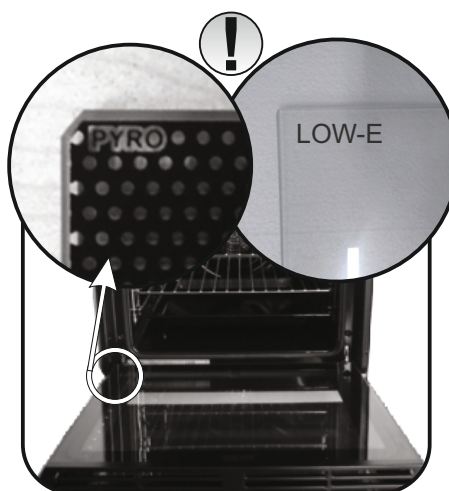
5.



6.



7.



ÉGŐCSERE

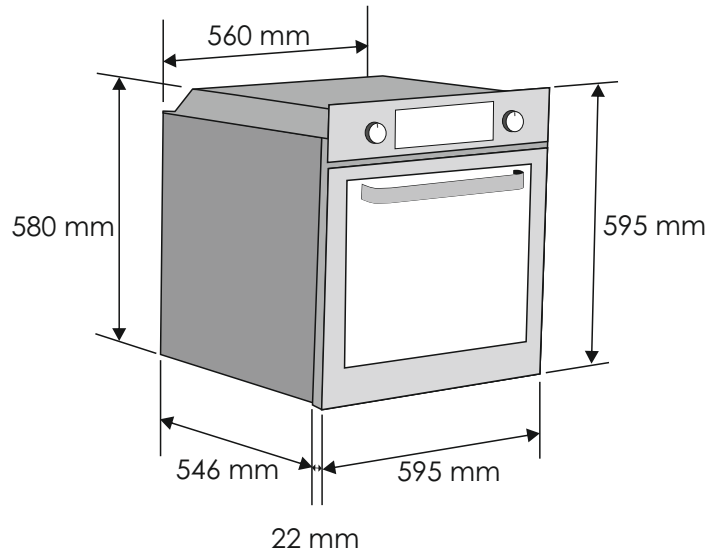
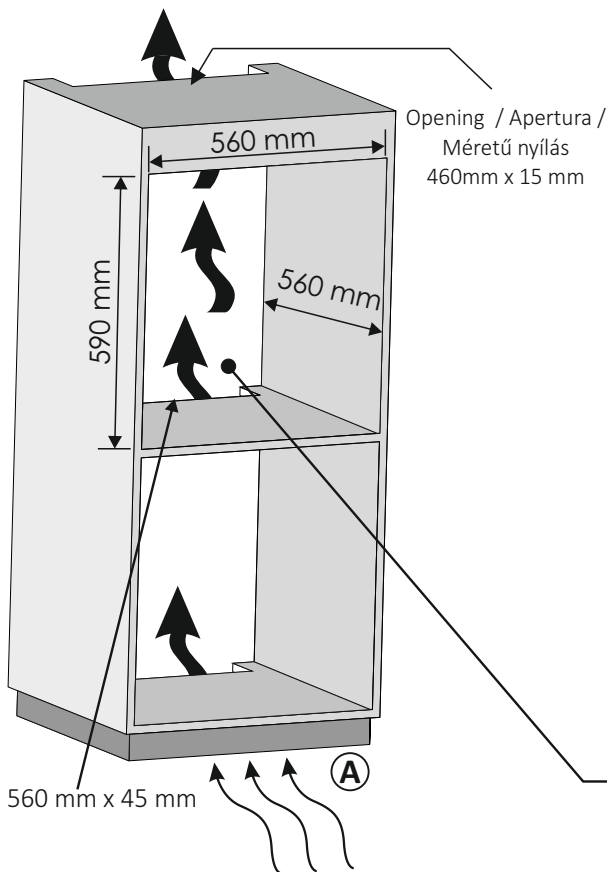
1. Húzza ki a sütőt a hálózati csatlakozóaljzatból.
2. Vegye le az üvegborítást, csavarozza ki az égőt, majd cserélje ki azt egy azonos fajtájú, új égőre.
3. Ha kicserélte a hibás égőt, akkor illessze vissza az üvegburkot.



5. Hibaelhárítás

5.1 F.A.Q.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A sütési funkció és a hőmérséklet nem lett beállítva	Győződjön meg róla, hogy a szükséges beállítások helyesek
Az érintőképernyős felhasználói felület nem reagál	Gőz és kondenzáció a felhasználói felületen	A kondenzációs réteg eltávolításához egy mikroszálas ronggyal tisztítsa meg a kezelőfelületet



EN If the furniture is equipped 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.

HU Ha a bútor hátul és alul is zárt, akkor biztosítson egy nyílást a hálózati csatlakozókábel számára.

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

A HU Ha a lábazat felszerelése nem teszi lehetővé a levegő keringését, a sütő maximális teljesítményének eléréséhez 500x10 mm-es nyílást vagy azonos, 5000 mm²-es felületet kell létrehozni

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

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

HU Ha a sütőben nincs hűtőventilátor, hozzon létre egy 460 mm x 15 mm nyílást

