

CANDY

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **GB 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 17**

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ **IT 32**

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the 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 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.

Summary

General Instructions

6

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

Product Description

8

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

9

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

14

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Maintenance
 - Removing and cleaning wire racks
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

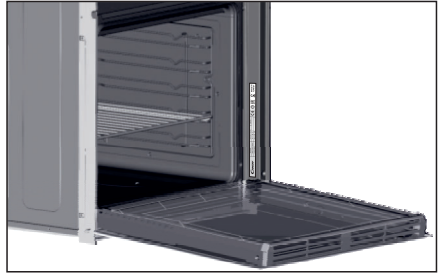
Troubleshooting

16

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

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



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

1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

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

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

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.

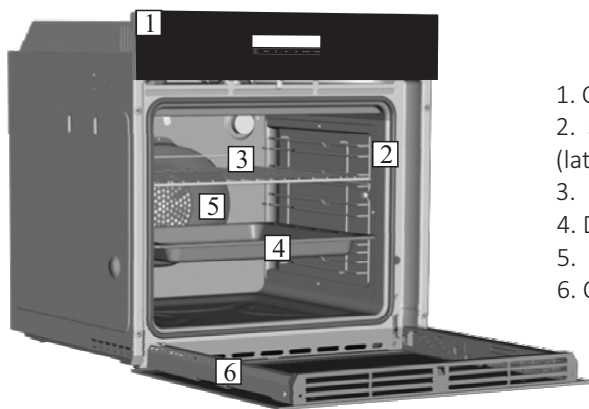
1.6 Declaration of compliance

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

• 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.

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



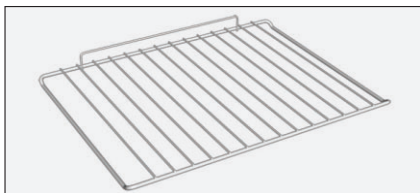
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

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.

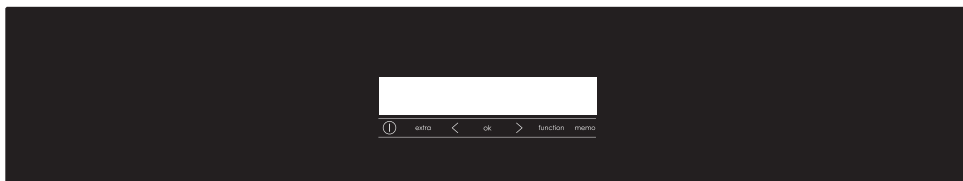
2.3 First Use

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.

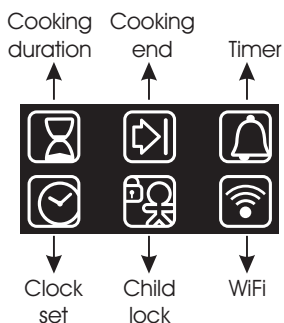
3. Use of the Oven

3.1 Display description








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

EXTRA  →



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

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

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
COOKING DURATION 	<p>NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA twice and set the time using the "+" and "-" keys, confirming by pressing "SELECT".</p> <p>The display shows "00:00" if no cooking duration has been inserted, otherwise the display shows the time remaining.</p>	<ul style="list-style-type: none"> To modify cooking before the set time, press EXTRA twice and regulate the cooking time as required using the "<" and ">" keys, before pressing "SELECT" once more. To cancel the cooking duration, reset the display to "00:00". 	<p>When a cooking programme Terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a Cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<p>When the cooking time has finished, the oven automatically switches off and the alarm sounds for a few seconds.</p>
END OF COOKING 	<p>NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>The cooking duration is automatically calculated.</p>	<p>To modify the end of cooking before the set time, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the end of cooking time as required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>To cancel the end of cooking time, reset the display to "00:00".</p>	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<ul style="list-style-type: none"> This function is also used for cooking that can be scheduled in advance. If a cooking programme is set, it will be lost if the "F" key is pressed. If delayed cooking is set, the oven switches off and the display shows the current time while the cooking programme, cooking duration and end of cooking icons are illuminated. If a cooking programme is set, by pressing the "<" and ">" keys you can see and modify the temperature set: at the first touch, the operating temperature is shown while another touch will allow you to modify said temperature.
TIMER 	<ul style="list-style-type: none"> The display shows "00:00" if no time has been inserted or the time remaining if this has already been set. <p>Press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming by pressing SELECT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> To modify the timer, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the cooking time as required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> This function activates an Alarm that sounds for a few seconds when the set time expires (this function does not switch the oven off). <p>You can select a time between 00:00 and 23:59.</p>	<ul style="list-style-type: none"> The timer functions regardless of whether the oven is switched on.
SETTING THE CLOCK 	<ul style="list-style-type: none"> Switched on for the first time, the display illuminates and shows "12:00". <ul style="list-style-type: none"> To modify the time, press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming it by pressing SELECT. 		<ul style="list-style-type: none"> It allows you to set the time that appears on the display. 	<ul style="list-style-type: none"> The alarm functions regardless of whether the oven is switched on.
CHILD SAFETY LOCK 	<ul style="list-style-type: none"> Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to activate this function: the display will show ON; to confirm press SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to deactivate this function: the display will show OFF; to confirm press SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> If the function is active only the "Extra" button, to deactivate the function, and "On/Off" button can be used. 	<ul style="list-style-type: none"> This function is useful when there are children in the house.

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

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

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

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

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

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

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

Wi-Fi Enrolment:

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

Wi-Fi icon

- Icon not lit: Wi-Fi is off.

- Icon blinks 1 second on and 1 second off: the oven is accessible to your Wi-Fi network and ready to be enrolled. If the enrolment has not been successful, the Wi-Fi icon will switch off after 5 minutes.

- Icon is permanently lit: the oven is connected to your Wi-Fi router.

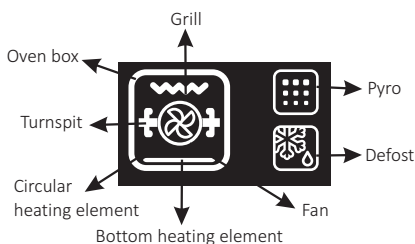
- The icon blinks 3 seconds on and 1 second off: the oven is trying to connect to your Wi-Fi router.

- The icon blinks 1 second on and 3 seconds off: the oven is in read only mode.



CANDY SIMPLY-FI:

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



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

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










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

Wi-Fi Parameters & Product Information for Networked Equipment

Technology	Wi-Fi
Standard	IEEE 802.11b/g/n
Frequency Band(s) [MHz]	2412÷2484
Maximum Power [mW]	41.4

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:	<p>If the wifi icon is on or blinks the wifi module is on</p> <p>If the oven is already enrolled : press "Extra" on the timer display and select the Wi-Fi menu then press the "<>" buttons, select On and press the select button.</p> <p>If the oven is not enrolled : follow procedure for enrolling</p>
How to deactivate wireless network port:	<p>If the wifi icon is off the wifi module is off</p> <p>To switch off the wifi press "Extra" on the timer display and select the Wi-Fi menu then press the "<>" buttons, select Off and press the select button.</p>

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			LAMP: Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	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.
* 	220	50 ÷ 280	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 seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	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.
* 	200	150 ÷ 220	The " COOK LIGHT " function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING: Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat from below.

*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

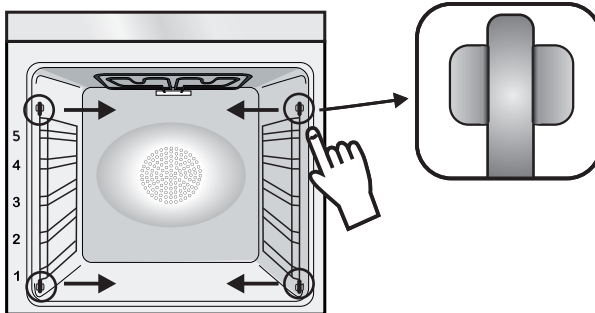
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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 Maintenance

REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

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



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

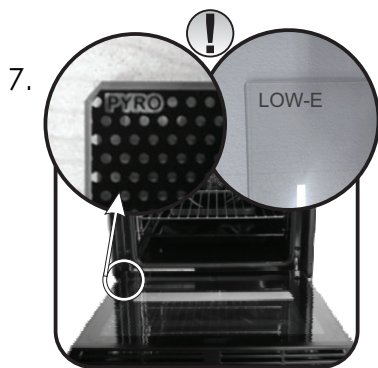
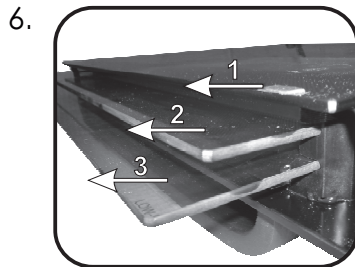
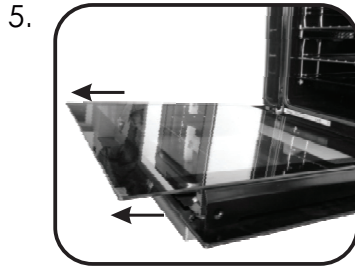
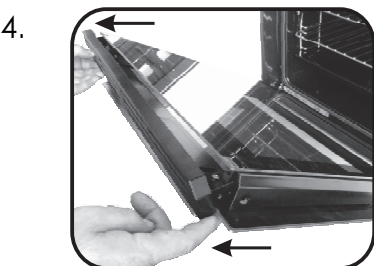
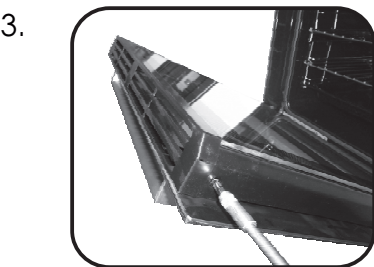
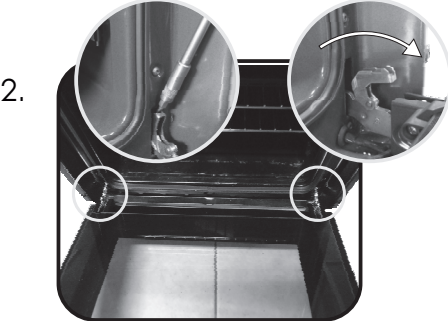
1. Open the oven door.

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

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

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

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



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

Conseils De Securite

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

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible.

La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs.

Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

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

- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.

- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.

- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.

- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Instructions Générales	21	1.1 Indications de sécurité 1.2 Sécurité électrique 1.3 Recommandations 1.4 Installation 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement 1.6 Déclaration de conformité
------------------------	----	--

Description du produit	23	2.1 Vue d'ensemble 2.2 Accessoires 2.3 Première utilisation
------------------------	----	---

Utilisation du Four	24	3.1 Description de l'affichage 3.2 Mode de cuisson
---------------------	----	---

Nettoyage du four et maintenance	29	4.1 Remarques générales concernant le nettoyage 4.2 Entretien <ul style="list-style-type: none">• Retrait et nettoyage des grilles• Retrait de la porte du four• Retrait et nettoyage des vitres• REmplacement de l'ampoule
----------------------------------	----	---

Dépannage	31	5.1 F.A.Q.
-----------	----	------------

1. Instructions générales

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



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

1.1 Indications de sécurité

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

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

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

1.2 Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

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

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

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

ATTENTION

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

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

1.3 Recommandations

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

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

1.4 Installation

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

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



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

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

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

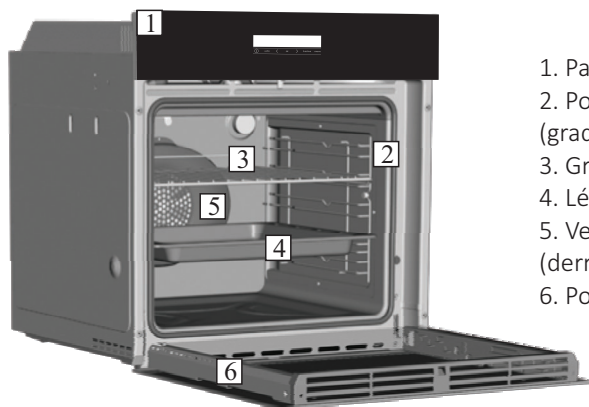
1.6 Déclaration De Conformité

• En plaçant la marque **CE** sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

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

2. Description du produit

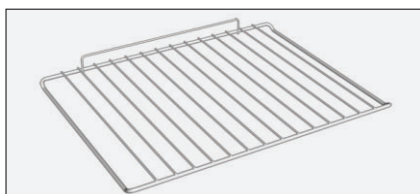
2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins (gradins fils si inclus)
3. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

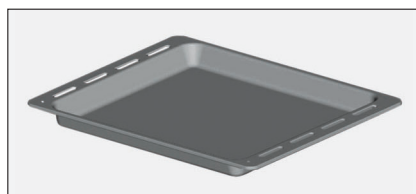
2.2. Accessoires (Par modèle)

1 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

2 Lèche-frite



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

3 Grilles latérales



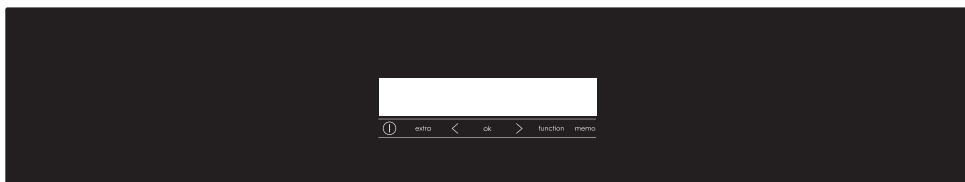
Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

2.3 Première Utilisation

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

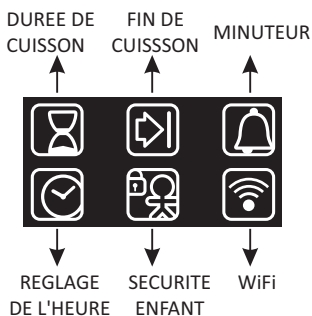
3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage








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

EXTRA [EXTRA]



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

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

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

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

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

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

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

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

Inscription au réseau WI-FI :

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

L'icône de la WI-FI

- L'icône n'est pas illuminée : Le WI-FI est désactivé

- L'icône s'allume pendant 1 seconde et s'éteint la seconde qui suit : Le four détecte un accès à votre réseau WI-FI et est prêt à s'enregistrer. Si l'enregistrement échoue, l'icône s'éteindra après 5 minutes.

- L'icône est en permanence illuminée : Le four est connecté à votre routeur WI-FI.

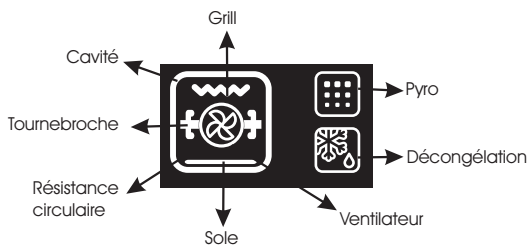
- L'icône s'illumine pendant 3 secondes et s'éteint pendant une seconde : le four tente de se connecter à votre routeur WI-FI.

- L'icône s'illumine pendant une seconde et s'éteint pendant 3 secondes : Le four est en mode lecture.



CANDY SIMPLY-FI:

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



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

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










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

Paramètres de la fonction Wi-Fi & Informations sur les équipements en réseau

Technologie	Wi-Fi
Standard / Norme	IEEE 802.11b/g/n
Bande(s) de fréquence [MHz]	2412÷2484
Puissance maximale [mW]	41.4

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation électrique du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau cabl�s sont connectés et que tous les ports de réseau sans fil sont activés :	2,0 W
Comment activer le port de réseau sans fil :	Si le symbole Wi-Fi est allumé ou clignote, le module sans fil est activé à la condition que le four ait déjà été enregistré : appuyez sur « Extra » sur l'affichage du minuteur, sélectionner le menu Wi-Fi et appuyez sur les touches « < » ou « > ». Sélectionnez ON, puis appuyez sur la touche de sélection. Si le four n'est pas enregistré : effectuez la procédure d'enregistrement.
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Si le symbole Wi-Fi est éteint, le module sans fil est désactivé. Pour éteindre la fonction Wi-Fi, appuyez sur « Extra » dans l'affichage de la minuterie et sélectionnez le menu « Wi-Fi ». Appuyez ensuite sur les touches « < » ou « > », sélectionnez OFF et appuyez sur la touche de sélection.

3.2 Mode de cuisson

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

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

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

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

PARTIE VITREE

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

JOINT DE LA PORTE

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

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE

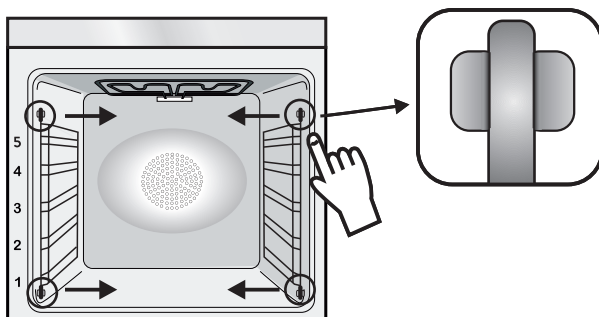
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un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

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

4.2 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES

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



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

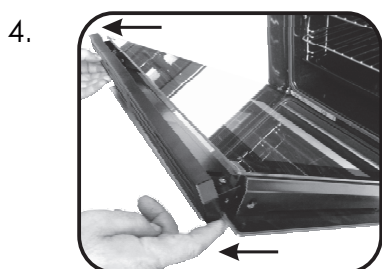
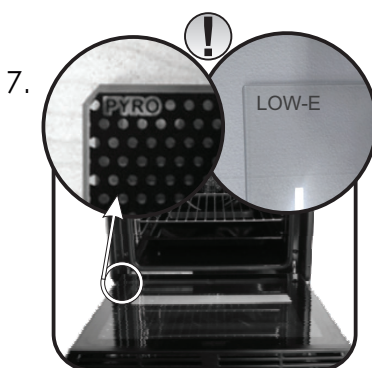
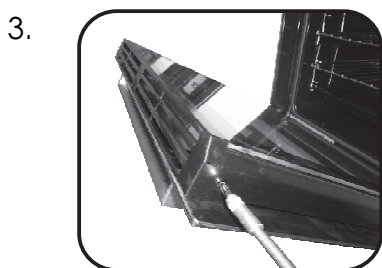
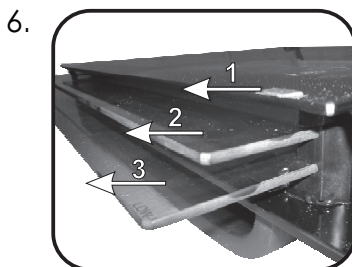
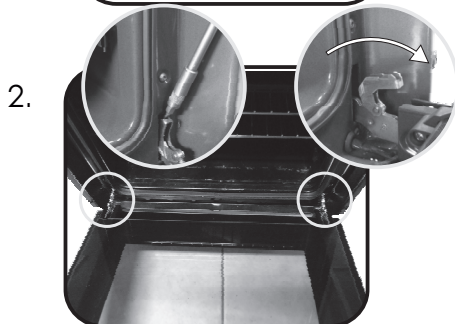
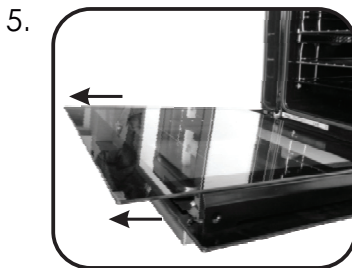
1. Ouvrez la porte du four.

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

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

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

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



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



5. Dépannage

5.1 FAQ

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

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

36

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

Descrizione del Prodotto

38

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

39

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno

44

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2. Manutenzione
 - Rimozione e pulizia delle scaffalature a filo
 - Rimozione dello sportello del forno
 - Rimozione e pulizia della porta in vetro
 - Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi

46

- 5.1 F.A.Q.

Garanzie

46

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 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

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

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

ATTENZIONE

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

messa a terra con una continuità difettosa.

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

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.

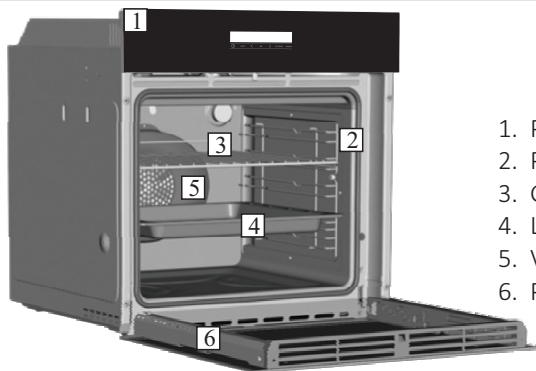
1.6 Dichiarazione di conformità

• Apponendo il marchio **CE** su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

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

2. Descrizione del Prodotto

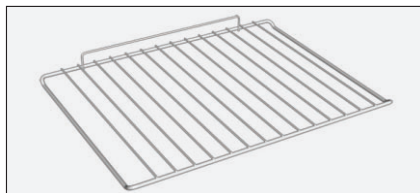
2.1 Panoramica



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

1 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

2 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 raccogliocce.

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

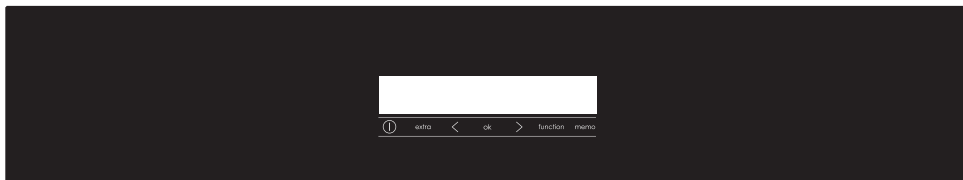
PULIZIA PRELIMINARE

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.

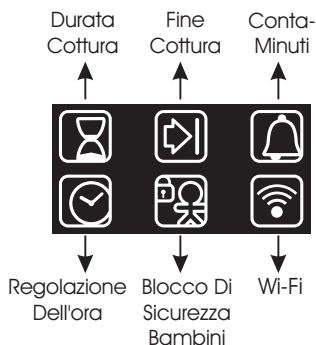
3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display








ACCESO / SPENTO ① → Questo pulsante permette di accendere e spegnere il forno.

EXTRA [EXTRA] →



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

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

FUNZIONE	COME ATTIVARE	COME DISATTIVARE	COME FUNZIONA	COSA SERVE
DURATA COTTURA 	<p>Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere due volte EXTRA ed impostare il tempo utilizzando i tasti "+" e "-", confermando premendo "SELECT". Il display visualizza "00:00" se non è stata inserita la durata di cottura, altrimenti visualizza il tempo restante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Per modificare la cottura prima del tempo impostato, premere due volte EXTRA e regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "<" e ">", prima di premere nuovamente "SELECT". Per cancellare la durata di cottura, azzerare il display a "00:00". 	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<p>Quando il tempo di cottura è terminato, il forno si spegne automaticamente e l'allarme si attiva per alcuni secondi.</p>
FINE COTTURA 	<p>Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". La durata di cottura viene calcolata automaticamente.</p>	<p>Per modificare la fine della cottura, in modo che avvenga prima del tempo impostato, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare la fine del tempo di cottura a seconda delle necessità utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". Per cancellare il tempo di fine cottura, azzerare il display a "00:00".</p>	<p>Quando un programma di cottura termina, il forno si spegne e il display visualizza "END" (l'icona del programma di cottura rimane accesa) fino a quando non viene premuto il pulsante Acceso/Spento, l'unico ancora funzionante. Quando un programma di cottura termina, si attiva un allarme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Questa funzione è utilizzata anche per la cottura che può essere programmata in anticipo. Se è impostato un programma di cottura, se si preme il tasto "F" il programma va perso. Se è impostata la cottura ritardata, il forno si spegne e il display visualizza l'ora attuale, mentre le icone del programma, della durata di cottura e della fine cottura sono accese. Se è impostato un programma di cottura, premendo i tasti "<" e ">" si può controllare e modificare la temperatura impostata; toccando la prima volta, si visualizza la temperatura di funzionamento, toccando un'altra volta è possibile modificare tale temperatura.
CONTA-MINUTI 	<ul style="list-style-type: none"> Il display visualizza "00:00" se non è stato inserito il tempo oppure il tempo rimanente se era già stato impostato. Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "<" e ">" per impostare il tempo, quindi confermare premendo "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> Per modificare il contaminuti, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> Questa funzione attiva un allarme che suona per alcuni secondi quando scade il tempo impostato (questa funzione non fa spegnere il forno). Si può selezionare un tempo compreso tra 00:00 e 23:59. 	<ul style="list-style-type: none"> Il contaminuti funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
REGOLAZIONE DELL'ORA 	<ul style="list-style-type: none"> Quando viene attivato per la prima volta, il display si accende e visualizza "12:00". Per modificare l'ora, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "<" e ">" per impostare l'ora, quindi confermare premendo "SELECT". 		<ul style="list-style-type: none"> Si può impostare l'ora che sarà visualizzata sul display. 	<ul style="list-style-type: none"> L'allarme funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
BLOCCO DI SICUREZZA BAMBINI 	<ul style="list-style-type: none"> Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "<" o ">" per attivare questa funzione; il display visualizza ON, per confermare premere "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "<" o ">" per disattivare questa funzione; il display visualizza OFF, per confermare premere "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> Se la funzione è attiva si possono utilizzare solo il pulsante "EXTRA" per disattivare la funzione ed il pulsante "Acceso/Spento". 	<ul style="list-style-type: none"> Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini all'interno della casa.

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

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

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

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

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

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

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

Arruolamento Wi-Fi

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

Icona Wi-Fi

- Icona non illuminata: Wi-Fi è spento.

- L'icona lampeggia 1 secondo e un 1 secondo si spegne: il forno è accessibile alla rete Wi-Fi e pronto per essere arruolato. Se l'arruolamento non ha avuto successo, l'icona Wi-Fi si spegne dopo 5 minuti.

- Icona è sempre accesa: il forno è collegato al router Wi-Fi.

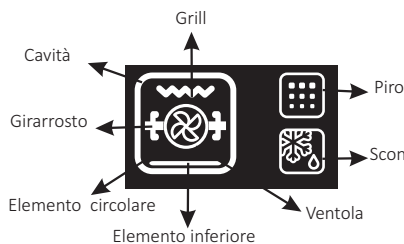
- L'icona lampeggia 3 secondi e 1 secondo si spegne: il forno sta tentando di connettersi al router Wi-Fi.

- L'icona lampeggia 1 secondo e 3 secondi rimane spenta: il forno è in modalità di sola lettura.



CANDY SIMPLY-FI:

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



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

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

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










Parametri Wi-Fi e informazioni sui prodotti per le apparecchiature in rete

Tecnologia	Wi-Fi
Norma	IEEE 802.11b/g/n
Banda(e) di frequenza [MHz]	2412÷2484
Potenza massima [mW]	41.4

Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete

Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive:	2,0 W
Come attivare la porta di rete wireless:	Se l'icona Wi-Fi è accesa o lampeggia, il modulo Wi-Fi è acceso. Se il forno è già registrato: premere "Extra" sul display del timer e selezionare il menù Wi-Fi, quindi premere i tasti "<>", selezionare On e premere il tasto di selezione. Se il forno non è registrato: seguire la procedura di registrazione.
Come disattivare la porta di rete wireless:	Se l'icona Wi-Fi è spenta il modulo Wi-Fi è spento. Per spegnere il Wi-Fi, premere "Extra" sul display del timer e selezionare il menù Wi-Fi, quindi premere i pulsanti "<>", selezionare Off e premere il pulsante di selezione.

3.2 Modalità di cottura

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

* Testato secondo la norma EN 60350-1 ai fini della dichiarazione di consumo energetico e della classe energetica.

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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

PARTI IN VETRO

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

GUARNIZIONE DELLO 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 detersivi abrasivi.

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

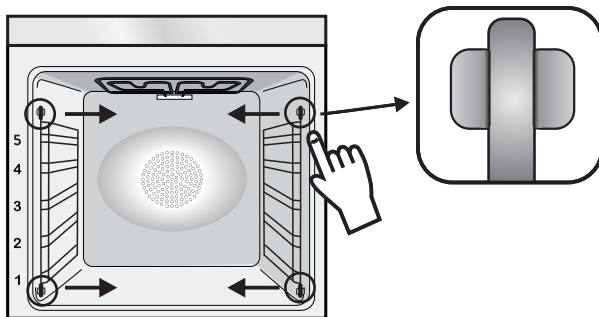
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detersivo per piatti.

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

4.2 Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE SCAFFALATURE A FILO

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



RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

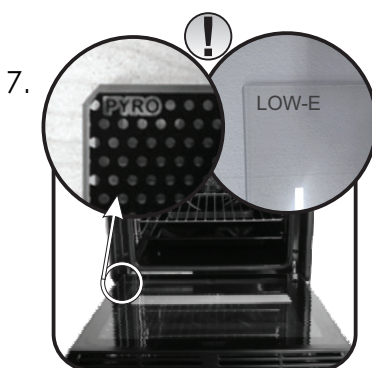
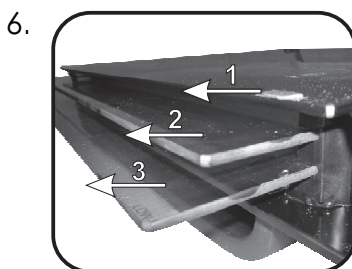
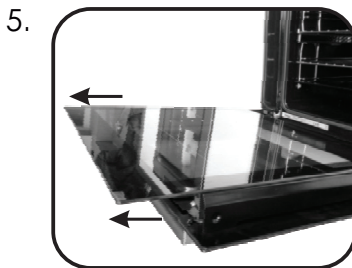
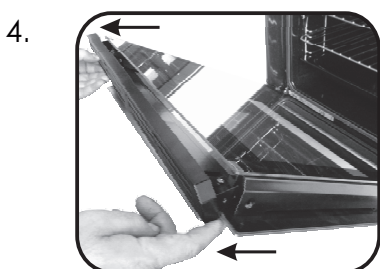
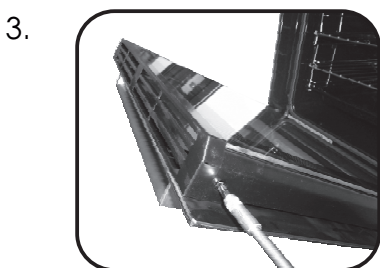
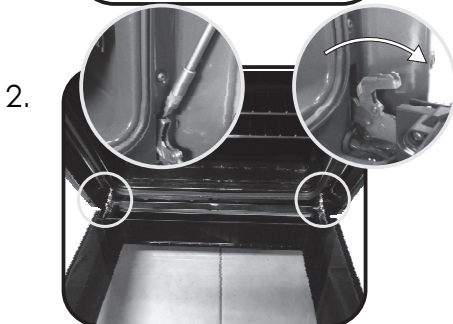
1. Aprire la porta del forno.

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

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

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

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



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.



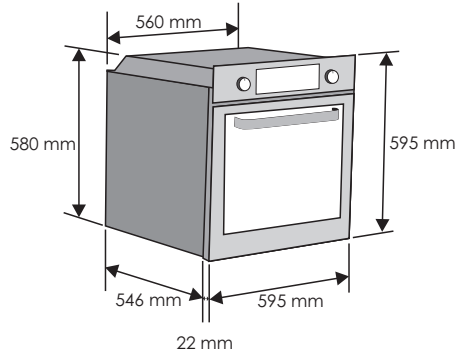
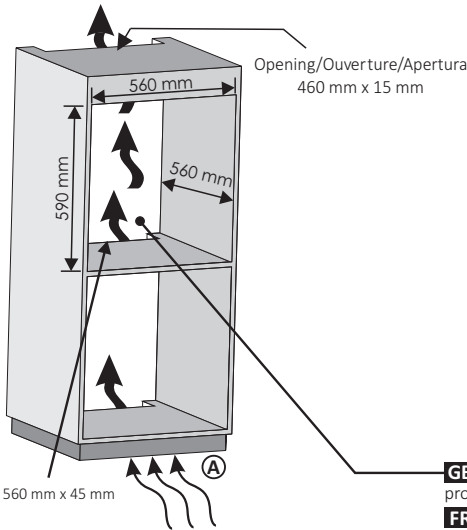
5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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

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.



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

A FR Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm²

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

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

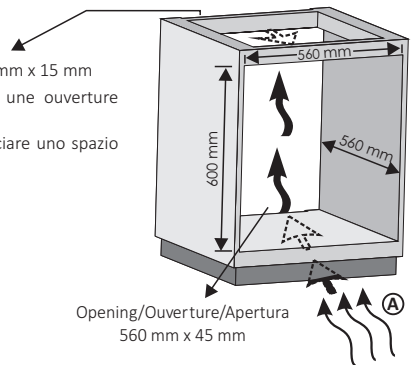
FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

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

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

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

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





42835598 • 55 gr - A5 • 06.2020 • Rev_0

GB

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

FR

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

IT

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