

**OVENS***USER INSTRUCTIONS***GB****FORNI***ISTRUZIONI PER L'USO***IT****NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION***DES FOURS ENCASTRABLES***FR****HORNOS EMPOTRABLES***INSTRUCCIONES DE USO***ES****ДУХОВКИ***РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ***RU****PIEKARNIKI DO ZABUDOWY***INSTRUKJA OBSŁUGI***PL****TROUBY***NÁVOD K OBSLUZE***CZ****EINBAUBACKÖFEN***BEDIENUNGSANLEITUNG***DE****FORNOS***MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO***PT**

CONTENTS	GB
Safety Instructions	04
1. General warnings	05
1.1 Declaration of compliance	05
1.2 Safety hints	05
1.3 Recommendations	05
1.4 Installation	05
1.5 Electrical connection	05
2. Accessories	06
2.1 Oven equipment	06
2.2 Rotisserie	06
2.3 U•SEE	06
2.4 Removing and cleaning wire racks	06
3. Cleaning the oven	06
4. Service centre	07
5. Description of the display	08
5.1 Before using the oven for the first time	09
5.2 How to use the oven	09
5.3 The programming	10
5.4 Cooking tips	10
5.5 Adjusting the display contrast	10
6. Child safety	10
7. WIFI Feature	11

INDICE	IT
Indicazioni Di Sicurezza	12
1. Avvertenze Generali	13
1.1 Dichiarazione Di Conformità	13
1.2 Suggerimenti Sulla Sicurezza	13
1.3 Raccomandazioni	13
1.4 Installazione	13
1.5 Collegamenti Elettrici	13
2. Accessori Del Forno (A Seconda Dei Modelli)	13
2.1 Accessori Del Forno	13
2.2 Girarrosto	14
2.3 U•SEE	14
2.4 Rimozione E Pulizia Delle Griglie	14
3. Pulizia Del Forno	14
4. Risoluzione Dei Problemi	15
5. Descrizione Del Display	16
5.1 Prima Di Utilizzare Il Forno Per La Prima Volta	17
5.2 Utilizzo Del Forno	17
5.3 Programmazione	18
5.4 Suggerimenti Per La Cottura	18
5.5 Regolazione Del Contrasto Del Display	18
6. Funzione Di Protezione	19
7. Funzione WIFI	19

SOMMAIRE	FR
Conseils De Sécurité	20
1. Instructions générales	21
1.1 Déclaration de conformité	21
1.2 Consignes de sécurité	21
1.3 Recommandations	21
1.4 Installation	21
1.5 Raccordement électrique	21
2. ACCESSORIES (According to model)	22
2.1 Equipement du four	22
2.2 Tournebrotte	22
2.3 LED VISION	22
2.4 Retrait Et Nettoyage des Grilles	22
3. Entretien général du four	22
4. Assistance technique	23
5. Présentation du tableau de bord	24
5.1 Conseils avant la première utilisation	25
5.2 Recommandations	25
5.3 La programmation	26
5.4 Quelques conseils de cuisson	26
5.5 Réglage du contraste du cadran d'affichage	26
6. Pyrolyse	27
7. La sécurité enfant	27

CONTENIDO	ES
Instrucciones Para Un Uso Seguro	28
1. Advertencias Generales	29
1.1 Declaración De Cumplimiento	29
1.2 Consejos De Seguridad	29
1.3 Recomendaciones	29
1.4 Instalación	29
1.5 Conexión Eléctrica	29
2. Equipo Del Horno (depende Del Modelo)	29
2.1 Equipo Del Horno	29
2.2 Asador (depende Del Modelo)	30
2.3 U•SEE	30
2.4 Extracción y limpieza de las guías laterales	30
3. Limpieza Del Horno	30
4. Servicio Técnico	31
5. Descripción De La Pantalla	32
5.1 Antes De Utilizar El Horno Por Primera Vez	33
5.2 Cómo Utilizar El Horno	33
5.3 Programación	34
5.4 Consejos De cocción	34
5.5 Ajuste Del Contraste De La Pantalla	34
6. Seguridad De Los Niños	35
7. Características WIFI	35

СОДЕРЖАНИЕ	RU
Правила Техники Безопасности	36
1. Общие Меры Предосторожности	36
1.1 Декларация Соответствия	37
1.2 Меры Предосторожности	37
1.3 Рекомендации	37
1.4 Установка	37
1.5 Подключение К Электросети	37
2. Принадлежности Духовки (по модели)	38
2.1 Принадлежности Духовки	38
2.2 Вертел	38
2.3 U•SEE	38
2.4 Демонтаж и очистка металлических направляющих	38
3. Чистка Духовки	39
4. Сервисный Центр	40
5. Описание Дисплея	40
5.1 Перед Первым Использованием Духовки	41
5.2 Как Пользоваться Духовкой	41
5.3 Программирование	42
5.4 Советы По Приготовлению Пищи	43
5.5 Регулировка Контрастности Дисплея	43
6. Амок От Детей	43
7. Wi-Fi Функция	43

SPIS TREŚCI	PL
Instrukcje Bezpieczeństwa	44
1. Wskazówki Ogólne	45
1.1 Deklaracja Zgodności	45
1.2 Wskazówki Dotyczące Bezpieczeństwa	45
1.3 Zalecenia	45
1.4 Instalacja	45
1.5 Podłączenie Elektryczne	45
2. Technologia Pro/expr (W Zależności Od Modelu)	46
2.1 Wyposażenie Piekarnika (W Zależności Od Modelu)	46
2.2 Rożen (W Zależności Od Modelu)	46
2.3 Oświetlenie Diodowe Led (W Zależności Od Modelu)	46
2.4 Demontaż i czyszczenie drabinek	46
3. Czyszczenie Piekarnika	46
4. Centrum Serwisowe	47
5. Panel Sterowania	48
5.1 Przed Użyciem Piekarnika Po Raz Pierwszy	49
5.2 Używanie Piekarnika	49
5.3 Programowanie	50
5.4 Wskazówki Dotyczące Pieczenia	50
5.5 Regulacja Kontrastu Wyświetlacza	50
6. Blokada Przed Dostępem Dzieci	51
7. WIFI	51

OBSAH	CZ
Bezpečnostní Pokyny	52
1. Všeobecná Upozornění	53
1.1 Prohlášení O Shodě	53
1.2 Bezpečnostní Typy	53
1.3 Doporučení	53
1.4 Instalace	53
1.5 Připojení K Elektrické Síti	53
2. Pro/exp'r Technologie	53
2.1 Vybavení Trouby	53
2.2 Rožně	54
2.3 Led Vision	54
2.4 Vyjmutí a čištění drátěných úrovní roštů	54
3. Čištění Trouby	54
4. Servisní Středisko	55
5. Popis Displeje	56
5.1 Před Prvním Použitím Trouby	57
5.2 Použití Trouby	57
5.3 Programování	58
5.4 Typy K Pečení	58
5.5 Nastavení Kontrastu Displeje	58
6. Dětský Zámek	59
7. WIFI	59

CONTEÚDO	PT
Instruções De Segurança	68
1. Instruções gerais	69
1.1 Declaração de conformidade	69
1.2 Dicas de segurança	69
1.3 Recomendações	69
1.4 Instalação	69
1.5 Instalação eléctrica	69
2. Acessórios	70
2.1 Equipamento do forno	70
2.2 Espeto rotativo	70
2.3 LED VISION	70
3. Limpeza do forno	70
4. Serviço de Assistência Técnica	71
5. Descrição do painel	72
5.1 Antes de usar o forno pela primeira vez	73
5.2 Como usar o forno	73
5.3 Programação	74
5.4 Dicas de cozedura	74
5.5 Ajustar o contraste do painel	75
6. Segurança para crianças	75
7. Características Do Wifi	75

INHALTSVERZEICHNIS	DE
Sicherheitsvorschriften	60
1. Allgemeine Hinweise	61
1.1 Konformitätserklärung	61
1.2 Sicherheitshinweise	61
1.3 Empfehlungen	61
1.4 Installation	61
1.5 Elektrischer Anschluss	61
2. Zubehör (modellabhängig)	62
2.1 Backofen Zubehör	62
2.2 Grillspieß (Modellabhängig)	62
2.3 Led Vision	62
2.4 Entfernen Und Reinigung Des Grillrosts	62
3. Reinigung Des Backofens	62
4. Technischer Kundendienst	63
5. Display	64
5.1 Nützliche Hinweise vor dem ersten Betrieb	65
5.2 Benutzung Des Backofens	65
5.3 Programmierung	66
5.4 Tipps	66
5.5 Kontrasteinstellung	66
6. Kindersicherung	67
7. WIFI	67

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children **MUST** be kept away.

1. GENERAL WARNINGS

Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number in case you need to get help from the after-sales service.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not to use it. Contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous to children.

The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.

! NOTE: Functions, properties and accessories of ovens which are mentioned in this manual, can be change depending on oven models.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

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

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

Hereby Candy Hoover Group declares that this appliance marked CE 0051 complies with essential requirements from the R&TTE 1995/5/CE Directive. In order to receive a copy of the declaration of compliance, please contact the manufacturer through the website: www.candy-group.com When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous to children.

1.2 SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed. It must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.

- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

- If the cable is damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions.

Remove the power cable and replace it with one of the H05VV-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.

The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

- The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.

- Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.

- Do not press on and do not let children sit on the oven door.

- Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

- "CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away".

1.3 RECOMMENDATIONS

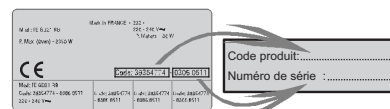
- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

- 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.

Identification plate

• 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 kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

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 ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.

The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.

The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker, in compliance with the installation country.

The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.

CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 220-240 V AC across the phases or across phase and neutral.

Connection must be carried out having first checked:

- the supply voltage indicated on the meter,

The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

Caution:

- Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.

- The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.

NB: Do not forget that the oven may require after-sales service.

Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.

Power supply cable: If the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.

2. ACCESSORIES (According to model)

2.1 OVEN EQUIPMENT

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The shelf can take moulds and dishes.



The drip tray catches the juices from grilled foods.



Never use the drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.

Never place the drip tray directly on the oven bottom.

The pizza stone for a crisper pizza equipped according to the model with its stand and the pizza roller.



The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

Never place the pastry tray directly on the oven bottom.

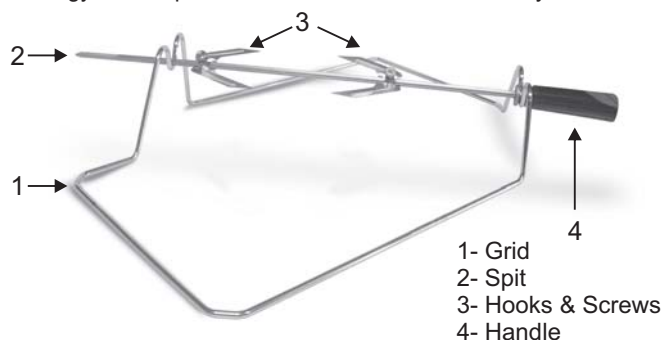


2.2 ROTISSERIE

No pre-heating is required for rotisserie cooking.

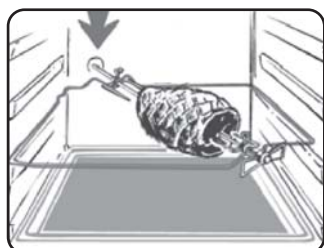
Cooking with the door closed.

The energy consumption is 90-95% less than traditional system.



HOW TO USE TURNSPIT

1. Unscrew the hooks
2. Put the spit into the meat
3. Fix the meat with the hooks
4. Tighten the screws
5. Insert the spit into the motor hole
6. The handle



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

2.3 U·SEE

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

Advantages :

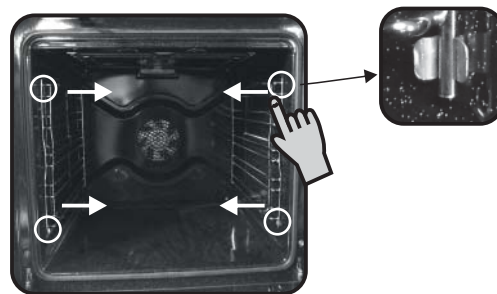
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High.



2.4 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.



3. CLEANING THE OVEN

- Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.
- Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
- Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.
- Never line the oven sides with aluminium foil.

GLASS PARTS

We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

OVEN DOOR SEAL

If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

DRIP TRAY

After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid.

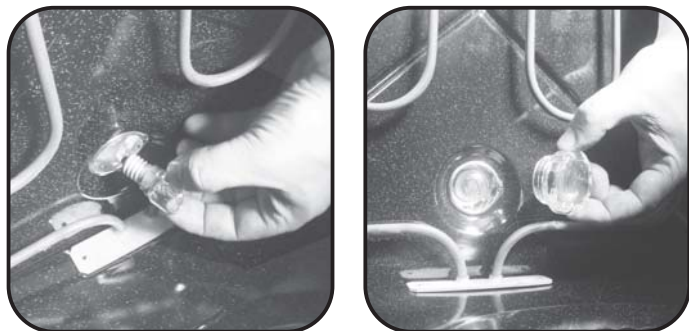
If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dishwasher or be cleaned with a commercial oven cleaner.

Never place a soiled drip tray in the oven.

OVEN LIGHTING

Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.



Bulb characteristics:

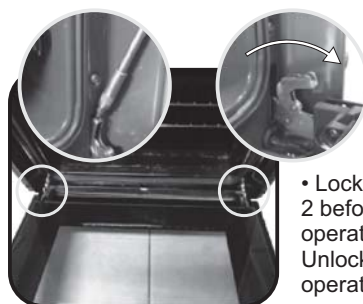
230 V AC - 25W- E 14 base Temperature 300°C to change a defective bulb, just :

- Unscrew the glass cover,
- Unscrew the bulb,
- Replace it with the same type: see characteristics above,
- After replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

CLEANING THE DOOR GLASS

Internal door glass of this oven can be removed and cleaned. In order to clean the internal glass follow these instructions;

- Open the door of the oven. (Picture 1)

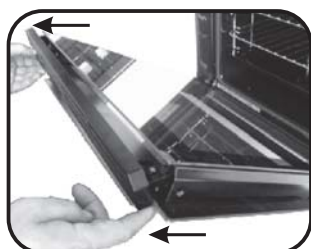


Picture 1

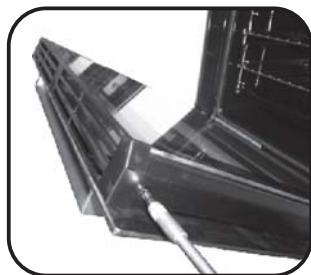
- Lock the hinges as shown in Picture 2 before starting the cleaning operation. Unlock the hinges when the cleaning operation is finished. (Picture 2)

Picture 2

- Remove the screws as shown in Picture (Picture 3)



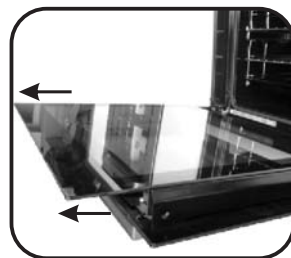
Picture 4



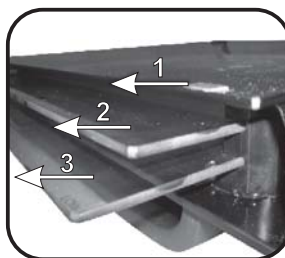
Picture 3

- Remove the top metallic cover by pulling it upwards. (Picture 4)

- Remove the glass by gently pulling it out of the door frame (Picture 5)



Picture 5

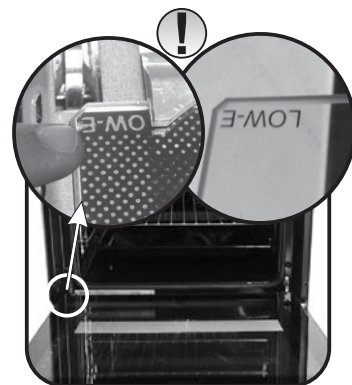


Picture 6

- After cleaning the glass re-assemble the parts in the reverse order of removal.

- ON ALL GLASSES LOW-E sign must be properly readable and must be positioned on the left corner of the door, close to the left side hinge. In this way the printed surface of the 1st glass will remain INSIDE the door.

- *For Pyrolytic ovens, please remove also 2nd and 3rd glasses . (Picture 6)



Picture 7

4. SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

If the oven is not working, we recommend that:

- Check that, if the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

- Disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

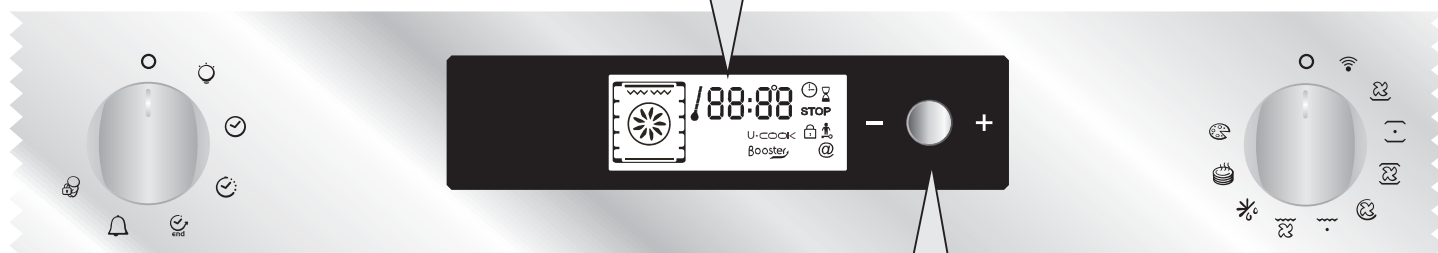
- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

ENERGY 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.

5. DESCRIPTION OF THE DISPLAY

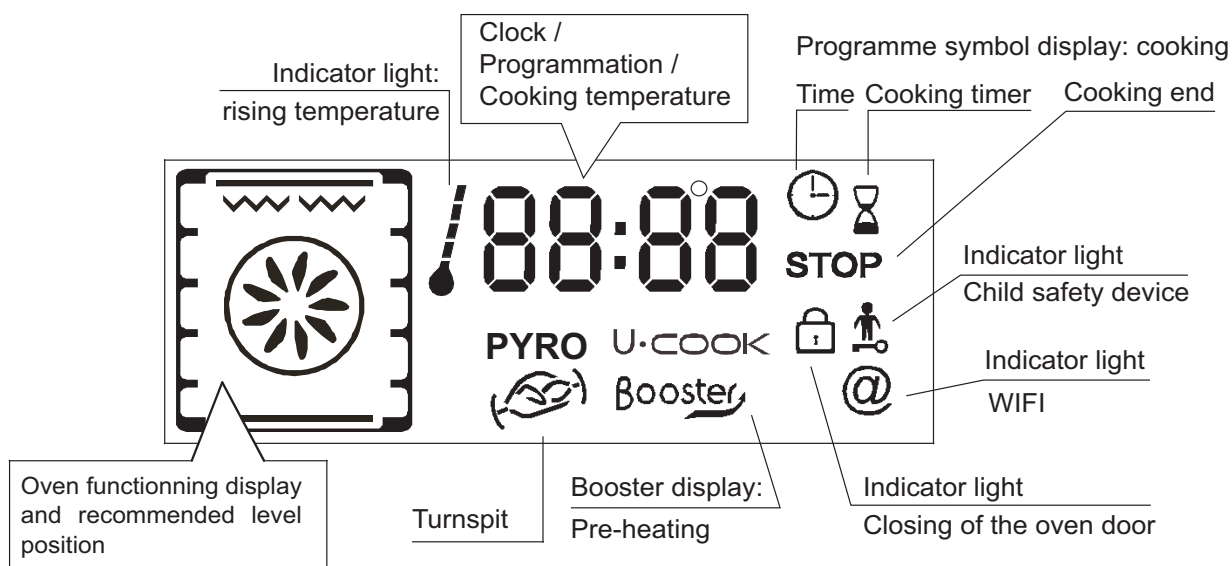
Display panel : time, programming of cooking mode, indicator lights, cooking temperature function and shelf positioning



BUTTON FOR REGULATION - + AND CONFIRMATION

 **Settings:** temperature, programming cooking and end of cooking time - Regulated by turning the button towards “-” or “+”

 **To confirm setting:** press the button.



5.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

•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. Ensure that the room is well ventilated while this is being done.

•THINGS TO REMEMBER

Confirmation of operation on timer

Modification must be confirmed by pressing the button.

Stopping the oven:

This may be necessary if you have input an incorrect instruction.

To stop the oven turn back the function selector knob to the Stop Position.

Child safety device:

To lock the oven controls, select the child safety device. Refer to the section entitled "Programming - The child safety device".

The cooling fan :

This protects the control panel and electronics from heat damage.

It begins and then stops automatically even when the oven is switched off.

Oven lighting :

By turning to the light symbol, you can switch on the oven light when it is not in use.

When the oven is in use, the light stays on during all of the oven functions and when the door is opened.

•CLOCK SETTING

When the oven is connected to the electricity supply or after a long power cut, the clock must be re-set.

To set the clock :

- 1 - Turn the control knob to the "Clock" symbol :
- 2 - Set the clock with the central button by turning to the "-" or "+",
- 3 - Turn back the control knob to the STOP position.



3- A cooking time and an end of cooking time can be programmed by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking time".

The "cooking time" or "end of cooking time" display starts flashing. Using the central button, modify the settings as required and on the timer confirm.

When you have done this, do not forget to turn the programme selector knob back to "stop position" to confirm the new setting.

For more details about programming, refer to the chapter 5.3 entitled PROGRAMMES.

4- At the end of the cooking cycle, turn the function selector knob back to "stop position".

The indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

•COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.



BOTTOM + FAN - The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.



BOTTOM - Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat from below.



BOTTOM + TOP - Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.



BOTTOM + TOP + FAN - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.



CIRCULAR HEATING ELEMENT + FAN - Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. Meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.



GRILL - Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.



GRILL + FAN - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf.

By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.



DEFROST - When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.



KEEP WARM - This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.



PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.



WIFI

5.2 HOW TO USE THE OVEN

•THE MANUAL MODE

The cooking methods suggested in manual mode are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

Function Mode according to the oven model	Pre-set Temperature °C	Pre-determined Temperature °C	Function Booster*
Bottom + Fan	210	50-220	Booster
Bottom	160	50-220	Booster
Bottom + Top ***	220	50-240	
Bottom + Top + Fan	210	50-230	
Circular Heating Element + Fan	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill + Fan ***	190	50-200	Booster
Defrost	40	No	
Keep Warm	60	No	
Pizza **	230	230	
*Booster: rapid temperature raised			
**Oven must have this function			
*** Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.			

1- Turn the oven selector knob to the function required to the cooking. The heating elements in operation for the selected cooking method are displayed.

2- The appropriate temperature according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see the table above.

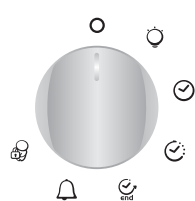
To modify the temperature setting, turn the central button and on the timer confirm the setting by pressing the same button.

... the temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.

The oven will start cooking and will start to heat up.

The indicator light flashes until the selected temperature has been reached. An audible signal sounds at the end of this operation and the indicator light becomes fixed.

5.3 PROGRAMMES



Selecteur
programmation

DISPLAY SYMBOLS

		Lamp
	88:88	Time Setting
		Cooking time programming
	STOP	End of cooking time programming
		Timer in operation
		Child safety device operational
		Locking oven door

THE TIMER:

The timer works independently of the oven and has no effect on the heating elements. It is simply a reminder.

- Turn the knob to the Timer position. The Timer symbol will appear. The digits 00:00 will appear on the display.
- The minutes will then flash, turn the central button to the required number of minutes and confirm by pressing the same button.
- The hours will flash, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the knob back to the Stop position.

When the time is up, the cooking time will disappear. An audible signal will sound for 15 seconds and the Timer display will flash (to stop it before the 15 seconds are up, just press the central button).

PROGRAMMING THE COOKING TIME:

Various recipes are pre-programmed with a cooking time. In Manual mode, Defrosting or Keep warm Mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the Cooking time position. The Cooking time symbol will appear. A pre-programmed cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other functions of the oven.
- With the minutes flashing, turn the central button to the required number of minutes confirm by pressing the same button.
- With the hours flashing, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the programme selector knob back to the Stop position to confirm the new cooking time.

When the time is up, the cooking time will disappear from the display. An audible signal will sound for 15 seconds and the Cooking time and STOP symbols will flash.

- Turn the programme function knob back to Stop. If you do not do this, the Cooking time and STOP symbols will continue flashing.

PROGRAMMING THE END OF COOKING TIME:

Various recipes are pre-programmed with a cooking time and therefore with an end of cooking time. In Manual Mode, Defrosting or Keep warm mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the End of cooking position. The STOP symbol will appear. A pre-programmed end of cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other oven functions or the time of day will be shown.
- Turn the programme selector knob to confirm the end time.
- The minutes will flash. Turn the central button to indicate the required number of minutes, and confirm your choice by pressing the same button.
- The hours will then flash. Turn the central button to indicate the required number of hours, and confirm your choice by pressing the same button.

NB : With a delayed start, the end of programme time will appear on the display with the "Cooking time" and "STOP" symbols, and only the function Recipe mode of the oven remains.

The oven automatically calculates the start time (end time minus cooking time).

At the end of the cycle the oven switches itself off automatically. For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "Cooking time" and STOP symbols will flash.

- Turn the function selector knob to Stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing.
- This function is typically used with "cooking duration" function.

For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30;
- select the required function

- set the cooking duration time to 45 minutes

- set the end of cooking time to 12:30.

Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

WARNING.

If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

5.4 COOKING TIPS

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.

Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS

• Before loading the grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper. This improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.

Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

• During cooking:

Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.

Caution: The correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food.

Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking:

Soufflés, brioche, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

5.5 ADJUSTING THE DISPLAY CONTRAST

The display contrast can be adjusted at any time.

The default setting is "C5". To adjust the setting, carry out the following:

- Turn the programme selector to "Light" and the function selector to "0". Press in the central key for 3 seconds and "CX" will appear on the display (where X = the contrast level).
- Turn the central key to adjust the contrast setting. The settings go from 1 to 9. Confirm the new setting by pressing the central key for 3 seconds.

6. CHILD SAFETY

This function is essential, especially when children are around. It prevents children from switching the oven on or altering the preset programmes.

This safety system locks the oven control panel while it is operating.

There are two levels of safety :

LEVEL 1 : Locking selector control knob and the central button.

- To activate : Turn the programming control knob to child safety.
- Action : The control knobs are inactive*.
- To deactivate : Turn the programming control knob to 0.

LEVEL 2 : Locking function selector knobs

- To activate : Turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.
- Action : All the controls are inactive*.
- To deactivate : the same procedure as for activating. Turn the function selector knob to child safety and keep the central button Pressed in for 3 seconds.

***Note :** In all cases, for reasons of safety, even when the controls are locked, the oven can be switched off by turning the selector knob to 0.

7. WIFI FEATURE

WIFI CONFIGURATION

- Turn the oven selector knob to the WiFi position (the "@" symbol flashes).
- When the oven is connected to a wireless router and the WiFi function is selected the "@" symbol stays on continuously,
- If the oven is not connected to a wireless router the "@" symbol flashes. (see section on "@" symbol management).
- If the Wifi function is selected, the oven can only be remotely controlled (function selector and encoder are disabled);
- In the other cooking positions the oven cannot be externally controlled.

RESET

To reset the WiFi , turn the oven selector knob to the Wifi position while no program is running and push the encoder for 3 seconds.

After 3 seconds, on the display will appear "rSt" and the "@" symbol starts to flash.

"@" SYMBOL MANAGEMENT

- When the oven is off, the symbol is off;
- When the oven selector knob is in the Wi-Fi position, the symbol flashes (1" on, and 1" off) if this oven is in "access point" mode (connected point-to-point), while stays steadily on if the oven is in "client" mode (connected to a router);
- When the oven selector knob is turned on to the Wi-Fi position and the oven is trying to connect to a router, the symbol flashes (3 " on, and 1" off);
- When the oven selector knob is turned on but not on Wi-Fi position (read-only), the symbol flashes (1 "on and 3" off).



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>

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
- Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Gli eccessi di materiale traciato devono essere tolti prima della pulizia.
- Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

1. AVVERTENZE GENERALI

Per utilizzare in modo ottimale il forno, è consigliabile leggere con attenzione queste istruzioni e conservarle in un luogo sicuro in modo da poterle consultare in caso di bisogno. 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, come sacchetti di plastica, polistirolo e chiodi fuori dalla portata dei bambini perché potrebbero essere pericolosi.

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 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

Con la presente la Candy Hoover Group, dichiara che questo apparecchio marcato CE 0051 è conforme ai requisiti essenziali dalla Direttiva R&TTE 1999/5/CE. Per ricevere copia della dichiarazione di conformità, contattare il costruttore al sito: www.candy-group.com.

1.2 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 produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio, errato o irragionevole del forno. Durante l'uso di elettrodomestici elettrici, è indispensabile attenersi ad alcune semplici regole di base:

- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa a muro

- Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi

- Non utilizzare il forno con i piedi scalzi

- È generalmente sconsigliabile utilizzare adattatori, basette di alimentazione o prolunghie.

- Se il forno si guasta o uno degli interruttori risulta difettoso, spegnerlo immediatamente e non utilizzarlo.

• Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione se danneggiato. Attenersi alle seguenti istruzioni per sostituire il cavo di alimentazione. Rimuovere il cavo di alimentazione difettoso e sostituirlo con uno dei seguenti modelli: H05RR-F, H05VV-F o H05V2V2-F. Verificare che le specifiche elettriche del cavo di alimentazione corrispondano a quelle del forno. Fare sostituire il cavo di alimentazione da un tecnico qualificato. Verificare che il cavo di messa a terra (giallo/verde) sia 10 mm più lungo del cavo di alimentazione. Rivolgarsi solo a centri di assistenza autorizzati e verificare che vengano utilizzate solo parti di ricambio originali. Il produttore non è in grado di garantire la sicurezza del forno in caso di mancata osservanza delle istruzioni indicate in precedenza.

• Il forno ha le caratteristiche tecniche descritte in questo documento e non deve essere in alcun modo modificato.

• Non utilizzare mai vapore o getti ad alta pressione per pulire il forno.

• Non conservare materiale infiammabile nel forno perché potrebbe incendiarsi nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso.

• Non esercitare pressione sullo sportello del forno e impedire ai bambini di sedersi sopra.

• Utilizzare sempre guanti per inserire e rimuovere le pietanze nel/dal forno.

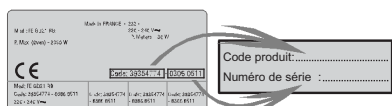
1.3 RECOMMENDATIONS

• Dopo l'uso, sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenerlo perfettamente pulito.

• Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.

• Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa.

Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.



1.4 INSTALLAZIONE

Il produttore non è obbligato a occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza necessari per correggere problemi dovuti a 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 a un'errata installazione. L'unità della cucina in cui viene installato il forno deve essere fabbricato in un materiale in grado di tollerare una temperatura di almeno 70°C.

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 COLLEGAMENTI ELETTRICI

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

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione, che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare: - la tensione di alimentazione indicata sul misuratore, - l'impostazione del sezionatore. Il filo di messa a terra (giallo/verde) 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 a 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 a 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.

Cavo di alimentazione: il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

2. ACCESSORI DEL FORNO (A SECONDA DEI MODELLI)

2.1 ACCESSORI DEL FORNO

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulire tutti gli accessori, lavandoli con una spugna bagnata, sciacquandoli e asciugandoli.

La griglia può sostenere teglie e piatti



La leccarda serve a raccogliere i residui che sgocciolano durante la cottura di alimenti con il grill.



Non utilizzare la vaschetta di gocciolamento come teglia per gli arrosti perché i depositi di grasso possono disperdersi rapidamente all'interno del forno e causare la produzione di un fumo eccessivo.

La **piastra per pizza**, che consente di cucinare pizze più croccanti, è munita di una base e di uno stendipizza.

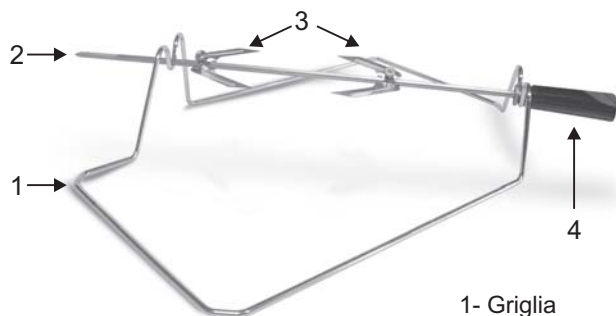


La **teglia per i dolci** deve essere collocata sul vassoio e può essere utilizzata per cucinare pasticcini, come bignè, biscotti, meringhe, ecc.... Non collocare mai la teglia per i dolci direttamente sul ripiano inferiore del forno.



2.2 FUNZIONE GIRARROSTO

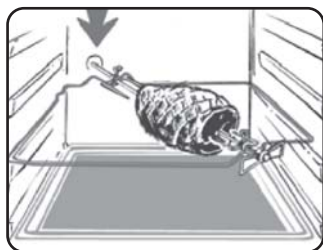
Per arrostiti non è richiesto il pre riscaldamento del forno
Effettuare la cottura con la porta forno chiusa
Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale



- 1- Griglia
- 2- Spiedo
- 3- Ganci e viti
- 4- Impugnatura

MODALITÀ UTILIZZO GIRARROSTO

1. Svitare i ganci
2. Infilare lo spiedo all'interno della carne
3. Bloccare la carne con i ganci
4. Stringere le viti dei ganci
5. Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
6. Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura



Quando il forno è in funzione bisogna togliere dalla cavità tutti gli accessori inutilizzati.

2.3 U·SEE

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

Vantaggi:

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

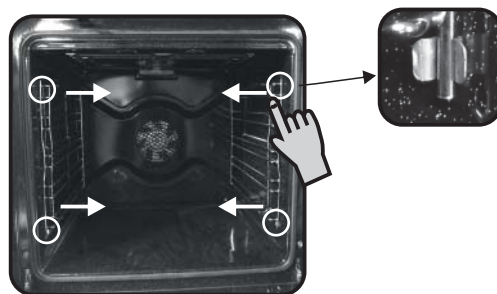
- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali

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



2.4 RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Rimuovere le griglie tirandole verso il senso della freccia
2. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
3. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente



3. PULIZIA DEL FORNO

- Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare operazioni di pulizia manuali.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.
- Utilizzare solo acqua e sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).
- Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina.

PARTI IN VETRO

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

*Non utilizzare mai detergenti abrasivi o oggetti appuntiti perché potrebbero graffiare la superficie in vetro o frantumarla.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

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

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore. Lavare e sciacquare la vaschetta in acqua calda utilizzando una spugna e del detergente per piatti. Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In

alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

LUCE DEL FORNO

Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica prima di pulire o sostituire la lampadina. La lampadina e la sua copertura sono fabbricati in materiale plastico resistente alle temperature elevate.



Caratteristiche della lampadina:

230 VCA 25W E14, temperatura di base 300°C. Per sostituire una lampadina difettosa:

- Allentare la copertura in vetro.
- Svitare la lampadina.
- Sostituirla con una nuova dello stesso modello (vedere le caratteristiche descritte in precedenza).
- Dopo aver sostituito la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.

PULIZIA PORTAIN VETRO

È possibile rimuovere e pulire la porta vetro interna. Al fine di pulire il vetro interno, seguire le seguenti istruzioni:



Figura 1

- Prima di iniziare l'operazione di pulizia, bloccare le cerniere come mostrato nella Figura 2. Sbloccare le cerniere una volta terminata l'operazione.

(Figura 2)

- Aprire la porta del forno (Figura 1)

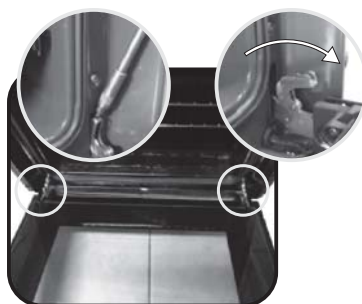


Figura 2

- Rimuovere le viti come nella Figura 3. (Figura 3)



Figura 3

- Rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto. (Figura 4)

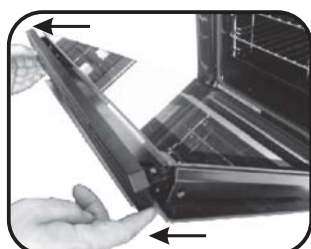


Figura 4

- Rimuovere il vetro estraendolo con molta cura dalla controporta del forno. (Figura 5)

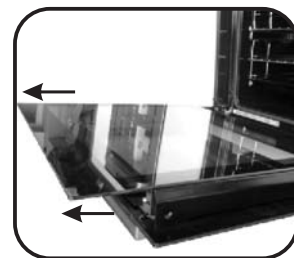


Figura 5

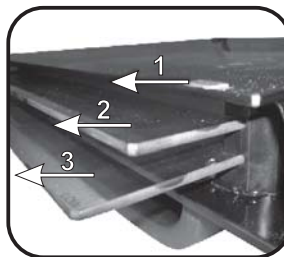


Figura 6

- * Per i forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e il terzo vetro. (Figura 6)

- Al termine della pulizia del vetro, riassemble 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.



Figura 7

4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:

- Controllare che il forno sia correttamente collegato all'alimentazione elettrica.

Se non è possibile individuare la causa del guasto:

- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica, non toccarlo e rivolgersi all'assistenza tecnica.

Prima di chiamare il centro di assistenza, ricordarsi di prendere nota del numero di serie riportato sulla targhetta identificativa.

Il forno viene fornito con un certificato di garanzia che ne garantisce la riparazione gratuita presso un centro di assistenza durante il periodo di validità della garanzia.



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici, per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare 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:

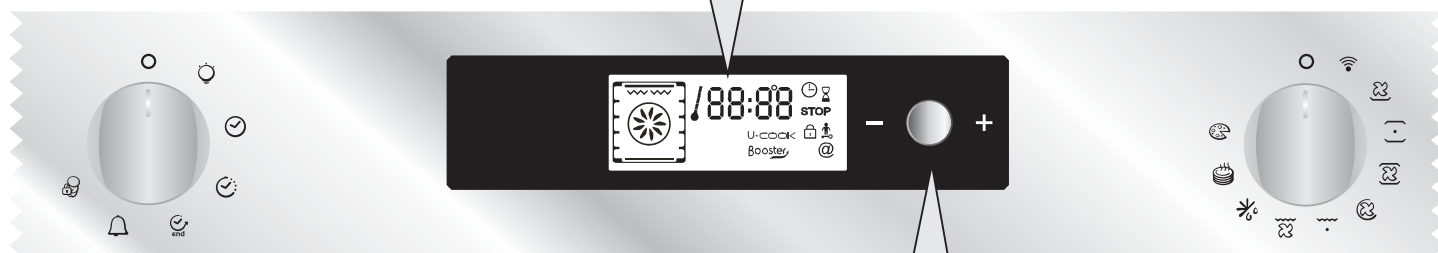
- I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
- I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.
- Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio 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.

5. DESCRIZIONE DEL DISPLAY

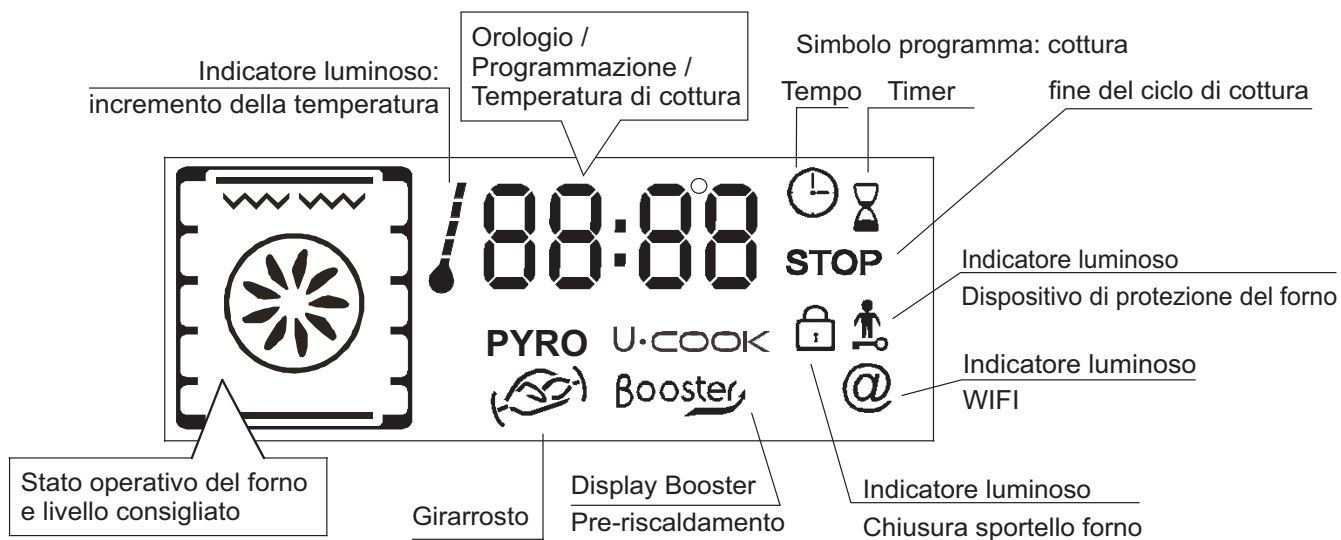
Display: orario, programmazione della modalità di cottura, indicatori luminosi, temperatura di cottura e posizionamento delle mensole.



PULSANTE PER REGOLARE - + CONFERMARE

 **Impostazioni:** temperatura, programmazione del ciclo di cottura e della fine del ciclo di cottura, regolabile ruotando il selettore verso “-” oppure “+”

 **Per confermare l'impostazione:** premere il pulsante



5.1 PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

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 per rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi. Verificare che la cucina sia ben ventilata durante l'esecuzione di queste operazioni.

PROMEMORIA

Controllare che il timer funzioni correttamente

Premere il pulsante del timer per verificare che funzioni.

Arresto del forno

Può essere necessario effettuare questa informazione se si seleziona un comando errato. Per arrestare il forno, ruotare all'indietro il selettore e portarlo in posizione di arresto.

Blocco dei comandi

Per bloccare i comandi del forno, selezionare il dispositivo di protezione del forno. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione intitolata "Programmazione del dispositivo di sicurezza".

Ventola di raffreddamento

Lo scopo della ventola è proteggere il pannello di controllo e l'elettronica dal calore. La ventola si avvia automaticamente e si arresta al momento in cui viene spento il forno.

Luce del forno

Ruotando il selettore della luce, è possibile spegnere la luce del forno quando questo non è in uso. La luce è sempre accesa quando il forno è in uso e si accende quando si apre lo sportello.

•IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio deve sempre essere reimpostato quando si collega il forno all'alimentazione elettrica o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica.

Per impostare l'orologio

- 1- Ruotare il selettore dei comandi e impostarlo sul simbolo dell'orologio;
- 2- utilizzare il pulsante centrale per impostare l'orologio e ruotare la manopola in direzione "-" o "+";
- 3- riportare la manopola di comando in posizione di ARRESTO.



5.2 COME UTILIZZARE IL FORNO

•MODALITÀ MANUALE

I metodi di cottura consigliati per la modalità manuale sono descritti nella seguente tabella, che riporta anche la temperatura consigliata per ciascun metodo di cottura. La temperatura può tuttavia essere impostata su qualsiasi valore compreso entro l'intervallo indicato.

Modalità di funzionamento secondo il modello di forno	Temperatura pre-impostata °C	Temperatura pre-determinata °C	Funzione Booster*
Parte inferiore+Ventole	210	50-220	Booster
Parte inferiore	160	50-220	Booster
Parte inferiore+Parte superiore ***	220	50-240	
Parte inferiore+Parte superiore+Ventole	210	50-230	
Elemento di riscaldamento circolare + Ventole	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill+Ventole ***	190	50-200	Booster
Sbrinamento	40	No	
Mantenere in caldo	60	No	
Pizza	**	230	

*Booster: aumento rapido della temperatura.

**Il forno deve avere questa funzione

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

1-Ruotare il selettore del forno impostandolo sulla funzione di cottura desiderata. Vengono visualizzati gli elementi di riscaldamento che verranno utilizzati per il metodo di cottura scelto.

2-Viene quindi visualizzata la temperatura appropriata per il metodo di cottura selezionato. La temperatura può tuttavia essere impostata su qualsiasi valore compreso entro l'intervallo indicato (vedere la tabella precedente). Per modificare la temperatura, ruotare il pulsante centrale e premerlo appena il timer visualizza la temperatura corretta. La temperatura visualizzata sul display è fissa, ma può comunque essere modificata in fase di cottura. Il forno avvia il ciclo di cottura e inizia a riscaldarsi. L'indicatore luminoso lampeggia fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Al termine dell'operazione, il forno emette un avviso acustico e l'indicatore luminoso si accende fisso.

3-Per programmare il tempo di cottura e l'ora di fine del ciclo di cottura, è sufficiente ruotare il selettore dei programmi e posizionarlo sul "tempo di cottura" o "l'ora di fine del ciclo di cottura" desiderati. L'icona del "tempo di cottura" o "dell'ora di fine del ciclo di cottura" inizia a lampeggiare. Utilizzare il pulsante centrale per modificare le impostazioni e controllare che il timer visualizzi i tempi desiderati. Dopo aver effettuato queste operazioni, riportare il selettore in posizione di "arresto" per confermare la nuova impostazione.

Per ulteriori informazioni sulla programmazione, fare riferimento al Capitolo 5.3 - PROGRAMMAZIONE.

4 - Al termine del ciclo di cottura, riportare il selettore delle funzioni in posizione di arresto. L'indicatore luminoso inizia nuovamente a lampeggiare e continua a rimanere acceso anche dopo che il forno è stato spento, fino a quando la temperatura non si abbassa a sufficienza.

•MODALITÀ DI COTTURA



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE In questa modalità viene utilizzato l'elemento inferiore. Questa modalità è ideale per cuocere tutti i piatti a base di pasta; ad esempio flan, quiche, paté e qualsiasi pietanza che richieda più calore e irradiazione dal basso.

Tenere sempre lo sportello del forno chiuso durante la cottura.



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.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE - In questa modalità di cottura vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello inferiore e superiore. Questo metodo è ideale per gli arrosti e le pietanze più tradizionali, come la carne rossa, il roastbeef, le cosce di agnello, la selvaggina, il pane e le pietanze avvolte in fogli di alluminio.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE + VENTOLA - In questa modalità vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello superiore e inferiore, ma viene contemporaneamente fatta circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile utilizzare questo metodo per cucinare carne bianca, torte salate, pesce e verdura. Questo metodo assicura una maggiore penetrazione del calore e richiede un tempo di pre-riscaldamento minore. L'uso della ventola consente di cucinare temporaneamente tipi di alimenti diversi, perché consente di distribuire uniformemente il calore senza il rischio che si mescolino sapori e odori. Quando si cucinano più tipi di alimenti contemporaneamente, è consigliabile incrementare di 10 minuti il tempo di cottura.



ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE + VENTOLA In questa modalità di cottura vengono contemporaneamente utilizzati gli elementi riscaldanti inferiore, superiore e circolare, che provvede a far circolare aria calda all'interno del forno. Questa modalità di cottura è indicata per le stesse pietanze indicate nella sezione relativa alla cottura con ventola.



GRILL In questa modalità di cottura viene utilizzato solo l'elemento riscaldante superiore. Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per i piatti grigliati, gli spiedini e i piatti gratinati. Il grill deve essere pre-riscaldato a una temperatura alta per 5 minuti. Per ottenere risultati di cottura ottimali e rendere la carne più succulenta, è consigliabile collocarla a una certa distanza dal grill anche se i tempi di cottura sono più lunghi. I filetti di carne rossa e pesce devono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta di gocciolamento posizionata sotto al ripiano inferiore.



GRILL+ VENTOLA In questa modalità di cottura viene utilizzato l'elemento riscaldante superiore insieme alla ventola per fare circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile pre-riscaldare il forno solo per le carni rosse, ma non per quelle bianche. Il grill è ideale per le pietanze con un maggiore spessore, come la carne di suino o pollo. Gli alimenti da grigliare devono essere collocati al centro del ripiano intermedio. Collocare la vaschetta di gocciolamento sotto al ripiano per raccogliere l'eventuale grasso che gocciola in fase di cottura. Per ottenere risultati ottimali, non collocare gli alimenti troppo vicino al grill e girare la carne a metà del ciclo di cottura.



SCONGELAMENTO Questa modalità si attiva quando si sposta il selettore in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda attorno all'alimento congelato e ne consente quindi uno scongelamento rapido senza alcuna alterazione del sapore originale. La temperatura è preimpostata su 40°C e non può essere modificata.



RISCALDAMENTO Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.



PIZZA Questa funzione consente di far circolare aria calda all'interno del forno ed è particolarmente indicata per pietanze come pizze o dolci.



WIFI

5.3 PROGRAMMAZIONE



TIMER:

Il funzionamento del timer è indipendente dal forno e non ha alcun effetto sugli elementi riscaldanti. Il suo scopo è fungere semplicemente da promemoria.

- Spostare la manopola in posizione timer. Sul display vengono visualizzati prima il simbolo del timer, quindi le cifre 00:00.
- Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di minuti desiderato e premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di ore desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Spostare la manopola in posizione di arresto. Alla scadenza dell'intervallo impostato, il tempo di cottura scompare dal display. Viene generato un segnale acustico per 15 secondi e l'icona del timer inizia a lampeggiare (per disattivare l'icona prima dell'intervallo di 15 secondi, premere il pulsante centrale).

PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA:

Il tempo di cottura è pre-programmato per numerose ricette. Se necessario, è possibile impostare un tempo di cottura in modalità Manuale, Scongellamento o Riscaldamento.

- Spostare la manopola in posizione di cottura. Sul display viene visualizzata l'icona del tempo di cottura. Successivamente, vengono visualizzati il tempo di cottura per le varie ricette oppure 00:00 per le altre funzioni del forno.
- Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di minuti desiderato e premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di ore desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Ripartire la manopola in posizione di arresto per confermare il nuovo tempo di cottura. Alla scadenza dell'intervallo impostato, il tempo di cottura scompare dal display. Viene generato un segnale acustico per 15 minuti e i simboli del tempo di cottura e di arresto iniziano a lampeggiare.
- Ripartire la manopola in posizione di arresto. Se non si effettua questa operazione, i simboli del tempo di cottura e di arresto continuano a lampeggiare.

PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA:

Il tempo di cottura e di fine cottura è pre-programmato per molte ricette. Se necessario, è possibile tempi diversi in modalità Manuale, Scongellamento o Riscaldamento.

- Spostare la manopola in posizione di fine cottura. Viene visualizzato il simbolo di arresto. Vengono visualizzati i tempi di fine cottura per varie ricette oppure 00:00 per le altre funzioni o l'ora del giorno.
- Ruotare il selettore dei programmi per confermare l'ora di fine cottura.
- Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale e impostarlo sul numero di minuti desiderato, quindi premerlo nuovamente per confermare.
- Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale e impostarlo sul numero di ore desiderato, quindi premerlo nuovamente per confermare. Nota: quando si imposta un avvio differito, l'ora di fine cottura viene visualizzata sul display insieme al simbolo del tempo di cottura e di arresto, ed è possibile selezionare solo la modalità Ricetta. Il forno calcola automaticamente l'ora di inizio e l'ora di fine in base al tempo di cottura, spegnendosi automaticamente al termine del ciclo di cottura. Al termine del ciclo di cottura, viene generato anche un avviso acustico della durata di 15 secondi e sul display iniziano a lampeggiare i simboli del tempo di cottura e di arresto.
- Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo in posizione di arresto. Se non si effettua questa operazione, i simboli continuano a lampeggiare sul display.

Ad esempio, se il piatto che si desidera preparare deve essere cotto per 45 minuti e deve essere pronto alle 12.30, è necessario:

- Selezionare la funzione desiderata
- Impostare la durata di cottura pari a 45 minuti
- Impostare il termine della cottura alle ore 12.30

La cottura inizierà alle 11.45 (ovvero 12.30 meno 45 minuti) e continuerà fino all'ora precedentemente impostata; il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo impostato.

ATTENZIONE:

Se la funzione "FINE della cottura" è stata selezionata senza stabilire la durata totale, il forno inizierà a funzionare immediatamente e si fermerà nel momento in cui il timer indicherà l'ora impostata tramite la funzione.

5.4 SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

È consigliabile salare la carne solo al termine della cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso, che sporca il forno e produce molto fumo.

I tagli di carne bianca, di maiale, vitello e pesce possono essere inseriti freddi nel forno. Benché questo accorgimento allunghi i tempi di cottura, consente di cuocere meglio la porzione centrale del taglio di carne perché il calore a disposizione più tempo per penetrare nel taglio di carne.

Per cucinare in modo corretto la carne rossa, è indispensabile preriscaldare in modo appropriato il forno.

GRILL

•Prima di utilizzare il grill

Rimuovere la carne dal congelatore qualche ora prima della cottura. Collocare la carne su più strati di carta da cucina per mantenere inalterato il sapore delle pietanze ed evitare che la porzione centrale rimanga cruda. Aggiungere pepe e spezie alla carne prima di grigliarla, ma non aggiungere sale per mantenere la carne più succosa e tenera. Applicare un leggero strato di olio alla carne, preferibilmente con un pennello da cucina largo. Quindi, cospargere altro pepe e spezie (timo, ecc.) sulla carne.

•Durante la cottura:

Non perforare mai la carne mentre la si gira, perché ciò provoca la dispersione del sugo e rende la carne più secca.

COTTURA DI DOLCI

Evitare di usare teglie lucide perché riflettono il calore e possono rovinare la cottura. Se il dolce cuoce troppo rapidamente, coprirlo con carta oleata o carta d'alluminio. Attenzione: applicare la carta d'alluminio in modo che il lato lucido sia rivolto verso il dolce perché altrimenti il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nel dolce.

Evitare di aprire lo sportello durante i primi 20-15 minuti

L'apertura dello sportello del forno potrebbe provocare lo "sgonfiamento" di soufflé, brioche, pandispagna, ecc. Per controllare se il dolce è perfettamente cotto, è sufficiente punzecchiare il centro con la lama di un coltello o un ago da maglia in metallo. Se l'ago estratto è asciutto, il dolce è pronto e la cottura può definirsi conclusa. Se l'ago che si estrae dal dolce è umido o se ci sono pezzetti di dolce attaccati, proseguire la cottura, abbassando leggermente la temperatura del forno per evitare che il dolce si bruci.

5.5 REGOLAZIONE DEL CONTRASTO DEL DISPLAY

È possibile regolare il contrasto del display in qualsiasi momento. L'impostazione predefinita è "C5". Per regolare il contrasto, attenersi alla seguente procedura:

Ruotare il selettore dei programmi e impostarlo su "Luce", quindi ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo su "O". Premere il pulsante centrale per 3 secondi e attendere che venga visualizzato il messaggio "CX" sul display, dove X è il livello di contrasto. Ruotare il pulsante centrale per regolare il contrasto. È possibile impostare un qualsiasi valore compreso tra 1 e 9. Premere nuovamente il pulsante centrale per 3 secondi per confermare.

6. DISPOSITIVO DI PROTEZIONE

Questa funzione deve sempre essere attivata se nell'abitazione ci sono dei bambini, perché impedisce loro di accendere il forno o di modificare i programmi pre-impostati. Questa funzione di sicurezza impedisce l'uso del pannello di controllo mentre il forno è in funzione.

È possibile impostare due livelli di sicurezza:

LIVELLO 1 : blocco del selettore dei comandi e il pulsante centrale.

- Per attivare la funzione: ruotare il selettore dei comandi e impostarlo sulla funzione di protezione.

- Risultato: i selettori vengono disattivati*.

- Per disattivare la funzione: ruotare il selettore dei comandi e impostarlo su 0.

• **LIVELLO 2** : blocco dei selettori delle funzioni.

- Per attivare la funzione: ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla funzione di sicurezza, quindi premere e tenere premuto il pulsante per 3 secondi.

- Risultato: tutti i comandi vengono disattivati*.

- Per disattivare la funzione: effettuare le operazioni descritte per la procedura di attivazione. Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla funzione di protezione, quindi premere e tenere premuto il pulsante centrale per 3 secondi.

***Nota** : per motivi di sicurezza, anche se tutti i comandi sono bloccati, è comunque spegnere il forno impostando il selettore su 0.

7. FUNZIONE WIFI

CONFIGURAZIONE WIFI

- Ruotare il selettore programmi sulla posizione WiFi (il simbolo “@” lampeggia).

- Una volta che il forno è connesso ad un router il simbolo “@” rimane acceso.

- In caso di mancata connessione il simbolo “@” continua a lampeggiare (vedere il paragrafo gestione spia @).

- Se il selettore programmi viene ruotato su WiFi, il forno può essere controllato solo da remoto (il selettore funzioni e l'encoder sono disabilitati).

- Nelle altre posizioni di cottura, il forno non è controllabile dall'esterno ma fornisce i parametri di funzionamento se interrogato.

RESET

Per resettare il WiFi, ruotare il selettore programmi su WiFi (non ci deve essere un programma in corso) e premere il tasto encoder per 3 secondi.

Dopo 3 secondi compare sul display la scritta “rSt” ed il simbolo “@” inizia a lampeggiare.

GESTIONE SPIA “@”

- Quando il forno è spento, la spia è spenta

- Quando il selettore programmi è in posizione WiFi la spia lampeggia (1” accesa e 1” spenta) se il forno è in modalità acces point (collegamento punto a punto) mentre è accesa fissa se il forno è collegato ad un router.

- Quando il forno è acceso in posizione WiFi e sta cercando di collegarsi ad un router, la spia lampeggia (3” accesa e 1” spenta).

- Quando il forno è acceso ma non in posizione Wi-Fi (sola lettura) la spia lampeggia (1” accesa e 3” spenta).



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>

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.

- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.

- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.

- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.

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

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

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.

- Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

1. INSTRUCTIONS GENERALES

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien. Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.

- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet. Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non respect des instructions fournies dans la notice.

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Noter le numéro de série pour tout contact avec le service après-vente

NOTE: Les fonctions, propriétés et accessoires du four peuvent changer selon le modèle.

1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

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

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

1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

• L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.

- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.

- Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05VV-F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

• Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.

• Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.

• Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.

• Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.

• Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

• Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé du constructeur.

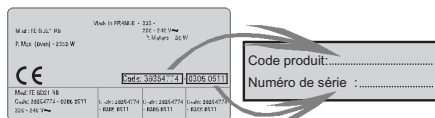
1.3 RECOMMANDATIONS

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.

Plaque signalétique



Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées 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 meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures 70°C.

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 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

• L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

Important:

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon norme en vigueur dans le pays d'installation.

• L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Raccordement: cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 220-240 V~ entre phases ou entre phase et neutre.

• Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié :

• la tension d'alimentation indiquée au compteur et,

• 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.

NOTA: ne pas oublier que l'appareil 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.

2. EQUIPEMENT DU FOUR (PAR MODÈLE)

2.1 EQUIPEMENT DU FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.



Ne jamais utiliser ce plat comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

La pierre à pizza pour une pizza plus croustillante, livrée selon modèle avec son support inox et la roulette à pizza.



Le plat à pâtisserie - on y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

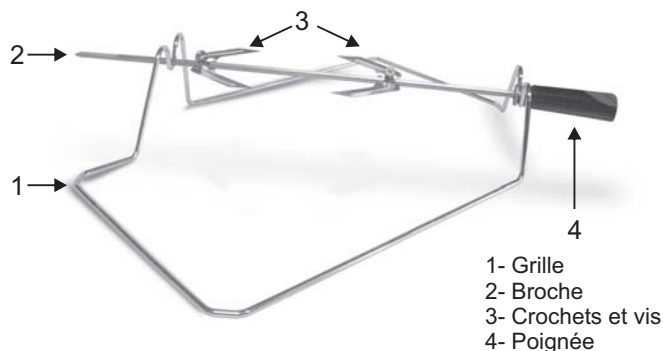


2.2 TOURNEBROCHE

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.

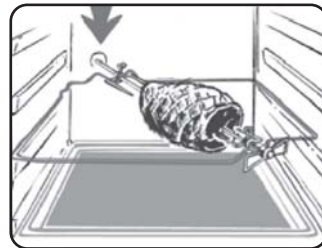
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.

Le gain d'énergie est de 90-95% par rapport au système traditionnel.



COMMENT UTILISER TOURNEBROCHE?

1. Dévisser les crochets
2. Insérer la broche dans la viande à cuire
3. Fixer la viande grâce aux crochets
4. Serrer les vis
5. Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
6. Enlever le poignée



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

2.3 U·SEE

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

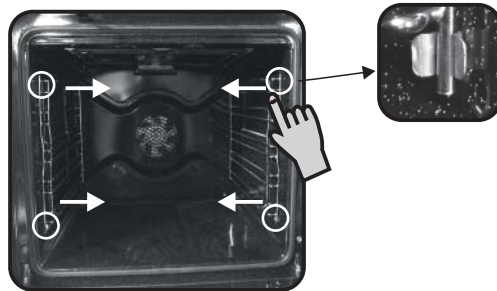
Les avantages :

- Visibilité optimale des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse "-95%" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four.



2.4 RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES

- 1-Retirez les grilles en les tirant vers l'intérieur du four (voir schéma)
- 2- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 3-Une fois les grilles nettoyées, reclipser-les dans le four (voir schéma)



3. ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

- Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer le four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.
- Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être mis sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chaudes.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance

LES PARTIES VITRÉES

À la fin de chaque utilisation, essuyer avec un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

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

LE JOINT PORTE DE FOUR

Nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES ACCESSOIRES

Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Éviter les produits abrasifs.

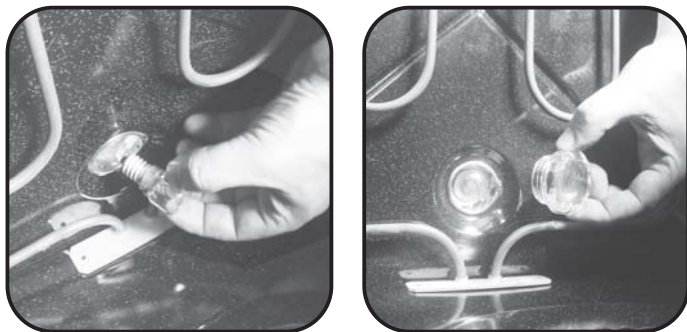
LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce 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.

ECLAIRAGE DU FOUR

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veuillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



Caractéristiques de l'ampoule :

230 V~ - 25 W - Culot E 14 - Température 300°C Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- Démonter le cache en verre en le dévissant,
- Dévisser l'ampoule,
- La remplacer par un modèle identique:
Voir caractéristiques ci-dessus,
- Après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

NETTOYAGE DE LA VITRE DU FOUR

La vitre intérieure de ce four peut être enlevée et nettoyée. Pour nettoyer la vitre intérieure du four, merci de suivre les instructions suivantes:

- Ouvrir la porte du four. (Image 1)

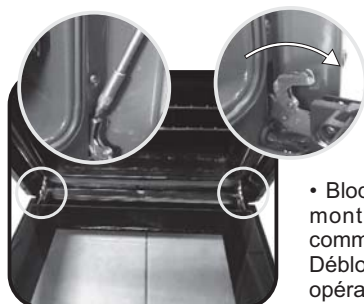


Image 2



Image 1

- Bloquer les charnières comme il est montré sur l'image 2 avant de commencer l'opération de nettoyage. Débloquer les charnières quand l'opération de nettoyage est finie.

- Enlever les vis comme présenté sur l'image 3.

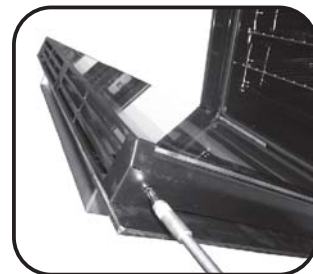


Image 3

- Enlever la partie métallique supérieure, pour pouvoir enlever les vitres.

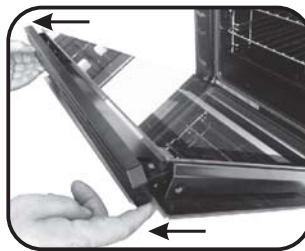


Image 4

- Retirer les verres en le tirant délicatement du cadre de porte. (Figure 5)

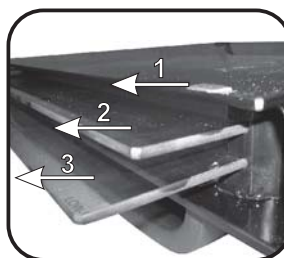


Image 6

- **Après le nettoyage des vitres, replacer les vitres dans le même ordre qu'avant le nettoyage.**

- Sur toutes les vitres le signe LOW-E doit être correctement lisible et doit être positionné sur le coin gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette façon, la surface imprimée de la 1ère vitre restera à l'intérieur de la porte.

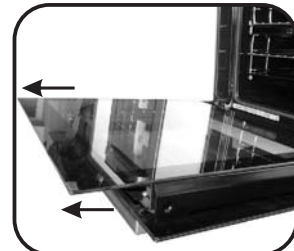


Image 5

- *** Pour les fours pyrolyse, merci d'enlever également les deuxième et troisième vitre. (Image 6)**



Image 7

4. ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée.

Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



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.

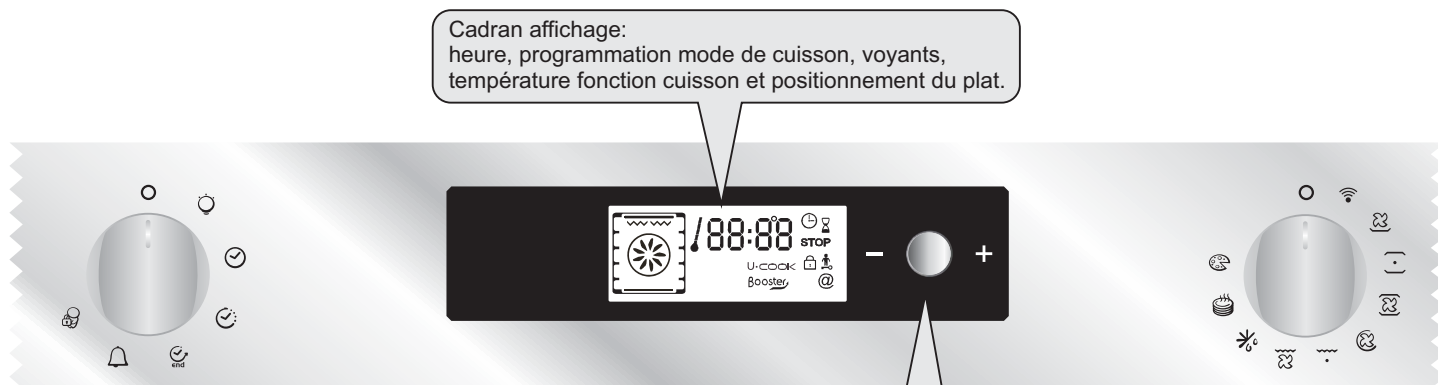
Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- 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.

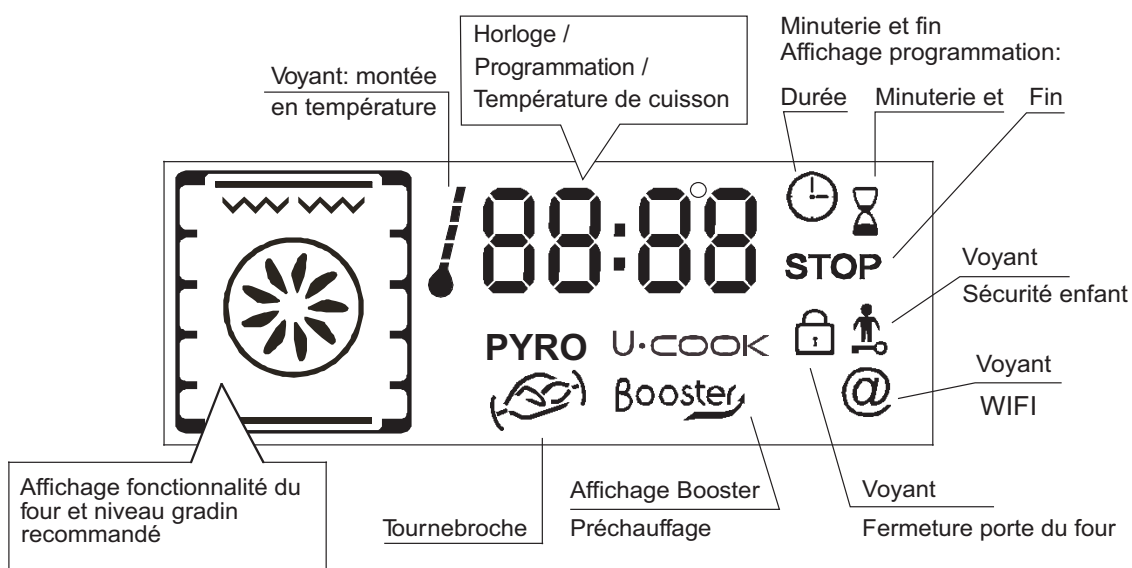
5. PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



TOUCHE DE REGLAGE - 0 + ET DE VALIDATION

Ajustement des données: température, programmation durée et heure de fin - Réglage possible en tournant la touche vers le "-" ou vers le "+"

Validation des données: appuyer sur la touche.



5.1 CONSEILS AVANT LA PREMIERE 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.

• **CE QU'IL FAUT SAVOIR**

Toute modification doit être validée, en appuyant sur la touche centrale.

Arrêt du four:

il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne.

Pour arrêter le four ... ramener la manette du sélecteur de fonction sur la position arrêt.

La sécurité «enfant»:

un verrouillage des commandes du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "La sécurité enfant".

Turbine de refroidissement:

elle protège et refroidit les commandes électroniques ainsi que le tableau de bord du four, elle se déclenche et s'arrête automatiquement même si le four est à l'arrêt.

Eclairage du four:

il reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte. S'allume en tournant la manette de programmation sur le symbole "Eclairage".

• **REGLAGE DE L'HEURE**

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'horloge du programmeur doit impérativement être ajustée.

Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder comme suit :

1-Tourner la manette du programmeur jusqu'au repère "Mise à l'heure":

2 - Ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+".

3 - Ramener la manette du programmeur sur la position "•".



5.2 RECOMMANDATIONS

• **LE MODE MANUEL**

Les modes de cuisson proposés en mode Manuel sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

Modes de fonction selon modèle de four	Température pré-réglée °C	Température plage de pré-réglée °C	Fonction Booster*
Sole + Brassée	210	50-220	Booster
Sole	160	50-220	Booster
Convection Naturelle ***	220	50-240	
Chaleur Brassée	210	50-230	
Élément de chauffage circulaire + Brassée	180	50-230	
Gril	L2	L1-L3	
Turbo Broche ***	240	180-240	Booster
Décongélation	40	No	
Etuve	60	No	
Pizza **	230	230	

*Booster: montée rapide en température

**Suivant modèle de four.

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

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson nécessaire à la cuisson.

Les éléments chauffants fonctionnels pour le mode de cuisson choisi s'affichent.

2- En fonction du mode de cuisson enregistré, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage prédéfinie, voir tableau ci-dessus.

Pour la modifier tourner la touche centrale pour régler la température et appuyer sur le même bouton pour valider.

... l'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.

Le four démarre la cuisson et commence la montée en température.

Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.

3-Il est possible de programmer une durée et une fin de cuisson, en positionnant la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin".

L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote. Avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider sur le programmeur.

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre 5.3 PROGRAMMATION.

4- A la fin de la cuisson, ramener le sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt". Le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

• **LES MODES DE CUISSON**

- Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée -



SOLE BRASSEE - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est 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 cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.



SOLE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...).



CONVECTION NATURELLE - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.



CHALEUR BRASSEE - Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est 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. 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.



ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE CIRCULAIRE + BRASSÉE - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La définition de cette fonction est équivalente à celle de la chaleur brassée.



GRIL - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le roussissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.

Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.



TURBO GRIL - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.



DECONGELATION - Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.

La température est pré-réglée à 40°C constants, aucun réglage n'est possible.



LE MODE ETUVE - Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.

La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.

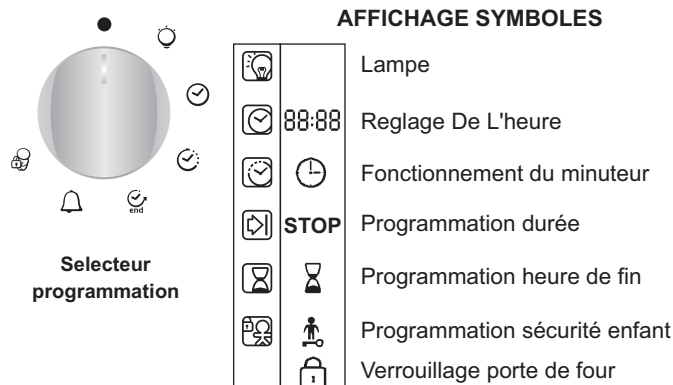


PIZZA - La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel



WIFI

5.3 LA PROGRAMMATION



MINUTEUR :

son fonctionnement est indépendant du four et n'a aucune incidence sur les éléments chauffants. Il sert simplement d'aide-mémoire sonore.

- Tourner la manette sur la position Minuterie, le symbole Minuteur apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge 00 : 00.

- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires. Puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire. Puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Ramener la manette du programmeur sur la position "•". Lorsque le temps est écoulé, l'affichage de la durée disparaît. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit et l'affichage du Minuteur clignote (pour écouter le temps, il suffit d'appuyer sur la touche centrale)...

PROGRAMMATION D'UNE DUREE :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une durée est possible mais pas indispensable pour le fonctionnement du four.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement.

- Tourner la manette sur la position Durée de cuisson, le symbole durée apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une durée pré-enregistrée pour les recettes, ou 00:00 pour les autres modes de fonctionnement du four.

- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires. Puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire. Puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Ramener la manette du programmeur sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle durée.

Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement.

Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

- Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE FIN :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée donc une heure de fin de cuisson. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une heure de fin de cuisson est possible mais pas indispensable.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement (Mode Auto ou Mode de cuisson).

- Tourner la manette sur la position Fin de cuisson, le symbole STOP apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une heure de fin pré-enregistrée pour les recettes, ou l'heure du moment pour les autres modes de fonctionnement du four.

- Ramener la manette du programmeur sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle heure de fin.

- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires. Puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire. Puis valider en appuyant sur cette même touche.

Attention : en départ différé, sur le cadran s'affiche l'heure de fin avec les symboles Durée et STOP, et reste seulement l'affichage de la recette pour le mode Recettes.

- Le four calcule automatiquement l'heure de départ (heure de fin moins la durée).

Lorsque l'heure de fin est atteinte, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

- Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

5.4 QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassement rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES :

. avant d'enfourner : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc.).

- **Pendant la cuisson :** ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebrotte qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

Attention : si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte, pour y remédier, il faut réduire la température.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.

POUR LES PATISSERIES : éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium.

Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se réfléchira sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

5.5 REGLAGE DU CONTRASTE DU CADRAN D'AFFICHAGE

Le contraste du cadran d'affichage peut être réglé à tout moment. Par défaut le niveau du contraste est "C5". Pour modifier ce réglage, suivre la procédure suivante :

- Positionner la manette de programmation sur "Eclairage" et le sélecteur des modes de cuisson sur "O". Appuyer sur la touche centrale pendant 3 secondes, alors le cadran affiche l'indication "CX" (X = niveau de contraste), tourner la touche centrale pour ajuster, réglage possible entre 1 et 9, puis valider en appuyant sur cette même touche pendant 3 secondes.

6. LA SECURITE ENFANT

Cette fonction est une sécurité essentielle surtout en présence de jeunes enfants. Elle évite que l'enfant puisse mettre en fonctionnement le four ou modifier les données programmées. Cette sécurité entraîne le verrouillage du tableau de bord à l'arrêt du four comme en cours d'utilisation (mode cuisson ou pyrolyse).

Deux niveaux de sécurité sont possibles :

NIVEAU 1 : Blocage des commandes Sélecteur modes de cuisson et Touche centrale

- Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant
- Action : le sélecteur modes de cuisson et la touche centrale sont inactifs*.
- Pour le désactiver : positionner le programmeur sur 0.

NIVEAU 2 : Blocage de toutes les commandes

- Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.
- Action : toutes les commandes sont inactives*.
- Pour le désactiver : procédure identique à celle de l'activation. Positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

*Nota : dans tous les cas, pour des raisons de sécurité, même lorsque les commandes sont verrouillées, le retour à zéro du sélecteur entraîne un arrêt du four.

7. FONCTION WIFI

CONFIGURATION DU WIFI

- Mettre la manette de droite sur la position Wifi (le symbole "@" apparait et clignote sur l'écran du programmeur).
- Quand la four est connecté au réseau domestique et que la fonction Wifi est activée le symbole "@" reste affiché sans clignoter.
- Si le four n'est pas connecté au réseau domestique le symbole "@" clignote (voir le chapitre gestion du symbole "@").
- Si la fonction Wifi est activée, le four peut seulement être contrôlé via l'application (le bandeau de commande est alors désactivé).
- Si la manette n'est pas sur la position Wifi, le four ne peut pas être contrôlé à distance.

RESET

Pour réactiver le Wifi, tourner la manette la position Wifi (aucune cuisson ne doit être en cours), presser la molette pendant 3 secondes. Après 3 secondes « rSt » apparait sur l'écran du programmeur et le symbole "@" clignote.

GESTION DU SYMBOLE "@"

- Quand le four est éteint, le symbole "@" n'apparait pas.
- Quand la manette du four est sur la position Wifi, le symbole "@" clignote (en alternance d'1 ") si le four émet un signal Wifi (en mode relais) et reste visible sans clignoté quand le four en mode « client » (connecté à un routeur).
- Quand la manette du four est sur la position Wifi et que le four essaie de se connecter au routeur, le symbole "@" clignote (en alternance de 3 " / 1 ").
- Quand le four est allumé mais que la manette du four n'est pas sur la position Wifi (lecture seule) le symbole "@" clignote (en alternance de 3 " / 1 ").



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>

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

- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

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

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
- Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
- Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.
- las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la parte posterior del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.

PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles se pueden calentar con el uso del grill. Los niños deben permanecer alejados.

- Se debe eliminar el exceso de derrames antes de la limpieza.
- Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

Leer las instrucciones detalladamente para sacar el mejor partido del horno. Recomendamos conservar las instrucciones de instalación y utilización para futuras consultas. Antes de instalar el horno anote el número de serie por si necesitase contactar con el servicio de atención al cliente. Una vez desembalado el horno, asegúrese de que no está dañado. En caso de tener dudas, no utilizar. Contactar con una persona cualificada. Conservar el embalaje (bolsas de plástico, polietileno o clavos) fuera del alcance de los niños ya que puede ser peligroso para ellos. La compañía no se hará responsable en caso de no cumplir las instrucciones indicadas en este documento. **ATENCIÓN:** Las funciones, propiedades o accesorios del horno mencionadas en este manual pueden variar dependiendo del modelo de horno.

1.1 CONSEJOS DE CUMPLIMIENTO

Las piezas del aparato que puedan estar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones de la Directiva EEC 89/109.

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

Por la presente, Candy Hoover Electrodomésticos declara que este aparato marcado CE 0051 cumple con los requisitos esenciales de la Directiva R&TTE 1995/5/CE.

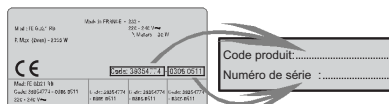
Con el fin de recibir una copia de la declaración de conformidad, por favor, contacte con el fabricante a través de la página web: www.candy-group.com

1.2 TRUCOS DE SEGURIDAD

- El horno ha de utilizarse únicamente con el fin para el que ha sido diseñado. Sólo se puede utilizar para cocinar alimentos. Otros uso, como por ejemplo, medio de calefacción, es un uso indebido del horno y por lo tanto es peligroso.
 - Todas las piezas accesibles y elementos de calefactores están calientes cuando esté en funcionamiento el horno. Ha de tenerse cuidado y no tocarlas.
 - El fabricante no puede responsabilizarse de caños causados por un uso inadecuado, incorrecto o no razonable. Cuando se utilicen dispositivos eléctricos han de seguirse las normas siguientes:
 - No tirar del cable eléctrico para desenchufarlo.
 - No tocar el horno con las manos (o los pies) húmedas o mojadas.
 - No utilizar el horno salvo que lleve calzado en los pies.
 - No suele ser recomendable la utilización de alargadores o ladrones para varios enchufes o alargadores.
 - Si el horno se estropea o tiene un fallo desenchúfelo de la corriente y no lo toque.
 - Si el cable está dañado ha de sustituirse inmediatamente.
 - Cuando se sustituya el cable, síganse las instrucciones siguientes: Extraer el cable y sustituir por uno del tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. El cable tiene que poder soportar la carga eléctrica que requiere el horno. La sustitución del cable tiene que hacerla un técnico cualificado. El cable de tierra (amarillo-verde) tiene que ser 10 mm más largo que el cable eléctrico. Utilizar sólo el servicio de atención al cliente adecuado para las reparaciones y asegurar que sólo se utilizan piezas originales. Si no se siguen las instrucciones anteriores, los fabricantes no pueden garantizar la seguridad del horno.
 - El horno adquirido tiene las características técnicas descritas y usted no puede modificarlas.
 - Jamás utilice un spray de difusión o a presión para limpiar el horno.
 - No guardar en el horno productos inflamables, podrían prender fuego si se accionase el horno accidentalmente.
 - No permitir que los niños se sienten en la puerta del horno, menos aún cuando esté encendido.
 - Utilizar guantes de horno cuando introduzca o saque los recipientes del horno.
- CUIDADO:** Puede que las piezas internas del horno esten calientes cuando se utilice el grill. Mantener alejados a los niños.

1.3 RECOMENDACIONES

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



- Además de los accesorios proporcionados con el horno, sugerimos utilizar sólo recipientes y moldes resistentes a temperaturas muy elevadas.

1.4 INSTALACIÓN

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía. Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños. La cocina en la que se vaya a instalar el horno tiene que estar hecha de un material resistente a temperaturas de al menos 70°C. El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA HA DE REALIZARLA UN CONTRATISTA APROBADO O UN TÉCNICO CON FORMACIÓN SIMILAR. La instalación a la que va a conectarse el horno tiene que cumplir los estándares vigentes en el país de instalación. El fabricante no asume responsabilidad alguna si no se cumple la presente esta disposición. La conexión a la red debe tener toma de tierra, o un cortacircuitos multipolar, como corresponda al país de instalación. La instalación tiene que disponer de los fusibles correspondientes y los cables han de tener un cruce de sección de largo suficiente como para alimentar eléctricamente el horno.

CONEXIÓN:

El horno está diseñado para una conexión exclusiva de 230 voltios AC en las fases o en la fase y el neutro. La conexión tiene que hacerse comprobando primero:

- el voltaje indicado.
- la configuración del cortacircuitos.

El cable correspondiente a la toma de tierra (amarillo/verde) del horno tiene que conectarse a la toma de tierra de la instalación.

Atención:

- Antes de la conexión el electricista tiene que comprobar la continuidad de tierra de la instalación.
- El fabricante no se responsabiliza de incidente, o consecuencias del mismo, que puedan derivarse del uso de hornos que no tengan toma de tierra o conectados a una toma de tierra con continuidad defectuosa.

NB: Recordar que el horno puede necesitar el servicio de atención al cliente. También es importante que el enchufe esté ubicado en un sitio accesible para conectar el horno una vez que éste esté colocado.

Cable eléctrico: Si hay que cambiar el cable eléctrico, contactar con el servicio de atención al cliente o con alguien de cualidades similares

2. EQUIPAMIENTO DEL HORNO (DEPENDEN DEL MODELO)

2.1 EQUIPAMIENTO DEL HORNO

Es necesario hacer una limpieza inicial de todas las partes del equipo antes de utilizarlo por primera vez. Lavar con una esponja. Enjuagar y secar.

La rejilla puede sostener moldes y bandejas.



La bandeja recoge los flujos de los alimentos asados.



No utilizar nunca la bandeja como bandeja de asar ya que la grasa puede esparcirse rápidamente por todo el horno, lo que provocaría un exceso de humo.

Soporte para pizza, para una pizza crujiente acorde al modelo del horno, con agarraderas y cortapizzas.



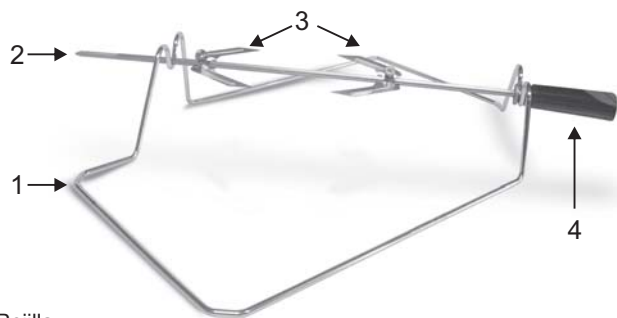
La bandeja de repostería tiene que colocarse encima de la rejilla. Se utiliza para cocinar dulces como cremas, bizcochos, merengues, etc...

No colocar jamás la bandeja de repostería en el horno en contacto con la parte inferior del mismo.



2.2 ASADOR (DEPENDIE DEL MODELO)

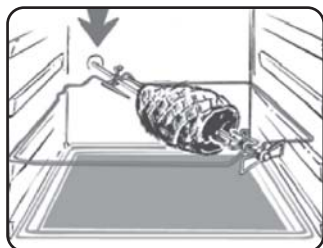
No se requiere calentamiento previo del horno para esta función. Cocinar con la puerta cerrada. El consumo de energía es de un 90-95% menos que con el sistema tradicional.



- 1-Rejilla
- 2-Asador
- 3-Ganchos y tuercas
- 4-Mango

CÓMO UTILIZAR EL ASADOR

1. Desenroscar los ganchos
2. Atravesar la carne con el asador
3. Fijar la carne con los ganchos
4. Ajustar las tuercas
5. Insertar el asador en el agujero del motor
6. Desmontar el mango



Cuando se está utilizando el horno, los accesorios innecesarios han de extraerse del interior del horno.

2.3 U·SEE

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

Ventajas:

Este sistema, además de proporcionar una iluminación excelente dentro del horno, dura más que la bombilla tradicional, tiene un mantenimiento más sencillo y, sobre todo, ahorra energía.

-Visión óptima

-Iluminación duradera

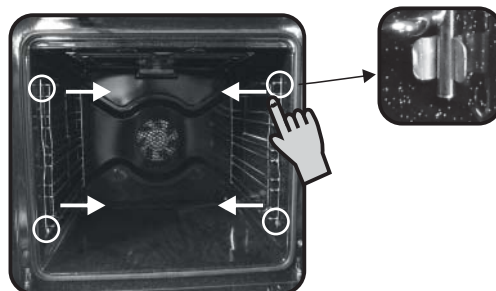
consumo energético muy bajo, reducción del 95% en comparación con la iluminación tradicional.

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



2.4 EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

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



3. LIMPIEZA DEL HORNO

- Esperar a que se enfríe el horno antes de limpiarlo manualmente.
- No limpiar el horno con limpiadores abrasivos, estropajo de metal o cuchillas. El esmalte tampoco ya que podría resultar dañado.
- Utilizar sólo agua con jabón o limpiadores con lejía (amoníaco)
- No forrar jamás las paredes internas del horno con papel de aluminio.

PIEZAS DE CRISTAL

Recomendamos limpiar el cristal de la puerta con papel de cocina cada vez que se utilice el horno. Si el cristal tiene muchas salpicaduras, limpiar con una esponja y detergente, y secar posteriormente.

- No utilizar limpiadores abrasivos o cuchillas ya que podrían rayar el cristal y derivar en salpicaduras en el mismo.

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

En caso de ensuciarse, limpiar el sello del horno con una esponja ligeramente humedecida.

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

ACCESORIOS

Después del uso, sacar la bandeja del horno. Lavar la rejilla con una esponja, agua caliente y jabón. Secar.

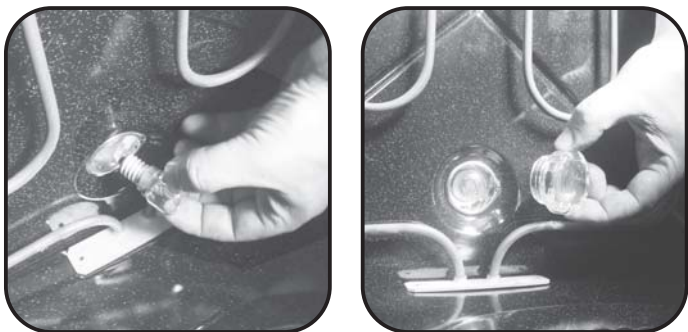
Si quedan residuos, sumergir en agua y detergente.

También se puede meter en el lavavajillas o con limpiadores comerciales para hornos.

No colocar rejillas sucias en el horno.

ILUMINACIÓN DEL HORNO

Desconectar del horno antes de limpiar o sustituir a bombilla. La bombilla y su cubierta están hechas de un material resistente a temperaturas elevadas.



Características de la bombilla:

230 V AC -25W 14 Base Temperatura 300°C para cambiar una bombilla estropeada, simplemente:

- Desatornillar la cubierta de cristal
- Desatornillar la bombilla
- Sustituirla por una igual: ver características superiores.
- Después de recolocar la bombilla, volver a atornillar la cubierta protectora de cristal.

LIMPIEZA DEL CRISTAL DE LA PUERTA

El cristal interno de la puerta puede ser desmontado y limpiado. Con el fin de poder limpiar el cristal interno, se deben seguir las instrucciones siguientes:

- Abrir la puerta del horno. (Figura 1)

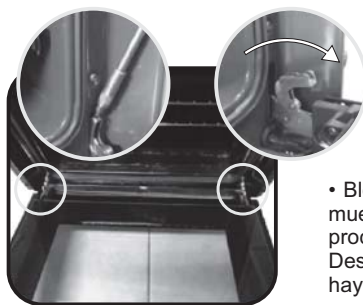


Figura 1

- Bloquear las bisagras tal y como se muestra en la Figura 2 antes de proceder a la limpieza del cristal. Desbloquear las bisagras una vez se haya limpiado. (Figura 2)

Figura 2

- Retirar los tornillos tal y como se muestra en la Figura 3. (Figura 3)

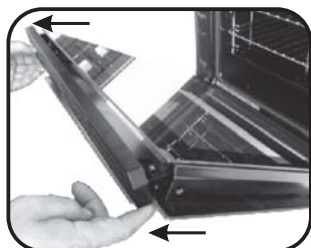


Figura 3



Figura 4

- Retirar la cubierta metálica superior tirando de ella hacia arriba. (Figura 4)

- Quitar el cristal tirando de él fuera del marco de la puerta. (Figura 5)

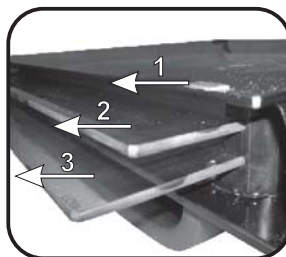


Figura 5

- Después de limpiar el cristal, volver a montar las piezas en el orden inverso al desmontaje.

- "En todos los cristales, se debe leer correctamente la señal LOW-E, colocándose en la esquina izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De esta manera, la superficie impresa del primer cristal permanecerá en el INTERIOR de la puerta.

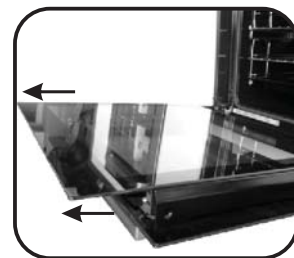


Figura 6

- *Para los hornos pirolíticos, también se deben quitar el 2º y 3er cristal. (Figura 6)

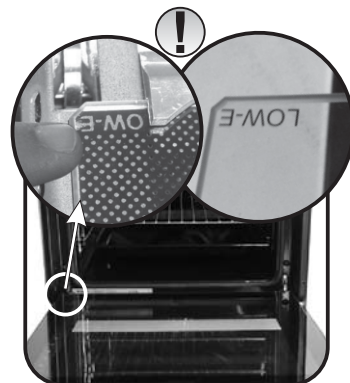


Figura 7

4. SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al Servicio Técnico.

Si el horno no funciona, recomendamos:

- Comprobar si el horno está bien conectado a la red eléctrica.

Si no se puede detectar el fallo:

- Desconectar el horno de la corriente, no tocar el horno y llamar al servicio de atención al ciudadano.

Antes de llamar al Servicio Técnico recordar tomar nota del número de serie de la placa de especificaciones del número de serie.

El horno tiene un certificado de garantía que asegura que se reparará de forma gratuita por parte del Servicio Técnico mientras dicha garantía esté en vigor.



Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

(RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a tratamientos específicos, con el fin de

retirar y eliminar correctamente todos los contaminantes y reciclar todos los materiales.

Los usuarios pueden desempeñar una función importante para garantizar que los RAEE no representen un problema ambiental; es esencial que se sigan algunas reglas:

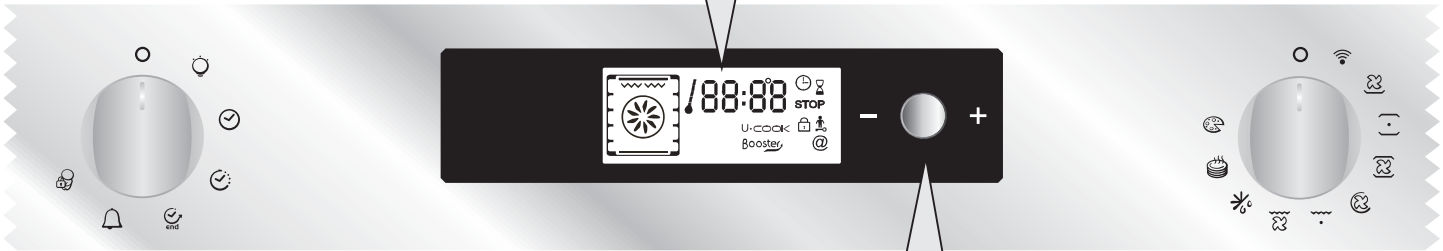
- Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.
- Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliaria.
- Cuando compre un nuevo aparato, el anterior debe devolverse al vendedor que lo debe recolectar gratuitamente de manera individual, siempre que el equipo sea de un tipo equivalente y que tenga las mismas funciones que el equipo entregado

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Cuando es posible, evitar el precalentamiento del horno y evitar hacerlo funcionar vacío. Abrir la puerta del horno únicamente cuando es necesario, porque hay desperdicio de calor cada vez que se abre. Para un ahorro de energía significativo, apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes del final previsto de la cocción, y usar el calor que el horno sigue generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado, para evitar cualquier desperdicio de energía. Si tiene un contrato eléctrico con una tarifa de horas valle, el programa "cocción diferida" puede permitirle ahorrar energía, desplazando el principio del programa a una franja horaria con tarifa reducida.

5. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA

Pantalla: tiempo, programación del modo de cocción, luces de indicación, temperatura de cocinado y posición de la bandeja.



BOTÓN DE REGULACIÓN – **+ Y CONFIRMACIÓN**

 Configuraciones: temperatura, programación de cocción y finalización del tiempo de cocción – Se regula girando el botón hacia “-” o “+”

 Para confirmar la configuración: pulsar el botón.

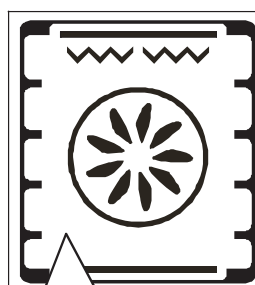
A diagram showing a rectangular block resting on a horizontal surface. The block is represented by a rectangle with a smaller rectangle inside it, indicating a cross-section or a specific part of the block.

Indicador:
Aumento de temperatura

Reloj/
Programación/
Temperatura de cocción

Símbolo de pantalla del programa: cocinando

Hora Tiempo de cocción Final de cocción



STOP

Indicador luminoso
Dispositivo seguridad niños

Indicador luminoso
WIFI

NOTA: La función "bloqueo para niños" se puede activar tanto si el horno está encendido (ON) como apagado (OFF).

Giratorio

Asador Booster:
Calentamiento previo

Indicador luminoso
Cierre de la puerta del horno

5.1 ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

•LIMPIEZA PREVIA

- Limpiar el horno antes de utilizarlo por primera vez:
- Limpiar la superficie externa con un paño húmedo.
- Lavar todos los accesorios y el interior del horno con agua caliente y líquido limpiador.
- Poner el horno vacío a temperatura máxima durante 1 hora, con ello se eliminarán los olores del dispositivo nuevo. Asegurar una buena ventilación de la habitación durante esa hora.

•RECORDAR

Confirmación del temporizador
Las modificaciones se tiene que confirmar pulsando el botón.
Detención del horno:
Puede ser necesario en caso de configurar una orden incorrecta.
Para detener el horno... girar el mando de selector de función a la posición de Stop.
Dispositivo de seguridad para niños:
Para bloquear los controles del horno, seleccionar el dispositivo de seguridad para niños. Ver la sección "Programación- Dispositivo de seguridad para niños".

Ventilador refrigerante:

Protege el panel de control y la electrónica de los daños por calor.
Se arranca y se para automáticamente cuando se apaga el horno.
Iluminación del horno:

Colocando el mando en el símbolo de luz se puede encender la luz del horno cuando no se está utilizando.
Cuando se está utilizando el horno la luz permanece encendida durante todas las funciones y cuando la puerta está abierta.

•CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Habrà que configurarse nuevamente cuando se conecte el horno a la corriente o después de mucho tiempo sin utilizarlo

Configurar el reloj:

- 1-Girar el mando de control a la posición con el símbolo "Reloj":
- 2-Configurar el reloj con el botón central girando hacia "-" ó "+",
- 3-Volver a colocar el mando de control en la posición STOP.



3- Se puede programar el tiempo de cocción y su finalización girando el selector de programa a "tiempo de cocción" o "final del cocción".
Empieza a parpadear en la pantalla el "tiempo de cocinado" o "final del cocción". Utilizar el botón central para modificar las configuraciones y confirmar el temporizador.

Una vez hecho esto, no olvidar girar el selector de programa a la posición "Stop" para confirmar la nueva configuración.

Más datos sobre programación en el capítulo 5.3 PROGRAMACIÓN.

4- Al final del ciclo de cocción, girar el selector de función a la posición "stop".

El indicador vuelve a parpadear, seguirá encendido hasta que se apague el horno y se apagará cuando la temperatura interior del horno sea lo suficientemente baja.

•MODO DE COCCIÓN

Todos los procesos de cocinado han de realizarse con la puerta cerrada.



BASE + VENTILADOR – La combinación del elemento de calentamiento inferior y el ventilador es ideal para fruta, tartas, quiches y repostería. Evita que los alimentos se deshidraten en exceso y hace que la masa suba. Colocar la bandeja en la parte inferior del horno.



BASE – Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de repostería. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que requieran más calor desde abajo.



BASE + TECHO – Ambos elementos de calentamiento están en uso. Esta función es ideal para los asados tradicionales. Carne roja, roast beef, pierna de cordero, caza, papillote y bollos.



BASE + TECHO + VENTILADOR – Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Se recomienda este modo para pollo, repostería, pescado y verduras. Con este modo se mejora la penetración del calor reduciéndose el tiempo de cocina y precalentamiento. El ventilador permite cocinar distintos alimentos a la vez en diferentes posiciones en el horno distribuyendo el calor sin riesgo de que se mezclen los olores y los sabores. Cuando se cocinen distintos alimentos al mismo tiempo añada 10 minutos al período normal de asado.



RESISTENCIA CIRCULAR + VENTILADOR - Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Su definición es la misma que la del método de cocinado con Ventilador.



GRILL – Utilización del elemento de calentamiento superior. Éxito asegurado para gratinados varios, kebabs y parrilla. El grill ha de calentarse previamente a temperatura elevada durante 5 minutos. Las carnes blancas han de colocarse siempre a cierta distancia del grill, el tiempo de cocinado es ligeramente superior pero la carne queda más succulenta. Las carnes rojas y el pescado se pueden colocar directamente en la bandeja con la bandeja antigoteo justo debajo.



GRILL + VENTILADOR – Se utiliza el elemento superior de calentamiento en combinación con el ventilador circulando así el aire caliente en todo el horno. Se recomienda el calentamiento previo para carnes rojas y no es necesario en caso de carnes blancas. El grill es ideal para cocinar alimentos de mayor grosor, como el cerdo o el pollo. Los alimentos que se vayan a hacer al grill han de colocarse directamente en el centro de la bandeja.

Si se coloca la bandeja antigoteo debajo de la bandeja de la comida se asegura que los jugos que pueda soltar no se esparcirán por el horno. Para un mejor resultado asegurarse de que los alimentos no están demasiado cerca del grill y poder voltear los alimentos a mitad de proceso.



DESCONGELADO – Cuando se pone el mando en esta opción. El ventilador activa el aire caliente alrededor del alimento congelado y lo descongela en unos minutos sin cambiar o alterar el contenido proteínico del alimento. La temperatura preestablecida es de 40°C constantes, no siendo posible su regulación.



CONSERVAR EL CALOR – Se recomienda para recalentar los alimentos cocinados previamente, colocando la bandeja en el segundo nivel desde arriba, o para descongelar pan, pizza o repostería colocando la bandeja en la parte más inferior.

La temperatura preseleccionada es de 60°C constantes, no siendo posible su regulación.



PIZZA – Con esta función el aire caliente circula por todo el horno asegurando un resultado perfecto para platos como Pizza o Bizcochos.



WIFI

5.2 CÓMO UTILIZAR EL HORNO

•EN MODO MANUAL

Los métodos de cocción que se sugieren en el modo manual aparecen en la tabla siguiente. También se recomienda la temperatura para cada método de cocina. Estos valores pueden modificarse dentro de un rango predeterminado.

Modo Función según modelo de horno	Temperatura en °C configurada	Temperatura en °C predeterminada	Función
Base + Ventilador	210	50-220	Booster
Base	160	50-220	Booster
Base + Superior ***	220	50-240	
Base + Superior + Ventilador	210	50-230	
Resistencia circular + Ventilador	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill + Ventilador ***	190	50-200	Booster
Descongelado	40	No	
Conservar el calor	60	No	
Pizza **	230	230	

* Booster: aumento rápido de la temperatura

** El horno ha de tener esa función

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

1-Girar el selector del horno hacia la función necesaria para cocinar.
Se muestran en pantalla los elementos de calentamiento operativos en el modo de cocción seleccionado..

2-Se muestra en pantalla la temperatura adecuada según el método seleccionado. Se puede modificar dentro del rango predeterminado –ver arriba.

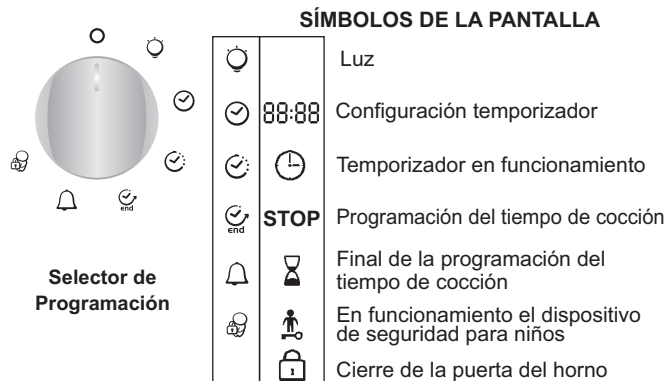
Para modificar la configuración de la temperatura, girar el botón central y confirmar en el temporizador la configuración pulsando el mismo botón.

Se fija la temperatura seleccionada, pero se puede modificar durante el ciclo de cocinado.

El horno empezará a funcionar y aumentará su temperatura.

El indicador parpadea hasta alcanzar la temperatura seleccionada. Suena un pitido al final de esta operación y el indicador luminoso deja de parpadear.

5.3 PROGRAMACIÓN



TEMPORIZADOR:

El temporizador funciona independientemente del horno y no afecta a los elementos de calentamiento. Sólo es un recordador.

- Girar el mando a la posición Temporizador. Aparecerá el símbolo en la pantalla. Aparecerá en pantalla 00:00
- Cuando parpadeen los minutos, girar el botón central hasta el número de minutos necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Cuando parpadeen las horas, girar el botón central hasta el número de horas necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Volver a poner el botón en la posición Stop.

Cuando finaliza el tiempo, el tiempo de cocina desaparece. Se escuchará un pitido durante 15 segundos y parpadeará el Temporizador de la pantalla (para parar el pitido antes de los 15 segundos sólo hay que pulsar el botón central).

PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN:

Dispone de varias recetas programadas con el tiempo de cocción. En el modo Manual, Descongelado o Conservar Calor se puede preseleccionar si es necesario.

- Girar el mando a la posición de "cocción". Aparecerá el símbolo de tiempo de cocción. Aparecerá el tiempo de cocción programado para distintas recetas, o 00:00 para otras funciones del horno.
- Cuando parpadeen los minutos, girar el botón central hasta el número de minutos necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Cuando parpadeen las horas, girar el botón central hasta el número de horas necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Volver a poner el botón en la posición Stop para confirmar el nuevo tiempo.

Cuando finaliza el tiempo, el tiempo de cocción desaparece. Se escuchará un pitido durante 15 segundos y parpadearán los símbolos de tiempo de cocción y STOP.

- Girar el mando de función de programa a la posición Stop. En caso contrario, los símbolos de Tiempo de cocción y STOP seguirán parpadeando.

PROGRAMACIÓN DEL FINAL DEL TIEMPO DE COCCIÓN:

Hay varias recetas que tienen programado un tiempo de cocción y por tanto, con un final de tiempo de cocción. En el Modo Manual, Descongelación o Conservación de Calor se puede configurar si se quiere.

- Girar el mando a la posición de Final de cocción. Aparecerá el símbolo STOP. Aparecerá un final del tiempo de cocción para varias recetas, o 00:00 para otras funciones o la hora del día.
- Girar el mando de selector de programa para confirmar el final del tiempo.
- Cuando parpadeen los minutos, girar el botón central hasta el número de minutos necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Cuando parpadeen las horas, girar el botón central hasta el número de horas necesario y confirmar pulsando el mismo botón.

NB: En el inicio diferido, aparecerá en la pantalla el final del tiempo de cocción junto con los símbolos de "tiempo de cocción" y "STOP", y sólo queda la función Modo Receta del horno.

El horno calcula automáticamente la hora de inicio (el tiempo final menos el tiempo de cocción).

Al final del ciclo el horno se apaga automáticamente. Durante 15 segundos sonará un pitido que indica el final del ciclo y parpadearán los símbolos de "Tiempo de cocción" y "STOP".

- Girar el mando del selector de función hasta Stop. En caso contrario los símbolos seguirán parpadeando.

- Esta función se suele utilizar con la función "duración de la cocción".

Por ejemplo, si el plato requiere 45 minutos de cocción y debe estar listo a las 12:30 h:

- Seleccionar la funcoccción
- Establecer el tiempo de duración de la cocción a 45 minutos
- Definir el final del tiempo de cocción a las 12:30.

La cocción se iniciará automáticamente a las 11:45 (12:30 menos 45

minutos) y continuará hasta el fin del tiempo de cocción preestablecido, cuando el horno se apagará automáticamente.

ADVERTENCIA:

Si se selecciona el final de la cocción sin fijar la duración del tiempo de cocción, el horno empezará inmediatamente a cocinar y se detendrá al final del tiempo de cocción establecido."

5.4 CONSEJOS DE COCCIÓN

Es mejor no salar la comida hasta después de cocinarla ya que la sal hace que pierda antes la grasa, lo que ensuciará el horno y creará mucho humo.

Las carnes blancas, cerdo, ternera, cordero y pescado con hueso o espina se pueden meter en el horno sin calentarlo previamente. El tiempo de cocinado es superior que en un horno precalentado, pero cocina mejor porque el calor tiene más tiempo para llegar a la zona del hueso.

Un calentamiento previo correcto es la base de un asado de carne roja en su punto.

GRILL

• Antes de utilizar el grill del horno

Sacar la carne de la nevera unas horas antes. Dejarla sobre varias capas de papel de cocina. Con ello se consigue que temple y quede más jugosa evitando que se quede fría en el medio.

Añadir pimienta y especias a la carne antes del grill, pero la sal después. Así se hará mejor y quedará jugosa. Añadir a la comida que se va a cocinar con poco de aceite (esto es mejor hacerlo con un pincel plano). Luego añadir más pimienta y hierbas aromáticas (tomillo, etc.)

• Durante el asado:

No pinchar los alimentos cuando se están haciendo, ni siquiera cuando se les de la vuelta ya que haría que perdiese el jugo y se secase.

ASADO

Evitar utilizar recipientes brillantes ya que reflejarían el calor podrían estropear los bizcochos. Si el bizcocho se dora muy rápido, cubrir con papel antiadherente o papel de aluminio.

Atención: La forma correcta de utilizar el papel es con la parte brillante hacia el bizcocho ya que de lo contrario el calor se reflejaría en la superficie brillante y no llegaría a la comida.

Evitar abrir la puerta durante los primeros 20 o 25 minutos durante el cocinado:

Los soufflés, brioches, bizcochos, etc. tienden a desinflarse. Se puede comprobar si están hechos introduciendo un cuchillo o una aguja de metal en el centro. Si la hoja sale limpia y seca, es que está listo y se puede detener la cocción. Si la hoja sale mojada o con trocitos de bizcocho adherido, dejar el horno en funcionamiento pero bajando la temperatura del termostato para que termine de hacerse pero sin quemarse.

5.5 AJUSTE DEL CONTRASTE DE LA PANTALLA

El contraste de la pantalla se puede ajustar en todo momento.

La configuración por defecto es "C5". Para ajustar la configuración hay que:

- Girar el selector de programa hasta "luz" y el selector de función en "0". Presionar la llave central durante 3 segundos y aparecerá en la pantalla "CX" (siendo X el nivel de contraste).

Girar el mando central para ajustar la configuración de contraste. Las configuraciones van de 1 a 9. Confirmar la nueva configuración presionando el punto central durante 3 segundos.

6. SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

Esta función es esencial, especialmente cuando hay niños cerca. Evita que los niños enciendan el horno o modifiquen los programas configurados.

El sistema de seguridad bloquea el panel de control del horno cuando está en funcionamiento.

Hay dos niveles de seguridad:

NIVEL 1: Bloqueo del mando del control del selector y el botón central.

- Activación: Girar el mando de control de programación hasta seguridad para niños.

- Acción: los mandos de control están inoperativos*.

- Desactivación: Girar el mando de control de programación a 0.

NIVEL 2: Bloqueo de los mandos del selector de función

- Activación: Girar el mando del selector de función a seguridad para niños u mantener presionado el botón central durante 3 segundos.

- Acción: Todos los controles están inoperativos*.

Desactivación: el mismo proceso que para la activación. Girar el mando del selector de función hasta seguridad para niños y mantener el botón central Pulsado durante 3 segundos.

***Nota:** En todos los casos, por motivos de seguridad, aunque los controles estén bloqueados, el horno se puede desconectar poniendo el mando del selector en 0.

7. CARACTERÍSTICAS WIFI

PARA CONFIGURAR UNA TABLET PARA CONEXIÓN WIFI

- Gire el mando de la función en el horno a la posición de WiFi (el símbolo "@" parpadeará).
- Si el aparato no está conectado a su router inalámbrico el símbolo "@" parpadeará. (Véase la sección sobre la gestión del símbolo "@").
- Si se selecciona la función Wi-fi, el horno sólo puede ser controlado mediante la tablet. (El Selector de funciones y demás opciones estarán desconectadas);
- En otras posiciones de cocción, el horno no se puede controlar externamente. Sin embargo, el display mostrará el tiempo de cocción, la temperatura, etc.

RESET

Para restablecer conexión WiFi, gire el selector de programas en la posición wifi (aunque no haya programas en ejecución) y mantenga presionado el codificador durante 3 segundos.

Después de 3 segundos, en la pantalla aparecerá el mensaje "rSt" y el símbolo "@" comenzará a parpadear.

GESTIÓN DEL SÍMBOLO "@"

- El indicador de "@" es el siguiente:
- Cuando no haya energía en los productos, la luz se apagará;
- Cuando el producto está en la posición de conexión Wi-Fi, el indicador parpadeará (1 " on, 1" off) si tiene un "punto de acceso" (conectado punto a punto), mientras que aparecerá de manera constante si usted es "cliente" (es decir, conectado a un router);
- Cuando el producto está encendido en la posición de conexión Wi-Fi y está intentando conectarse a un router, la luz parpadea (3 "on, 1" off);
- Cuando el producto está encendido pero no en la posición de Wi-Fi (sólo lectura), la luz parpadea (1 " on, 3" off).



CANDY SIMPLY-FI:

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

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
 - Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
 - Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
 - Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
 - Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
 - бытовой прибор во время работы нагревается до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
 - Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
 - Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
 - Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
 - Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
 - Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
 - в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
 - В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
 - **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключательные устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- ВНИМАНИЕ:** При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
- перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
 - Во время выполнения пиролизической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.

1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Чтобы добиться наилучших результатов при эксплуатации духовки, внимательно прочтите это руководство.

Рекомендуется сохранить данное руководство по установке и эксплуатации и обращаться к нему по мере необходимости. В случае обращения за помощью в сервисный центр сообщите серийный номер духовки, указанный в ее паспортной табличке.

После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию.

Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.

В случае несоблюдения инструкций, представленных в данном руководстве, производитель не несет никакой ответственности за возможные повреждения и убытки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции, характеристики и принадлежности духовки, о которых упоминается в данном руководстве, могут изменяться в зависимости от модели духовки.

1.1 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

• Все детали данного электроприбора, которые могут входить в контакт с пищей, отвечают требованиям директивы Европейского экономического сообщества 89/109/ЕЕС.

Размещая маркировку **CE** на этой продукции, мы заявляем, под нашу ответственность, о соответствии всем Европейским нормам безопасности, охраны здоровья и экологическим требованиям, изложенным в законодательстве для данного вида продукции.

Настоящим Канди Хувер Групп заявляет, что устройство, помеченное CE 0051, соответствует основным требованиям Директивы R&TTE 1995/5/CE.

Для того, чтобы получить копию Декларации Соответствия, пожалуйста, свяжитесь с производителем через сайт: www.candy-group.com После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию. Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru

1.2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

• Духовка должна использоваться только по ее прямому назначению, то есть, только для приготовления пищи. Любые другие применения духовки, например, использование ее для обогрева помещения, запрещаются, так как они являются опасными.

• Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием духовки или небрежным обращением с ней.

При использовании электроприборов следует соблюдать следующие основные правила техники безопасности:

При извлечении вилки кабеля питания из электрической розетки следует держаться за вилку, а не за сам кабель.

Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.

Не пользуйтесь духовкой, если на ваших ногах нет обуви.

Не пользуйтесь переходниками, тройниками и/или удлинительными шнурами.

В случае повреждения духовки в результате ее падения или по другой причине, выключите духовку, отсоедините кабель питания от электросети и не дотрагивайтесь до духовки.

• В случае повреждения кабеля питания его необходимо заменить должным образом.

Отсоедините кабель и замените его новым кабелем типа H05RR-F, H05VVF, или H05V2V2-F. Кабель должен иметь достаточную нагрузочную способность, чтобы пропускать ток, потребляемый духовкой.

Замена кабеля должна выполняться квалифицированным специалистом.

Провод заземления (желто-зеленый) должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов кабеля.

Для выполнения ремонта пользуйтесь услугами только утвержденного сервисного центра, и проследите за тем, чтобы использовались только фирменные запасные части. При несоблюдении приведенных выше требований производитель не может гарантировать безопасность духовки.

• Не изменяйте характеристики духовки путем введения в ее конструкции каких-либо модификаций.

• Не храните в духовке горючие материалы, так как при случайном включении духовки они могут воспламениться.

• Не разрешайте детям садиться на дверцу духовки или повисать на ней.

• При загрузке в духовку пищи и извлечении из нее пищи пользуйтесь защитными перчатками.

1.3 РЕКОМЕНДАЦИИ

• После каждого использования духовки выполняйте ее чистку.

• Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.

• Во избежание чрезмерного загрязнения духовки и выделения сильного дыма и запахов не рекомендуется использовать духовку с очень высокой температурой. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления пищи.

Паспортная табличка

• В дополнение к поставляемому в комплекте

принадлежностями

рекомендуется

использовать только

термостойкую посуду и термостойкие формочки для выпечки.



1.4 УСТАНОВКА

Ответственность за установку духовки несет пользователь. Производитель не обязан выполнять установку электроприбора. Если потребуется помощь производителя для устранения неисправностей, вызванных неправильной установкой, то за эту работу будет выставлен счет, так как эта работа не входит в сферу действия гарантии.

Специалист, выполняющий установку духовки, должен соблюдать инструкции по установке. Неправильная установка может нанести вред здоровью людей и животных, а также привести к порче имущества. Производитель не несет ответственности за такие потери.

Материалы, которыми отделано помещение, в котором устанавливается духовка, должны выдерживать температуру не ниже 70°C.

Духовка может устанавливаться в верхней части стойки или под рабочей поверхностью.

Перед тем как закрепить духовку проверьте, что в отсеке, где устанавливается духовка, обеспечивается нормальная циркуляция воздуха; это необходимо для охлаждения духовки и защиты ее деталей от перегрева. Сделайте отверстия, показанные на последней странице данного руководства, в соответствии с типом установки.

1.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ СОТРУДНИКОМ УТВЕРЖДЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.

Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие из-за того, что установка электроприбора не была выполнена в соответствии с правилами электробезопасности.

Духовка должна подключаться к розетке, снабженной контактом заземления, или должна подключаться через многополюсный автоматический выключатель, в соответствии с электротехническими правилами и нормами, действующими в стране, где выполняется установка электроприбора.

При подключении духовки к электросети должны использоваться подходящие предохранители и провода достаточно большого сечения.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Духовка снабжена кабелем питания для подключения к электросети 230 В переменного тока (между двумя фазами или между фазой и нейтралью).

Перед подключением электроприбора к электросети проверьте:

~ напряжение в электросети

~ ток, при котором срабатывает автоматический выключатель

Провод защитного заземления (желто-зеленый), подсоединенный к клемме заземления духовки, должен быть подсоединен к контакту заземления электросети.

Внимание:

• Перед подключением духовки проверьте отсутствие обрыва в цепи защитного заземления.

• Производитель не несет ответственности за повреждения и несчастные случаи, возникшие из-за того, что духовка не была

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ СОТРУДНИКОМ УТВЕРЖДЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.

Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие из-за того, что установка электроприбора не была выполнена в соответствии с правилами электробезопасности.

Духовка должна подключаться к розетке, снабженной контактом заземления, или должна подключаться через многополюсный автоматический выключатель, в соответствии с электротехническими правилами и нормами, действующими в стране, где выполняется установка электроприбора.

При подключении духовки к электросети должны использоваться подходящие предохранители и провода достаточно большого сечения.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Духовка снабжена кабелем питания для подключения к электросети 230 В переменного тока (между двумя фазами или между фазой и нейтралью).

Перед подключением электроприбора к электросети проверьте: напряжение в электросети

ток, при котором срабатывает автоматический выключатель. Провод защитного заземления (желто-зеленый), подсоединенный к клемме заземления духовки, должен быть подсоединен к контакту заземления электросети.

Внимание:

- Перед подключением духовки проверьте отсутствие обрыва в цепи защитного заземления.

- Производитель не несет ответственности за повреждения и несчастные случаи, возникшие из-за того, что духовка не была заземлена, или из-за наличия обрыва в цепи защитного заземления.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Не забывайте о том, что может потребоваться послепродажное обслуживание духовки. Электрическая розетка, от которой запитывается духовка, должна располагаться в таком месте, чтобы после изменения местоположения духовки ее снова можно было подключить к электрической розетке.

Кабель питания: Замена кабеля питания должна выполняться службой послепродажного обслуживания или специалистом, имеющим достаточную квалификацию.

2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ (по модели)

2.1 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ

Перед первым использованием духовки вымойте ее принадлежности губкой. Сполосните водой и высушите. На полку можно ставить формочки для выпечки и кухонную посуду.

Для сбора соков, выделяющихся при приготовлении пищи на гриле, используется поддон.



Никогда не используйте поддон в качестве противня для приготовления пищи, так как отложения жира могут быстро распространяться по всему духовки, что приводит к созданию сильного дыма.



В комплект поставки некоторых моделей входит камень для приготовления хрустящей пиццы, а также подставка для него и ролик для разрезания пиццы.



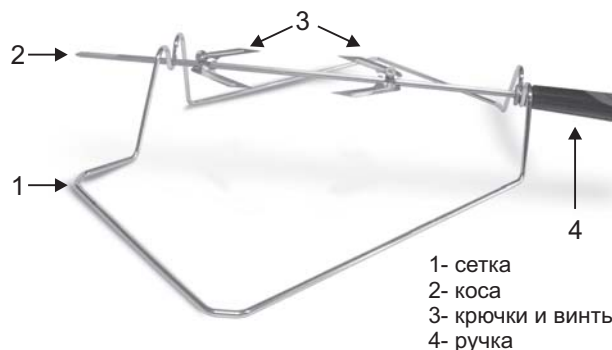
Противень для выпечки должен устанавливаться на полку. Он предназначен для приготовления мелкой выпечки, такой как, например, эклеры, печенье, безе, и т. п. Никогда не ставьте противень для выпечки прямо на дно духовки.



2.2 ВЕРТЕЛ

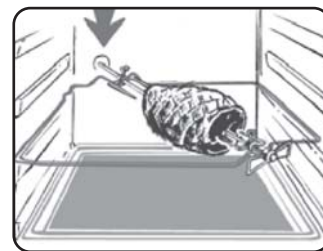
Для приготовления пищи на вертеле не требуется предварительного разогрева духовки. При этом дверца духовки должна быть закрыта.

Потребление электроэнергии на 90-95% меньше, чем при использовании традиционной системы.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ

1. Открутите крючки
2. Насадите мясо на вертел
3. Зафиксируйте мясо на вертеле с помощью крючков
4. Затяните крючки
5. Установите вертел в специальные крутящие отверстия
6. Отсоедините ручку



Когда духовка работает, в ней не должно быть неиспользуемых принадлежностей.

2.3 U·SEE

В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено 14 светодиодов (для моделей без системы пиролизической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролизической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

Преимущества:

Данная система, кроме того, что она обеспечивает превосходное освещение внутри духовки, имеет более длительный срок службы, чем обычная лампочка накаливания и потребляет гораздо меньше электроэнергии.

- Оптимальное освещение

- Большой срок службы

- Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)

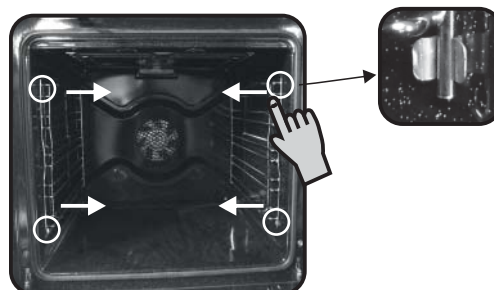


2.4 ДЕМОНТАЖ И ОЧИСТКА МЕТАЛЛИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

1 – Снимите металлические направляющие потянув их в направлении указанных стрелками на рисунке.

2 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.

3 – После очистки установите металлические направляющие в обратном порядке.



3. ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Перед выполнением ручной чистки дайте духовке остынуть.
- Никогда не пользуйтесь для чистки духовки абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, и острыми предметами. Это может привести к невозстановимому повреждению эмалированных поверхностей духовки.
- Используйте только мыльную воду или отбеливающие чистящие средства (на основе аммиака).
- Никогда не покрывайте боковые стенки духовки алюминиевой фольгой.

СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ

После каждого использования духовки рекомендуется очищать стеклянную дверцу духовки с помощью впитывающей кухонной бумаги. В случае сильного загрязнения дверцы духовки вы можете использовать для ее очистки смоченную в растворе детергента и хорошо отжатую губку.

*Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, и острыми предметами, так как они могут поцарапать стекло, что может привести к его растрескиванию.

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Если прокладка загрязнилась, очистите ее с помощью слегка смоченной губки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Очистите принадлежности с помощью губки, смоченной в мыльной воде. Сполосните их чистой водой и высушите. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

ПОДДОН

После приготовления пищи на гриле извлеките поддон из духовки. Осторожно слейте теплый жир в контейнер. Вымойте поддон губкой, смоченной в горячем водном растворе моющей жидкости.

Если на поддоне остались пригоревшие остатки жира, замочите поддон в воде с моющим средством.

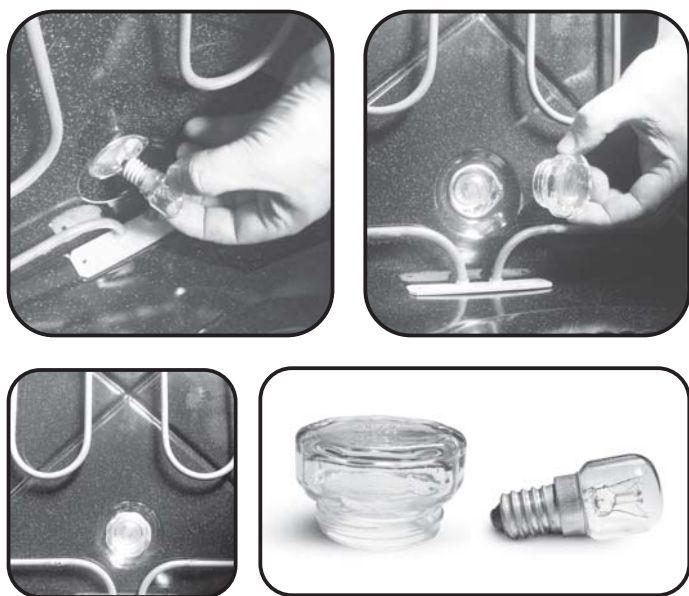
Поддон также можно вымыть в посудомоечной машине или очистить с помощью специального чистящего средства для духовок.

Никогда не устанавливайте в духовку грязный поддон.

ОСВЕЩЕНИЕ В ДУХОВКЕ

Перед выполнением чистки или замены лампочки обязательно отсоедините духовку от электросети.

Лампочка и ее защитный колпачок изготовлены из жаростойкого материала.



Характеристики лампочки:

230 В переменного тока – 25 Вт – цоколь Е 14, температура 300 °C
Чтобы заменить лампочку:

- Выверните стеклянный колпачок.
- Выверните лампочку,
- Вверните новую лампочку того же типа (см. представленные выше характеристики),
- После замены неисправной лампочки вверните защитный стеклянный колпачок.

ЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Дверца духового шкафа может быть снята и разобрана для очистки ее внешних и внутренних поверхностей. Для того чтобы произвести очистку внутреннего стекла, следуйте следующим инструкциям:

- Откройте дверцу духового шкафа. Рисунок 1 (Figure 1)



Figure 1

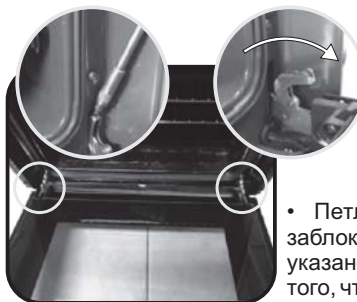


Figure 2

- Петли дверцы духового шкафа заблокированы. Разблокируйте их, как указано на рисунке 2 (Figure 2), для того, чтобы снять дверцу.

- Удалите винты как показано на рисунке 3 (Figure 3)

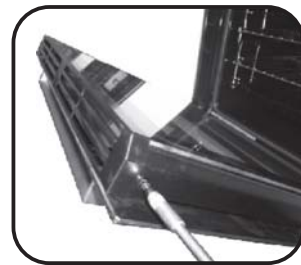


Figure 3

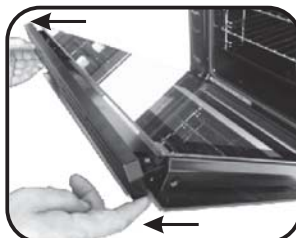


Figure 4

- Снимите верхнюю металлическую крышку, потянув ее вверх, как указано на рисунке 4 (Figure 4)

- Снимите стекло, осторожно потянув его из рамки дверцы, как указано на рисунке 5 (Figure 5).

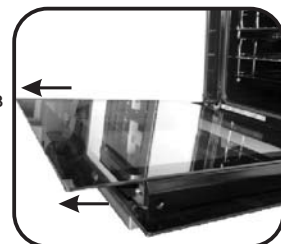


Figure 5

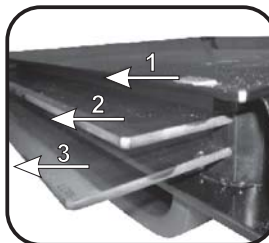


Figure 6

- * Для духовых шкафов с пиролизической очисткой, пожалуйста, снимите также второе и третье стекла, как указано на рисунке 6 (Figure 6)

- После завершения очистки дверцы, соберите ее, производя действия в обратном порядке

- НА ВСЕХ СТЕКЛАХ знак LOW-E должен правильно читаться и должен быть расположен в левом углу двери, рядом с левой петлей. Таким образом, напечатанный символ на первом стекле остается с внутренней стороны дверцы.



Figure 7

4. СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем позвонить в сервисный центр.

Если духовка не работает:

- Проверьте, что она правильно подключена к электросети.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:

- Отсоедините духовку от электросети, не прикасайтесь к ней, и обратитесь за помощью в сервисный центр.

Перед тем как позвонить в сервисный центр запишите серийный номер изделия, указанный в его паспортной табличке.

Если не истек срок действия гарантии, указанный в гарантийном талоне, ремонт изделия в сервисном центре будет выполнен бесплатно.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

- Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.
- Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.
- При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По возможности следует избегать предварительного нагрева духового шкафа и всегда заполнять его полностью. Открывайте дверцу духового шкафа как можно реже, так как при каждом ее открытии тепло рассеивается. Для существенной экономии электроэнергии выключайте духовой шкаф за 5-10 минут до планируемого окончания времени приготовления, таким образом используется остаточное тепло, вырабатываемое духовым шкафом. Уплотнители следует содержать в чистоте и в надлежащем состоянии во избежание распространения тепла за пределы камеры. В случае если в вашем договоре на электроснабжение предусматривается почасовой тариф, то программа "отсрочка приготовления" упрощает процесс экономии электроэнергии благодаря отсрочке начала процесса приготовления до начала действия льготного тарифа.

5. ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ

Дисплей: время, программирование режима приготовления пищи, световые индикаторы, температура приготовления пищи, и положение полки

КНОПКА ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ — + И ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

 **Установки:** температура, программирование режима приготовления пищи, и время окончания приготовления пищи. Регулировка выполняется с помощью поворота кнопки в сторону "-" или "+".

 **Чтобы подтвердить установку:** нажмите на кнопку

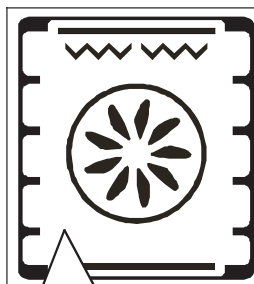
Световой индикатор:
температура повышается

Часы /
Программирование /
Температура, при которой /
приготавливается пища

Отображение символов программирования:
приготовление пищи

Время Таймер

Окончание
приготовления пищи



Индикатор функции
духовки и рекомендуемый
уровень полки

Вертел

PYRO U-COOK
Booster

Индикатор
ускоренного нагрева
Предварительный
разогрев



Индикатор:
Функция «Детский замок»

Индикатор:
WIFI

Индикатор:
Запирание дверцы духовки

5.1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВКИ

• ЧИСТКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием духовки очистите ее следующим образом:

Протрите наружные поверхности духовки мягкой влажной тряпкой.

Вымойте все принадлежности и протрите внутренние поверхности духовки тряпкой, смоченной в горячем водном растворе жидкого моющего средства.

Дайте поработать пустой духовке при максимальной температуре в течение одного часа. Это необходимо для того, чтобы удалить из духовки запахи. При выполнении этой операции помещение, в котором установлена духовка, должно хорошо проветриваться.

• ВЕЩИ, О КОТОРЫХ НЕ СЛЕДУЕТ ЗАБЫВАТЬ

Подтверждение операции, выполняемой с помощью таймера. Изменения параметров должны подтверждаться с помощью нажатия кнопки.

Выключение духовки:

Эта операция может потребоваться в случае ввода неправильной команды. Чтобы выключить духовку ... установите ручку программирования в положение СТОП.

Замок от детей:

Чтобы заблокировать действие органов управления духовки, выберите функцию замка от детей. См. раздел "Программирование – Замок от детей".

Охлаждающий вентилятор:

Защищает панель управления и электронные устройства от перегрева. Он включается автоматически и выключается при выключении духовки.

Освещение в духовке:

Чтобы включить освещение в духовке, нужно установить ручку программирования на символ освещения.

Если духовка работает, лампочка будет гореть при выборе любой функции, и будет продолжать гореть после открывания дверцы.

• УСТАНОВКА ЧАСОВ

После первого подключения духовки к электросети и после длительного перерыва в подаче электроэнергии необходимо установить часы.

Чтобы установить часы:

1 - Установите ручку программирования на символ "часы»

2 - Установите часы с помощью поворота центральной кнопки в направлении "-" или "+", подтвердите установку с помощью нажатия этой ручки.

3 - Установите ручку программирования в положение СТОП.



5.2 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

• РУЧНОЙ РЕЖИМ

Методы приготовления пищи в ручном режиме перечислены в представленной ниже таблице. Для каждого метода приготовления пищи также указана рекомендуемая температура. Температура может меняться в указанном диапазоне температур.

Режим работы в соответствии с моделью духовки	Заранее установленная температура, °C	Диапазон температур, °C	Функция ускоренного нагрева*
☒ Нагрев снизу + вентилятор	210	50-220	Booster
☒ Нагрев снизу	160	50-220	Booster
☒ Нагрев снизу + нагрев сверху ***	220	50-240	
☒ Нагрев снизу + нагрев сверху + вентилятор	210	50-230	
☒ КРУГЛЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + вентилятор	180	50-230	
☒ Гриль	L2	L1-L3	
☒ Гриль + вентилятор ***	190	50-200	Booster
☒ Размораживание	40	No	
☒ Поддержание пищи в разогретом состоянии	60	No	
☒ Пицца **	230	230	
* Ускоренный нагрев: быстрое повышение температуры			
** Духовка должна иметь эту функцию			
*** Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1 для определения класса потребления электроэнергии.			

1 - Установите ручку выбора функции в положение, соответствующее нужному вам режиму приготовления пищи. На дисплее отображаются символы нагревательных элементов, работающих в выбранном вами режиме приготовления пищи.

2 - На дисплее отображается температура приготовления пищи для выбранного метода приготовления пищи. Эта температура может изменяться в указанном диапазоне температур (см. представленную выше таблицу).

Температура может изменяться с помощью поворота центральной кнопки. Выберите нужное вам значение температуры и подтвердите с помощью нажатия этой кнопки.

... температура отображается на дисплее ровным светом, но может изменяться во время цикла приготовления пищи.

Духовка начинает нагреваться, и начинается приготовление пищи. Световой индикатор будет мигать до тех пор, пока температура в духовке не поднимется до заданного значения. После этого подается звуковой сигнал, и этот символ продолжает гореть ровным светом.

3 - Время приготовления пищи и время окончания приготовления пищи могут изменяться с помощью установки ручки выбора программы в положение "время приготовления пищи" или в положение "время окончания приготовления пищи". Индикатор "время приготовления пищи" или "время окончания приготовления пищи" начинает мигать. С помощью центральной кнопки измените установленный в соответствии с вашими требованиями, и подтвердите это с помощью нажатия центральной кнопки.

После выполнения этих операций не забудьте вернуть ручку выбора программы в положение СТОП, чтобы подтвердить новые установки.

Для получения дополнительной информации относительно программирования работы духовки обратитесь к параграфу 5.3 ПРОГРАММИРОВАНИЕ

4 - В конце цикла приготовления пищи установите ручку выбора функции в положение СТОП.

После завершения цикла приготовления пищи индикатор температуры снова начинает мигать. Он будет продолжать мигать после выключения духовки, и погаснет только после того, как температура в духовке снизится до достаточно низкого значения.

• РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Приготовление пищи всегда должно выполняться только с закрытой дверцей духовки.



НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот метод идеально подходит для приготовления открытых пирогов с фруктовой начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, и пирожных. При этом выпечка не пересушивается и обеспечивается подъем теста. Установите ползунок в нижнее положение.



НАГРЕВ СНИЗУ - Используется нижний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления любых мучных изделий. Используйте его для приготовления открытых пирогов с фруктовой или ягодной начинкой, пирогов с заварным кремом и различной начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, пирожков с мясом или рыбой и другой пищи, для приготовления которой требуется более интенсивный нагрев снизу.



НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ - Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Этот метод идеально подходит для традиционного зажаривания пищи и для выпечки. Он используется при приготовлении черного мяса, говядины, ноги ягненка, дичи, хлеба, или продуктов, завернутых в фольгу.



НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также работает вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Этот метод рекомендуется использовать для приготовления домашней птицы, выпечки, рыбы и овощей. При использовании этого метода обеспечивается лучшее проникновение тепла внутрь пищи, и также снижается время приготовления пищи и предварительного разогрева. Метод приготовления пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить различные виды пищи на разных полках духовки. При этом обеспечивается более равномерное распределение тепла и предотвращается поглощение одним видом пищи запаха другого вида пищи. При одновременном приготовлении разных видов пищи следует увеличить время приготовления пищи на 10 минут.



КРУГЛЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент круглой формы и

осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Это метод приготовления пищи с вентилятором.



ГРИЛЬ - Используется верхний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления различных блюд на гриле, кебабов, игратинов (блюда, запеченные подсыром). Гриль должен предварительно разогреваться до высокой температуры в течение 5 минут. Куски белого мяса должны располагаться на одинаковом расстоянии от нагревательного элемента гриля. Время приготовления пищи при этом увеличивается, но мясо получается более сочным. Черное мясо и филе рыбы можно класть прямо на решетку, под которую необходимо установить поддон для сбора жидкости.



ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний нагревательный элемент и вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Для приготовления черного мяса рекомендуется предварительный разогрев духовки, а для приготовления белого мяса предварительный разогрев духовки не требуется. Приготовление на гриле идеально подходит для зажаривания больших кусков мяса и домашней птицы. Приготавливаемая на гриле пища располагается в центре средней полки.

Для сбора соков, которые выделяются при приготовлении пищи на гриле, под полку нужно установить поддон для сбора жидкости. Для получения оптимальных результатов проследите за тем, чтобы приготавливаемая пища не располагалась слишком близко от нагревательного элемента гриля, и переверните куски пищи, когда пройдет время, равно половине времени приготовления пищи.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ - Когда ручка регулировки установлена в это положение, с помощью вентилятора осуществляется циркуляция теплого воздуха вокруг замороженных продуктов, что обеспечивает их размораживание в течение нескольких минут без изменения содержания в пище протеинов.



ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ В РАЗОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ - Этот режим рекомендуется для разогревания пищи, расположенной на полке, установленной на второй позиции сверху, или для размораживания пиццы или выпечки, расположенных на полке, установленной на нижний уровень. Используется постоянная температура 60 °C, температура не регулируется.



ПИЦЦА - В этом режиме в духовке происходит циркуляция воздуха, что обеспечивает превосходные результаты при приготовлении таких блюд как пицца или экск.



WIFI

5.3 ПРОГРАММИРОВАНИЕ

СИМВОЛЫ, ОТОБРАЖАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ:

	Освещение
	Настройка часов
	Программирование времени приготовления
	Программирование окончания приготовления
	Звуковой таймер
	Активирован замок от детей
	Блокировка дверцы духовки



Ручка программирования

ТАЙМЕР:

Таймер не управляет работой нагревательных элементов духовки. Он используется только для индикации времени.

- Установите ручку программирования в положение "таймер". На дисплее появляется символ таймера и разряды 00:00.
- После того как начнут мигать разряды минут, установите нужное количество минут с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- После этого начинают мигать разряды часа, установите нужное количество часов с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- Установите ручку программирования в положение СТОП.

После того как истечет заданное время, индикатор времени приготовления пищи исчезнет с дисплея. После этого в течение 15 секунд будет подаваться звуковой сигнал, и на дисплее начинает мигать символ STOP (СТОП). (Чтобы выключить звуковой сигнал до того, как истекнут 15 секунд, просто нажмите центральную кнопку).

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:

В различных рецептах запрограммировано время приготовления пищи. При выборе ручного режима можно запрограммировать время работы духовки при работе в режимах размораживания и приготовления пищи.

- Установите ручку программирования в положение "время приготовления пищи". На дисплее появляется символ "время приготовления пищи", а также запрограммированное время приготовления пищи для различных рецептов, или разряды 00:00 для других функций духовки.

- После того, как начнут мигать разряды минут, установите нужное количество минут с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- После этого начинают мигать разряды часа, установите нужное количество часов с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- Установите ручку программирования в положение СТОП, чтобы подтвердить выбранное время приготовления пищи.

После того как истечет заданное время, индикатор времени приготовления пищи исчезнет с дисплея. После этого в течение 15 секунд будет подаваться звуковой сигнал, и на дисплее начинают мигать символы "время приготовления пищи" и STOP.

- Установите ручку программирования в положение СТОП. Если вы не сделаете этого, символы "время приготовления пищи" и STOP будут продолжать мигать.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:

В различных рецептах запрограммировано время приготовления пищи, а, следовательно, и время окончания приготовления пищи. При выборе ручного режима можно запрограммировать время работы духовки при работе в режимах размораживания и приготовления пищи.

- Установите ручку программирования в положение "время окончания приготовления пищи". На дисплее появляется символ STOP, "время приготовления пищи", а также запрограммированное время окончания приготовления пищи для различных рецептов, или разряды 00:00 для других функций духовки, или текущее время.

- Установите ручку программирования в положение СТОП, чтобы подтвердить режим установки времени окончания приготовления пищи.

- После того, как начнут мигать разряды минут, установите нужное количество минут с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- После этого начинают мигать разряды часа, установите нужное количество часов с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: При выборе режима включения духовки с задержкой на дисплее будет отображаться время окончания приготовления пищи и символы "время приготовления пищи" и STOP, а также символ режима работы духовки.

Духовка автоматически рассчитывает время начала приготовления пищи (время окончания приготовления пищи минус время приготовления пищи).

В конце цикла приготовления пищи духовка автоматически выключается. В течение 15 секунд подается звуковой сигнал, сообщающий о том, что цикл приготовления пищи закончен, и на дисплее начинают мигать символы "время приготовления пищи" и STOP.

- Установите ручку программирования в положение СТОП. Если вы не сделаете этого, символы "время приготовления пищи" и STOP будут продолжать мигать.
- Эта функция обычно используется с функцией «время

приготовления пищи».

Например, если блюдо должно готовиться на протяжении 45 минут, и оно должно быть готово к 12.30;

- выберите нужную функцию

- установите время приготовления 45 минут

- установите время окончания приготовления в 12.30

Приготовление автоматически начнется в 11.45 (12.30 минус 45 минут) и продолжится до установленного времени, после чего духовка автоматически отключится.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если время окончания приготовления выбрано без установки длительности всего приготовления, духовка сразу автоматически начнет приготовление и прекратит цикл только в установленное время окончания.

5.4 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Рекомендуется солить мясо после его приготовления, так как соль вызывает разбрызгивание жира. При этом духовка загрязняется и образуется дым.

Куски белого мяса (свинина, телятина, ягненок), и рыба могут помещаться в холодную духовку. При этом время приготовления пищи будет больше времени приготовления пищи в предварительно разогретой духовке, но куски мяса будут лучше прожариваться в середине, так как время проникновения тепла внутрь пищи при этом увеличивается.

Правильный предварительный разогрев духовки является необходимым условием для успешного приготовления черного мяса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ГРИЛЕ:

• Перед загрузкой пищи для приготовления на гриле:

Выньте мясо из холодильника за несколько часов до его приготовления на гриле. Положите его на несколько слоев кухонной (впитывающей) бумаги. Это обеспечит удаление влаги и лучший прогрев мяса в середине. Перед приготовлением мяса на гриле посыпьте его перцем и другими специями, но не солите его перед приготовлением. Посолите мясо после его приготовления. В этом случае мясо будет более сочным. Смажьте мясо тонким слоем растительного масла. Это лучше всего делать с помощью плоской широкой кисти. Затем еще раз посыпьте мясо перцем и другими специями (например, чебрецом).

• Во время приготовления пищи:

Никогда не прокалывайте мясо во время его приготовления, даже когда вы его переворачиваете. Это приведет к тому, что из мяса будет вытекать сок, и оно будет становиться сухим.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ:

Никогда не пользуйтесь блестящими формочками, они отражают тепло, и могут испортить ваши пирожки или пирожные. Если ваши пирожки подрумяниваются слишком быстро, покройте их жиронепроницаемой бумагой или алюминиевой фольгой.

Внимание: блестящая сторона фольги должна быть обращена к пирожкам. В противном случае тепло будет отражаться блестящей поверхностью и не будет проникать в пищу.

Не открывайте дверцу духовки в течение первых 20-25 минут приготовления пищи: суфле, сдобные булочки, бисквиты могут осесть. Вы можете проверить, готова ли выпечка, проколов ее в центре ножом или металлической вязальной спицей. Если лезвие ножа выходит из выпечки чистым и сухим, то выпечка готова, и вы можете остановить процесс выпекания. Если лезвие ножа выходит из выпечки влажным или с налипшими на нем частичками выпечки, продолжите выпекание, но немного уменьшите температуру для того, чтобы выпечка не подгорела.

5.5 РЕГУЛИРОВКА КОНТРАСТНОСТИ ДИСПЛЕЯ

Контрастность дисплея может быть отрегулирована в любое время.

Установка по умолчанию – "C5". Чтобы отрегулировать контрастность дисплея, нужно выполнить следующие операции:

• Установите ручку программирования в положение "освещение", а ручку выбора функции в положение "0". Нажмите центральную кнопку и удерживайте ее в нажатом положении в течение 3 с. На дисплее появляется символ "CX" (X – это уровень контрастности).

Отрегулируйте уровень контрастности с помощью поворота центральной кнопки. Можно выбрать уровень контрастности от 1 до 9. Подтвердите новую установку с помощью нажатия центральной кнопки и удерживания ее в нажатом положении в течение 3 с.

6. Функция «Детский замок»

Если в доме имеются дети, эта функция может оказаться очень полезной. Она предотвращает включение духовки детьми и изменение ими запрограммированных программ.

Замок от детей обеспечивает блокировку панели управления духовки.

Имеется два уровня защиты:

УРОВЕНЬ 1: Блокировка ручки выбора режима приготовления пищи и центральной кнопки

• Чтобы активировать: установите ручку программирования в положение "замок от детей" и удерживайте центральную кнопку в нажатом положении в течение 3 секунд.

• Результат: ручка выбора режима приготовления пищи и центральная кнопка перестают действовать.

• Для отмены: установите ручку программирования в положение 0.

УРОВЕНЬ 2: Блокировка всех ручек управления

• Чтобы активировать: установите ручку программирования в положение "замок от детей" и удерживайте центральную кнопку в нажатом положении в течение 3 секунд.

• Результат: все ручки управления перестают действовать.

• Для отмены: Выполните ту же самую процедуру, что и для активации. Установите ручку программирования в положение "замок от детей" и удерживайте центральную кнопку в нажатом положении в течение 3 секунд.

Примечание: Даже если действия ручек управления заблокированы, духовку можно выключить, установив ручку программирования в положение 0. Это предусмотрено в целях безопасности.

7. Функция WIFI

Настройка WiFi:

• Поверните ручку выбора программ в позицию WiFi (начнет мигать символ "@").

• Когда духовой шкаф подключен к беспроводному маршрутизатору и выбрана функция WiFi, то символ "@" горит не мигая постоянно.

• Если духовой шкаф не подключен к беспроводному маршрутизатору, символ "@" будет мигать. (см. раздел СИМВОЛ УПРАВЛЕНИЯ "@").

• Если выбрана функция WiFi, то духовым шкафом можно управлять только удаленно с мобильного устройства. (ручка выбора программ и энкодер при этом отключаются);

• При выборе других режимов приготовления (кроме WiFi) духовой шкаф не может управляться удаленно.

СБРОС

Для сброса функции WiFi, поверните ручку выбора программ в позицию WiFi (пока ни одна программа не работает), нажмите и удерживайте ручку энкодера в течение 3 секунд.

Через 3 секунды, на дисплее появится надпись "rSt" и начнет мигать символ "@".

СИМВОЛ УПРАВЛЕНИЯ "@"

• Когда духовка выключена, символ не горит;

• Когда ручка выбора программ находится в положении Wifi, мигающий символ (1 раз - вкл и 1 раз выкл) говорит о том, что духовой шкаф находится в режиме "точки доступа" (т.е. соединен напрямую с мобильным устройством), если же символ не мигает, значит духовой шкаф находится в режиме Клиента (т.е. подсоединен в маршрутизатор наряду с другими устройствами)

• Когда ручка выбора программ находится в положении Wifi и духовой шкаф пытается соединиться с маршрутизатором, символ мигает (3 раза вкл и 1 раз выкл).

• Когда ручка выбора программ находится во включенном положении, но не в положении Wi-fi (ридонли), символ мигает (1 раз вкл и 3 раза выкл).

CANDY SIMPLY-FI:

Для получения более подробной информации о том, КАК ПОДКЛЮЧИТЬ ваш бытовой прибор simply-Fi и КАК ЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ максимально эффективно, перейдите на сайт <http://www.candysimplyfi.com> или посетите специализированный сервисный сайт simply-Fi <http://simplyfiservice.candy-hoover.com>



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

- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.

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

- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

UWAGA: należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.

- Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.

UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Pokarm który wykypiał musi być usunięty przed czyszczeniem.
- Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnować dzieci aby się nie zbliżały.

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

W celu pełnego wykorzystania możliwości piekarnika dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją. Przechowuj instrukcję w dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby zawsze można było skorzystać z zawartych w niej wskazówek. Przed zainstalowaniem piekarnika spisz jego numer seryjny na wypadek konieczności skorzystania z pomocy serwisu.

Po rozpakowaniu piekarnika sprawdź, czy nie nosi on śladów uszkodzeń. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie używaj piekarnika, lecz skontaktuj się z serwisem. Zabezpiecz części opakowania, takie jak worki z tworzywa sztucznego, styropian, gwoździe, przed dziećmi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezastosowania się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

! UWAGA: Wszelkie funkcje, właściwości oraz akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji mogą zostać wymienione w zależności od modelu piekarnika.

1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Akcesoria piekarnika, które mogą mieć bezpośredni kontakt z żywnością są wykonane z materiałów zgodnych z wymogami dyrektywy CEE 89/109 z 21/12/88.

Poprzez umieszczenie oznaczenia **CEE** na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

1.2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

• Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do przygotowywania żywności. Wykorzystanie piekarnika do innych celów, takich jak podgrzewanie pomieszczenia jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

• Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym, niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem piekarnika. Użycie jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania niektórych podstawowych zasad:

- Nie ciągnąć za kabel zasilania w celu wyciągnięcia wtyczki z gniazdka.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi oraz stopami.
- Nie używać urządzenia stojąc boso.
- Nie należy używać adapterów, rozgałęźników na kilka wtyczek bądź przedłużaczy.

- W razie uszkodzenia i/lub nieprawidłowego działania urządzenia wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania, nie dotykać ani nie naprawiać według własnego uznania.

• Jeżeli kabel elektryczny ulegnie zniszczeniu należy go niezwłocznie wymienić.

W przypadku wymiany kabla należy przestrzegać poniższych wskazówek:

Odłączyć kabel zasilający i zastąpić go nowym typu HO5RR F, H05VV-F lub H05V2V2-F. Kabel zasilający musi umożliwiać zasilanie piekarnika wymaganym prądem znamionowym piekarnika. Wymiany kabla zasilającego powinna wykonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach.

Kabel uziemiający (żółto-zielony) musi być 10 mm dłuższy od przewodu zasilającego.

Naprawę piekarnika należy powierzać wyłącznie autoryzowanemu serwisowi, zapewniającemu stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może ograniczyć bezpieczeństwo użytkowania piekarnika.

• Niedozwolone są jakiekolwiek modyfikacje piekarnika, mogące prowadzić do zmian jego parametrów technicznych.

• Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować pary ani sprayu pod wysokim ciśnieniem.

• W piekarniku nie należy przechowywać produktów łatwopalnych, które mogą zapalić się przy niezamierzonym włączeniu się urządzenia.

• Nie obciążać drzwiczek piekarnika i nie pozwalać siedzieć na nich dzieciom.

• Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw do i z piekarnika należy używać rękawic kuchennych.

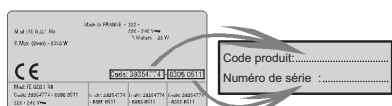
OSTRZEŻENIE! Podczas grillowania zewnętrzne części piekarnika nagrzewają się. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

1.3 ZALECENIA

• Systematyczne czyszczenie piekarnika po każdorazowym użyciu ułatwi utrzymanie go w doskonałej czystości.

• Nie należy wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emaliowanych ścianek wnętrza piekarnika.

• Aby nie dopuścić do nadmiernego zabrudzenia się piekarnika i wydzielania się wskutek tego zapachu dymu, unikaj stosowania zbyt wysokich temperatur podczas pieczenia. Zaleca się raczej przedłużenie czasu przygotowania potrawy w nieco niższej temperaturze. Tabliczka znamionowa (z boku piekarnika)



• Poza dostarczonym wraz z piekarnikiem wyposażeniem stosuj wyłącznie naczynia i formy do pieczenia odporne na wysokie temperatury.

1.4 INSTALACJA

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

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

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

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

1.5 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE POWINIEN WYKONAĆ AUTORYZOWANY SERWISANT LUB OSOBA Z ODPOWIEDNIMI UPRAWNIENIAMI.

Zabudowa, w której ma być zainstalowany piekarnik, musi spełniać wymagania przepisów obowiązujących w miejscu instalacji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności, jeżeli warunki te nie zostaną spełnione.

Piekarnik należy podłączyć do sieci poprzez gniazdko z uziemieniem lub wielobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków przynajmniej 3 mm.

Instalacja musi być wykonana przy użyciu przewodów o odpowiednim przekroju, zapewniającym normalne zasilanie do piekarnika oraz zabezpieczona przy pomocy odpowiednich bezpieczników.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA:

Piekarnik wyposażony jest w przewód zasilający przystosowany do zasilania napięciem między fazami lub między fazą i przewodem neutralnym równym 230V.

Przed podłączeniem piekarnika sprawdź:

- napięcie zasilania wskazywane na mierniku,
- ustawienie wyłącznika automatycznego.

Żółto-zielony przewód ochronny przyłączony do zacisku uziemienia piekarnika należy podłączyć do uziemienia instalacji.

Uwaga:

- Przed podłączeniem piekarnika instalacja uziemiająca powinna być sprawdzona przez elektryka.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki oraz ich konsekwencje spowodowane przez używanie piekarnika bez uziemienia lub podłączonego do wadliwego uziemienia.

UWAGA: Należy pamiętać, że piekarnik może wymagać regularnego serwisu w trakcie eksploatacji.

Gniazdko zasilające powinno być tak zlokalizowane, żeby możliwe było podłączenia zasilania do piekarnika po wyjęciu go z szafki.

Kabel zasilający: wymianę kabla zasilającego należy powierzyć autoryzowanemu serwisantowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach.

2. TECHNOLOGIA PRO/EXPR (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

2.1 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Przed użyciem wyposażenia piekarnika po raz pierwszy wymyj je gąbką, wypłucz i osusz.

Na blachach można umieszczać formy i naczynia.



Blacha głęboka służy do zbierania soków wydzielających się z grillowanych potraw.



Nie należy używać głębokiej blachy do pieczenia, gdyż resztki tłuszczu mogą się łatwo rozprzestrzenić po całym piekarniku, powodując jednocześnie nadmierne wydzielanie dymu.

Kamień do wypieku pizzy dostępny jest w wyposażeniu wraz z podstawą oraz okrągłym nożem do pizzy w zależności od modelu.



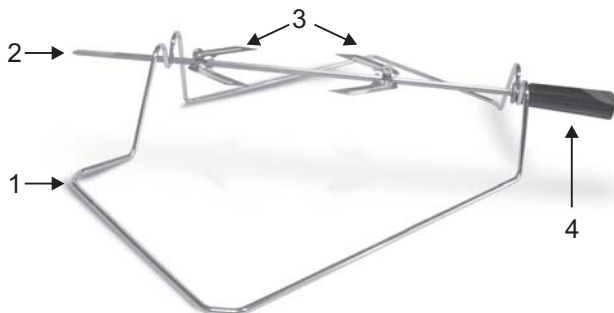
Blachę na ciasta umieszcza się na prowadnicach. Blacha ta przeznaczona jest do pieczenia małych ciastek takich, jak ciasto ptysiowe, biszkopty, bezy, itp.

Nie należy nigdy kłaść tej blachy bezpośrednio na dnie piekarnika.



2.2 ROŻEN (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

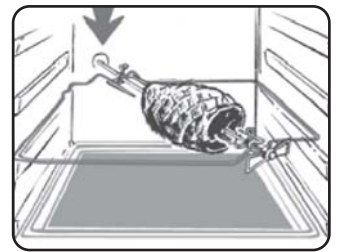
Korzystanie z rożna nie wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Zużycie energii jest o 90-95% mniejsze niż w przypadku użycia tradycyjnego systemu.



- 1- Ramka
- 2- Pręt rożna
- 3- Widelce i śruby
- 4- Rękojeść

OBŚLUGA RÓŻNA OBROTOWEGO

1. Odkręcić widelce.
2. Nadziać mięso na pręt rożna.
3. Przycocować mięso za pomocą widelców.
4. Dokręcić śruby.
5. Wsunąć pręt rożna w końcówkę napędu rożna.
6. Zdemontować rękojeść.



Wymij z piekarnika wyposażenie, którego nie będziesz potrzebował w czasie pieczenia.

2.3 U·SEE

Oświetlenie diodowe LED zastępuje tradycyjne oświetlenie w postaci „żarówek”. System 14 LED (dla wersji nie-pyrolitycznej) lub 10 High Power LED (dla wersji pyrolitycznej) zintegrowane są w drzwiczkach piekarnika. Oświetlenie diodowe wywarza białe światło wysokiej jakości, które umożliwia wyraźny widok każdej części piekarnika bez cieni, które mogą tworzyć poszczególne półki.

Zalety:

Ponadto taki system oświetlenia, poza tym, że zapewnia doskonałą widoczność wewnątrz piekarnika charakteryzuje się dłuższą trwałością niż system oświetleniowy opierający się na tradycyjnej żarówce, jest łatwiejszy w utrzymaniu oraz pozwala zaoszczędzić mnóstwo energii.

- Optymalny widok
- Długotrwałe oświetlenie
- Bardzo niski poziom zużycia energii, -95% w porównaniu z tradycyjnym oświetleniem.

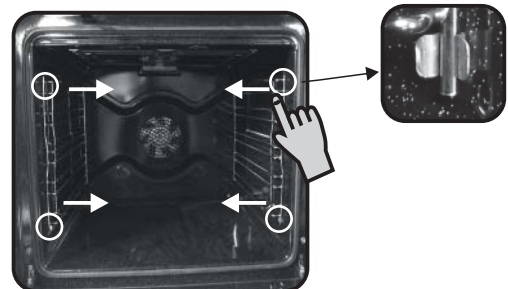
<<Urządzenie wykorzystuje zwykłe białe światło LED klasy 1M zgodnie z normą IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (odpowiednik EN 60825-1:1994 + A1: 2002 + A2: 2001), o maksymalnej mocy emitowanego światła 459nm < 150uW.

Przy bezpośredniej obserwacji nie wykorzystano przyrządów optycznych.>>



2.4 DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

- 1- Zdjąć drabinki pociągając je w kierunku zgodnym ze strzałkami na zdjęciu
- 2- Umyć drabinki w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.
- 3- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinki, odwrotnie do sposobu demontażu.



3. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać aż piekarnik ostygnie.
- Nie używać do czyszczenia piekarnika środków ściernych, wełny stalowej lub ostrych przedmiotów mogących uszkodzić trwale emalię.
- Należy stosować wyłącznie wodę z mydłem lub środki czyszczące na bazie amoniaku.
- Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową..

CZĘŚCI SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika szklane drzwiczki należy wytrzeć ręcznikiem papierowym. Jeżeli drzwiczki są mocno opryskane można je oczyścić wyciśniętą gąbką zwilżoną detergentem a następnie spłukać.

* Nigdy nie stosuj materiałów ściernych ani ostrych przedmiotów.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

Jeżeli uszczelka ulegnie zanieczyszczeniu wyczyścić ją wilgotną gąbką.

WYPOSAŻENIE

Wyposażenie czyść gąbką zwilżoną wodą z mydłem, opłucz wodą i osusz. Unikaj ściernych środków czyszczących.

BLACHA GŁĘBOKA

Po grillowaniu wyjmij głęboką blachę z piekarnika. Zlej ciepły tłuszcz do pojemnika, umyj i wypłucz dolną blachę w gorącej wodzie gąbką z płynem do zmywania.

Jeżeli osad jest trudny do usunięcia namocz blachę w wodzie z detergentem.

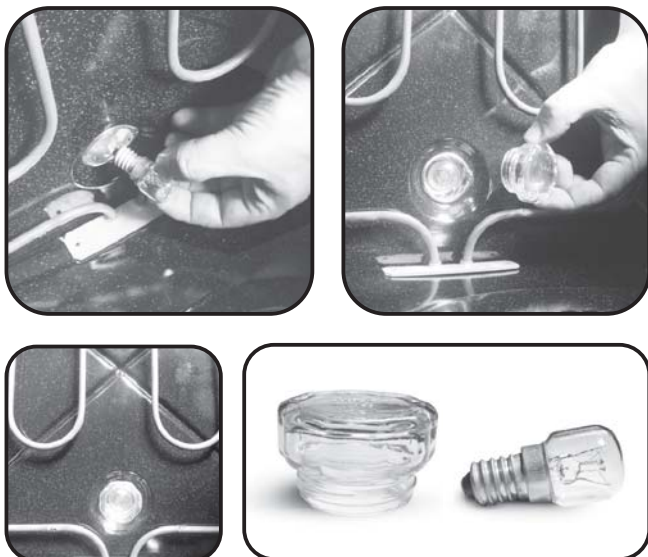
Blachę można także umyć w zmywarce lub oczyścić przy pomocy środka do czyszczenia piekarników dostępnego w sprzedaży.

Unikaj stosowania brudnej blachy do pieczenia.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

W celu oczyszczenia lub wymiany żarówki odłącz zasilanie piekarnika.

Żarówka oraz osłona żarówki wykonane są z materiału odpornego na wysoką temperaturę.



Dane techniczne żarówki:

230 V AC - 25 W – oprawka E 14 base, temperatura 300°C. Aby wymienić żarówkę:

- odkręć szklaną osłonę,
- wykręć przepaloną żarówkę
- wkręć nową tego samego typu o parametrach podanych powyżej
- wkręć z powrotem szklaną osłonę.

CZYSZCZENIE SZYBY W DRZWIACH

Wewnętrzna szyba drzwi piekarnika może być wymontowana i umyta. W celu umycia wewnętrznej szyby należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- Otworzyć drzwi piekarnika. (Rys. 1)



Rys. 1



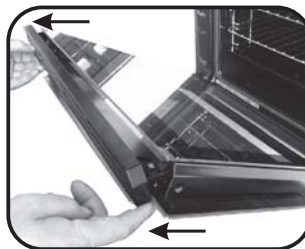
Rys. 2

- Przed rozpoczęciem czynności związanych z myciem szyby zablokować zawiasy, jak pokazano na Rys. 2. Odblokować zawiasy po zakończeniu czynności. (Rys. 2)

- Odkręć śruby, jak pokazano na rysunku. (Rys. 3)



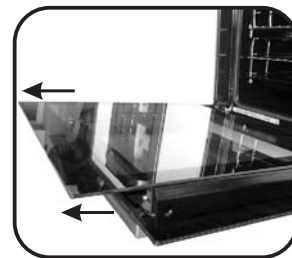
Rys. 3



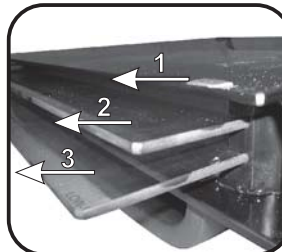
Rys. 4

- Delikatnie wysunąć szybę z ramki drzwi. (Rys. 5)

- Pociągając do góry, zdjąć metalową górną pokrywę. (Rys.4)



Rys. 5



Rys. 6

- Po umyciu szyby w celu ponownego montażu, należy powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

- Napis LOW-E NA WSZYSTKICH SZYBACH musi być czytelny i musi być umieszczony w lewym rogu drzwi, blisko lewego zawiasu. Tym sposobem drukowana powierzchnia pierwszej szyby będzie umieszczona po wewnętrznej drzwi.

- * W piekarnikach z pyrolizą wysunąć również drugą i trzecią szybę. (Rys. 6)



Rys. 7

4. CENTRUM SERWISOWE

Zanim wezwiesz na pomoc serwis.

Jeżeli piekarnik nie działa:

- sprawdź najpierw, czy kabel zasilający jest włączony do gniazdka sieciowego.

Jeżeli nie możesz ustalić przyczyny:

- odłącz piekarnik od sieci zasilającej i wezwij serwis.



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

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

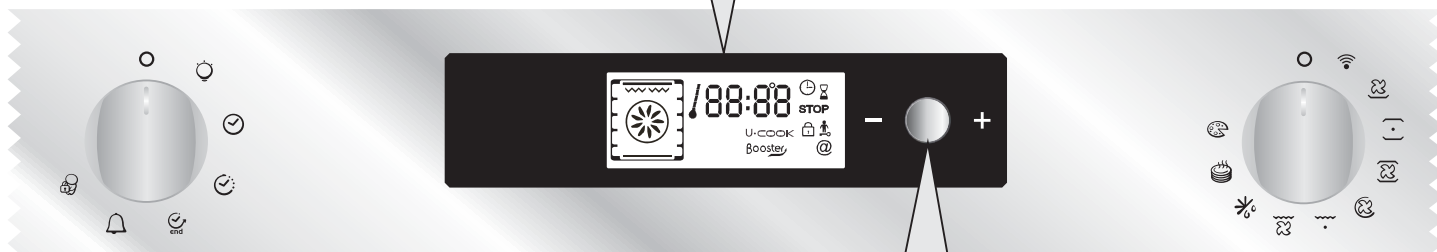
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

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

5. PANEL STEROWANIA

Wyświetlacz: czas, tryb programowania pieczenia, symbole, temperatura pieczenia i położenie półek.



POKRĘTŁO REGULACJI — + I POTWIERDZENIA WYBORU

Ustawienia: ilość/ciężar, temperatura, programowanie pieczenia i koniec czasu pieczenia. Obracanie pokręta w kierunku “-” lub “+” umożliwia regulację ustawienia.

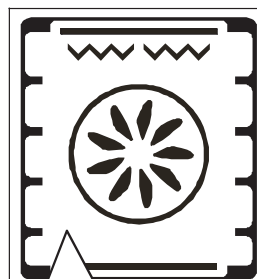
Potwierdzenie ustawienia: naciśnięcie pokręta potwierdza ustawienie.

Wskaźnik świetlny:
wzrost temperatury

Zegar/
Funkcje/
Temperatura pieczenia

Wyświetlanie symbolu programu: pieczenie.

Czas Czasomierz Koniec



Wyświetlacz funkcji
piekarnika i położenie
rusztu.

Rożen

PYRO U·COOK
 Booster

Wskaźnik booster
podgrzew.:
Grzanie wstępne



Wskaźnik świetlny:
zabezpieczenie przed dziećmi.

Kontrolka
WIFI

Wskaźnik świetlny:
blokada drzwiczek

5.1 PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA PO RAZ PIERWSZY

• CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyczyść piekarnik przed pierwszym użyciem:
- wytrzyj powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
- Umyj wszystkie elementy wyposażenia i wytrzyj wnętrze piekarnika roztworem gorącej wody i płynu do mycia.
- Ustaw piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostaw włączony przez około godzinę, aby wygrzać piekarnik i usunąć zapachy. Upewnij się czy w tym czasie pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

• ZAPAMIĘTAJ:

Potwierdzenie operacji:

Każdą zmianę należy potwierdzić przez naciśnięcie środkowego przycisku obrotowego.

Wyłączenie piekarnika:

Może być potrzebne w przypadku wprowadzenia nieprawidłowej instrukcji. Aby wyłączyć piekarnik, przekręć pokrętkę funkcji z powrotem do położenia stop.

Zabezpieczenie przed dziećmi:

Umożliwia zablokowanie funkcji kontrolnych piekarnika przed dostępem dzieci. Zobacz rozdział zatytułowany "Programowanie - Blokada".

Wentylator chłodzący:

Zabezpiecza panel sterowania i elektronikę przed uszkodzeniem wskutek wysokiej temperatury.

Wentylator włącza się i zatrzymuje automatycznie nawet przy wyłączonym piekarniku.

Oświetlenie piekarnika:

Obrócenie pokrętki w położenie symbolu żarówki umożliwia włączenie oświetlenia przy wyłączonym piekarniku.

Oświetlenie jest zawsze włączone w czasie wykonywania dowolnej funkcji pieczenia oraz po otwarciu drzwiczek piekarnika.

• USTAWIENIE ZEGARA

Zegar trzeba ustawić po podłączeniu piekarnika do zasilania elektrycznego lub po wyłączeniu zasilania na dłuższy okres.

Aby ustawić zegar:

1. Przekręć pokrętkę funkcji w położenie oznaczone symbolem zegara:
2. Przy migających minutach i godzinach ustaw czas obracając środkowy przycisk w kierunku "-" lub "+".
3. Po ustawieniu czasu ustaw pokrętkę z powrotem w położenie STOP.



5.2 UŻYWANIE PIEKARNIKA

• TRYB RĘCZNY

Proponowane metody pieczenia w trybie ręcznym wymienione są w tabeli poniżej. Dla każdej z metod podano także zaprogramowaną fabrycznie temperaturę pieczenia. Temperaturę tę można zmienić w pewnym zakresie.

Tryb pracy w zależności od modelu	Zaprogramowana temperatura °C	Zakres temperatury °C	Opcja Booster *
Podgrzewanie dolne + nawiew	210	50-220	Booster
Podgrzewanie dolne	160	50-220	Booster
Konwekcja naturalna ***	220	50-240	
Okrągły element grzewczy + nawiew	210	50-230	
Grzałka okrągła z nawiewem	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill z nawiewem ***	190	50-200	Booster
Grill + rożen + nawiew	240	180-240	Booster
Rozmrzanie	40	No	
Podgrzewanie ciepłym powietrzem	60	No	
Pizza **	230	230	

*Booster: gwałtowny wzrost temperatury

** Jeśli piekarnik posiada taką funkcję

*** Program badań zgodny z CENELEC EN 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

1. Przekręć pokrętkę programatora i obracając środkowy przycisk wybierz metodę pieczenia.

Wyświetlacz pokaże grzałki włączone w wybranym programie pieczenia.

2. Na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowana dla wybranej metody temperatura. Temperaturę tę można regulować w zakresie podanym w tabeli powyżej.

Aby zmienić temperaturę obracaj środkowy przycisk i po ustawieniu wybranej temperatury potwierdź wybór przez naciśnięcie przycisku.

... Temperatura na wyświetlaczu przestanie migać lecz w razie potrzeby można ją w czasie cyklu pieczenia zmienić.

Piekarnik rozpocznie pieczenie w trybie ręcznym i zacznie się podgrzewać.

Wskaźnik będzie migać aż ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, co zostanie zasygnalizowane włączeniem się sygnału dźwiękowego.

3. Aby zaprogramować czas pieczenia i koniec czasu pieczenia ustaw pokrętkę programatora w położenie oznaczone symbolem "czas pieczenia" lub "koniec pieczenia" - wybrany symbol zacznie migać. Obracając środkowy przycisk ustaw i następnie potwierdź ustawioną temperaturę.

Pamiętaj o zatwierdzeniu nowego ustawienia, regulując pokrętkę programatora z powrotem do pozycji STOP.

Więcej informacji o programowaniu zawarto w rozdziale zatytułowanym PROGRAMOWANIE.

4. Po upływie czasu pieczenia ustaw pokrętkę funkcji z powrotem do położenia STOP.

Mimo wyłączenia piekarnika wskaźnik zacznie migać ponownie, aż do odpowiedniego wystygnięcia urządzenia.

• RODZAJE PRACY PIEKARNIKA

Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika powinny być zawsze zamknięte



PODGRZEWANIE DOLNE Z NAWIEWEM - Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.



PODGRZEWANIE DOLNE - Wykorzystywana jest dolna grzałka. Metoda nadaje się doskonale do pieczenia potraw na bazie ciasta, takich jak placki, quiche, tarta, pasztet oraz do pieczenia wymagającego większej ilości ciepła promieniującego od dołu.



KONWEKCJA NATURALNA - Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.



GRZAŁKA OKRĄGŁA Z NAWIEWEM - Włączone są grzałki górna i dolna oraz grzałka okrągła, wymuszająca cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Działanie jest podobne do metody pieczenia z nawiewem.



OKRĄGŁY ELEMENT GRZEWczy + NAWIEWEM - Włączone są grzałki górna i dolna oraz wentylator wymuszający obieg powietrza w piekarniku. Ta metoda zalecana jest do pieczenia drobiu, ciast, ryb i warzyw. Tą metodą pieczenia uzyskuje się lepszą penetrację ciepła i skrócenie czasu pieczenia oraz podgrzewania. Możliwość włączenia wentylatora pozwala na jednoczesne pieczenie różnych potraw umieszczonych w różnych miejscach piekarnika dzięki równomiernemu rozłożeniu ciepła bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Piekąc różne potrawy jednocześnie czas pieczenia należy przedłużyć o 10 minut.



GRILL - Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekank. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszcie, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.



GRILL Z NAWIEWEM - Włączona jest górna grzałka oraz wentylator wymuszający obieg gorącego powietrza w piekarniku. Przy grillowaniu mięs czerwonych wskazane jest podgrzewanie natomiast w przypadku mięsa białego nie jest to konieczne. Grillowanie jest doskonałą metodą pieczenia grubszego mięsa takiego, jak wieprzowina lub drób. Grillowane potrawy umieszcza się w środku środkowej prowadnicy rusztu. Pod ruszt należy wsunąć głęboką blachę na skapujące soki. Dla uzyskania najlepszego efektu pieczenia nie należy umieszczać grillowanych potraw zbyt blisko grzałki, natomiast należy obracać potrawę w połowie czasu pieczenia.



GRILL + ROŻEN+ NAWIEW - Dzięki jednoczesnemu wykorzystaniu grilla, rożna oraz nawiewu potrawy są równomiernie upieczone, zachowują swój smak oraz nie wysychają. Rożen jest zaprogramowany tak, aby obracał się przez około 5 minut po wyłączeniu piekarnika wykorzystując tym samym ciepło pozostające w piekarniku. Użycie rożna nie wymaga wstępnego podgrzewania.



ROZMRZANIE - gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmieniony. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40° C bez możliwości jej zmiany.



PODGRZEWANIE CIEPŁYM POWIETRZEM - Funkcja ta zalecana jest do podgrzewania przygotowanych już potraw poprzez umieszczenie ich na drugiej półce od góry lub do rozmrażania chleba, pizzy oraz ciast umieszczając je na najniższym poziomie. Temperatura jest zaprogramowana na poziomie 60° C bez możliwości jej zmiany.

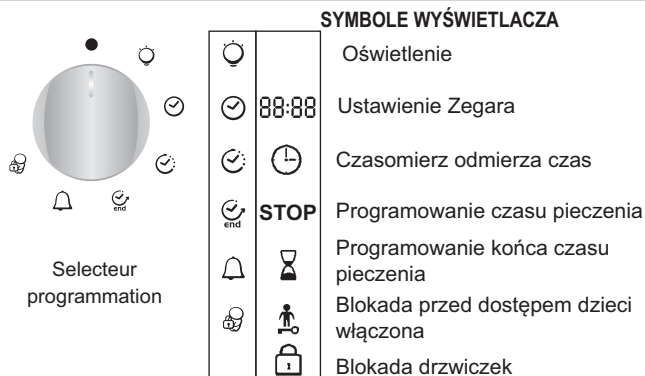


PIZZA - Wybór tej funkcji oznacza cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Funkcja idealna do pieczenia pizzy lub ciast.



WIFI

5.3 PROGRAMOWANIE



CZASOMIERZ

Czasomierz działa niezależnie od piekarnika i nie ma wpływu na działanie grzałek piekarnika. Miernik służy tylko do sygnalizacji upływu zaprogramowanego czasu.

• Ustaw pokrętkę wyboru funkcji w położeniu ze znakiem zegara. Na wyświetlaczu pojawi się symbol zegara. Wyświetlacz pokaże czas w formie 00:00.

• Gdy minuty zaczną migać ustaw czas w minutach obracając środkowy przycisk i następnie potwierdź naciskając przycisk.

• Gdy zaczną migać godziny ustaw czas w godzinach obracając środkowy przycisk i następnie potwierdź naciskając przycisk.

• Obróć pokrętkę funkcji z powrotem do położenia STOP.

Po upływie zaprogramowanego czasu wyświetlacz przestanie wyświetlać ustawiony czas. Na 15 sekund włączy się sygnał dźwiękowy a symbol zegara zacznie migać (aby wyłączyć go przed upływem 15 sekund naciśnij środkowy przycisk).

PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

Czasy pieczenia dla różnych receptur są zaprogramowane fabrycznie natomiast w trybie 'tryb ręczny', 'rozmrzanie' i 'pizza' czasy te można zaprogramować.

• Ustaw pokrętkę w położeniu programowania czasu pieczenia (pojawi się symbol czasu pieczenia). Wyświetlacz wyświetli czasy pieczenia zaprogramowane dla różnych receptur lub 00:00 dla innych funkcji pieca.

• Gdy minuty zaczną migać ustaw czas w minutach obracając środkowy przycisk i potwierdź naciskając przycisk.

• Gdy zaczną migać godziny ustaw czas w godzinach obracając środkowy przycisk i potwierdź naciskając przycisk.

• Obróć pokrętkę programatora z powrotem do położenia STOP, aby zatwierdzić nowy czas pieczenia. Po upływie zaprogramowanego czasu wyświetlacz przestanie wyświetlać ustawiony czas. Na 15 sekund włączy się sygnał dźwiękowy i zaczną migać symbole czasu pieczenia i STOP.

• Obróć pokrętkę programatora z powrotem do położenia STOP. Symbole "czas pieczenia" i STOP będą migać tak długo aż pokrętkę to zostanie ustawione w pozycji STOP.

PROGRAMOWANIE KOŃCA CZASU PIECZENIA

Czasy pieczenia dla różnych receptur a tym samym odpowiadające im czasy końca pieczenia są zaprogramowane fabrycznie. W trybie pracy ręcznej, rozmrzania lub pizzy czasy te można jednak programować.

• Ustaw pokrętkę w położeniu końca czasu pieczenia. Pojawi się symbol STOP. Wyświetlacz wyświetli czasy końca pieczenia zaprogramowane dla różnych receptur lub 00:00 dla innych funkcji pieca.

• Ustaw pokrętkę programatora w pozycję programowania czasu końca pieczenia.

• Minuty zaczną migać. Obracając środkowy przycisk ustaw czas w minutach i potwierdź naciskając przycisk.

• Następnie zaczną migać godziny. Obracając środkowy przycisk ustaw czas w godzinach i potwierdź naciskając przycisk.

UWAGA: Przy opóźnionym starcie wyświetlacz pokaże jednocześnie z końcem czasu programu także symbole 'czas pieczenia' i 'STOP' i pozostanie tylko wybrana funkcja pieca.

Piekarnik automatycznie obliczy czas włączenia (czas końca pieczenia minus czas pieczenia).

Po upływie ustawionego końca czasu cyklu piekarnik wyłączy się automatycznie. Na 15 sekund włączy się sygnał dźwiękowy, informujący o zakończeniu się cyklu i jednocześnie zaczną migać symbole "czas pieczenia" i STOP.

• Przekręć pokrętkę wyboru funkcji w położenie STOP. Symbole "czas pieczenia" i STOP będą migać tak długo aż pokrętkę to zostanie ustawione w pozycji STOP.

• Funkcja ta jest zazwyczaj stosowana łącznie z funkcją 'Regulacja czasu gotowania'.

Jeśli dla przykładu określone danie należy gotować przez 45 minut i ma być przygotowane na godz. 12:30, należy wykonać następujące czynności:

- wybierz wymaganą funkcję

- ustaw czas gotowania na 45 minut

- ustaw zakończenie czasu gotowania na godz. 12:30.

Gotowanie rozpocznie się automatycznie o godz. 11:45 (45 minut przed godz. 12:30), a zakończy o uprzednio wybranej godzinie, kiedy to piekarnik wyłączy się automatycznie.

UWAGA!

Jeśli wybrany zostanie czas ZAKOŃCZENIA gotowania bez doprecyzowania długości czasu gotowania, piekarnik zostanie uruchomiony od razu, a proces gotowania zakończy się o uprzednio wybranej godzinie.

5.4 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Mięso należy solić po upieczeniu, ponieważ sól sprzyja pryskaniu tłuszczu wydzielającego się z mięsa, co powoduje wytwarzanie dużej ilości dymu w piekarniku.

Pieczeń z białego mięsa, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny i ryb można wkładać do zimnego piekarnika. Czas pieczenia jest dłuższy niż w podgrzanym piekarniku, ale mięso piecze się lepiej na wskroś, gdyż ciepło ma więcej czasu na przeniknięcie pieczeni.

Prawidłowe podgrzanie jest podstawą sukcesu przy pieczeniu czerwonego mięsa.

GRILL

• **Przed umieszczeniem potraw na grillu:**

Wymij mięso z lodówki kilka godzin przed grillowaniem. Połóż mięso na kilku warstwach papieru śniadaniowego, co poprawi jego zwartość i uczyni je smaczniejszym oraz zapewni rozmrożenie w środku.

Dodaj pieprzu i przypraw do mięsa przed grillowaniem, lecz posól dopiero po pieczeniu. Tak przygotowane mięso pozostanie zwarte i soczyste. Podleń grillowane mięso niewielką ilością oleju. Najlepiej wykonać to przy pomocy szerokiego płaskiego pędzla. Następnie spryskaj mięso dodatkową ilością pieprzu i ziół, np. tymiankiem.

• **W trakcie grillowania:**

Nie nakłuwaj potraw nawet, jeżeli je obracasz. Mięso utraci sok i będzie suche.

PIECZENIE CIAST

Przy pieczeniu ciast unikaj błyszczących form odbijających promieniowanie ciepłe. Jeżeli ciasto brązowieje zbyt szybko, przykryj je pergaminem lub folią aluminiową.

Uwaga: folię należy układać błyszczącą stroną zwróconą w stronę ciasta. W przeciwnym przypadku promieniowanie ciepłe będzie odbijane przez folię i ciepło nie będzie wnikało do ciasta.

W czasie pierwszych 20 - 25 minut pieczenia unikaj otwierania drzwiczek piekarnika:

Suflet, brioche lub ciasta o konsystencji gąbczastej mogą opaść. Aby sprawdzić czy ciasto już się upiekło nakłuj je w środku nożem lub metalową igłą. Jeżeli wyciągnięty nóż jest suchy, ciasto jest już upieczone i pieczenie można zakończyć. Jeżeli natomiast wyjęte ostrze jest mokre i przyklejone są do niego drobiny ciasta wówczas pieczenie należy dalej kontynuować obniżając nieco temperaturę po to, aby ciasto "doszło" bez przypalenia się.

5.5 REGULACJA KONTRASTU WYŚWIETLACZA

Kontrast wyświetlacza może być regulowany w każdym momencie.

Domyślnym ustawieniem jest "C5". Aby dostosować ustawienia, należy wykonać następujące czynności:

• Ustaw pokrętkę programowania na "Światło", a pokrętkę funkcji na "0". Następnie przytrzymaj środkowy przycisk przez 3 sekundy, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się "CX" (X = stopień kontrastu).

Obracając środkowy przycisk ustaw odpowiedni kontrast, od 1 do 9. Swoją wybór potwierdź przytrzymując przez 3 sekundy środkowy przycisk.

6. BLOKADA PRZED DOSTĘPEM DZIECI

Jest to bardzo ważna funkcja, jeżeli dostęp do piekarnika mogą mieć dzieci. Blokada zabezpiecza piekarnik przed włączeniem lub zmianą programów przez dzieci.

Blokada blokuje panel sterowania w czasie, gdy piekarnik jest używany.

Blokada ma dwa poziomy bezpieczeństwa:

POZIOM 1: Blokada pokrętki funkcji i pokrętki środkowego +/-.

- Aby blokadę włączyć: Przekręć pokrętkę funkcji w położenie blokady.
- Działanie: Nieaktywne stają się pokrętki programatora i środkowy przycisk*.
- Aby blokadę wyłączyć: przekręć pokrętkę wyboru funkcji w położenie 0.

POZIOM 2: Blokada wszystkich pokręteł funkcji

- Aby blokadę włączyć: przekręć pokrętkę wyboru funkcji do położenia blokady i przytrzymaj środkowy przycisk wciśnięty przez 3 sekundy.
- Działanie: wszystkie pokrętki kontrolne stają się nieaktywne.
- Aby blokadę wyłączyć: powtórz procedurę włączenia blokady. Przekręć pokrętkę wyboru funkcji do położenia blokady i przytrzymaj środkowy przycisk wciśnięty przez 3 sekundy.

* Uwaga: we wszystkich przypadkach - nawet, jeżeli włączona jest blokada - piekarnik można wyłączyć ustawiając pokrętkę funkcji w pozycji zero.

7. WIFI

KONFIGURACJA WIFI

- Przekręć pokrętkę programatora na pozycję WiFi (symbol "@" zaczyna migać).
- Gdy piekarnik podłączony jest do bezprzewodowego routera i wybrana zostaje funkcja WIFI, symbol @ pali się stałym światłem.
- Gdy piekarnik nie jest podłączony do bezprzewodowego routera i wybrana zostaje funkcja WIFI, symbol @ miga.
- Gdy wybrana zostanie funkcja WIFI, Piekarnik może być sterowany wyłącznie zdalnie (działanie programatora i kodera zostanie wyłączone);
- Inne ustawienia piekarnika nie mogą być sterowane z zewnątrz.

RESETOWANIE

Aby zresetować WiFi, przekręć pokrętkę programatora na pozycję WIFI, gdy nie działa żaden program, i przyciśnij przyciskiem kodera przez 3 sekundy.

Po 3 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się "rSt" a symbol "@" zacznie migać.

ZARZĄDZANIE SYMBOLEM "@"

- Gdy piekarnik jest wyłączony, symbol się wyłącza;
- Gdy pokrętkę piekarnika jest w pozycji WIFI: symbol miga (1 x WŁ. + 1 x WyŁ.), jeśli piekarnik jest w trybie "punktu dostępu" (podłączony punkt-do-punktu); gdy świeci się stale, jeśli piekarnik jest w trybie "klienta" (podłączony do routera);
- Gdy pokrętkę programatora piekarnika jest włączone do pozycji WIFI i piekarnik próbuje połączyć się z routerem, wówczas symbol miga (3 x WŁ + 1 WyŁ.);
- Gdy pokrętkę programatora piekarnika jest włączone, ale nie na pozycji Wi-Fi (tylko do odczytu), symbol miga (1 WYŁ. + 3 x WŁ.);



CANDY SIMPLY-FI:

Szczegółowe informacje na temat W JAKI SPOSÓB PODŁĄCZYĆ urządzenie i JAK JE UŻYWAĆ znajdziesz na

<http://www.candysimplyfi.com> lub na stronie poświęconej Obsłudze Klienta

<http://simplyfiservice.candy-hoover.com>

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

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

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

- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.

UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.

- Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.
- Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.

Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.

Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.

Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109.

Umístěním značky **CE** na produkt deklarujeme na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky EU týkajícími se bezpečnosti, zdraví a životního prostředí, které jsou zakotveny v legislativě a týkají se daného produktu.

Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.

- Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.

- Upozornění: všechny přístupné části jsou během použití horké. Nedotýkejte se těchto částí.

- Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.

- Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.

- K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.

- Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.

- Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.

- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.

- Nedotýkejte se trouby mokřýma rukama.

- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.

- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.

- Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.

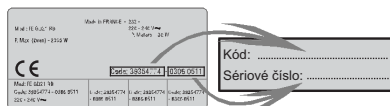
- **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během použití grilu příliš horké.

1.3 DOPORUČENÍ

- Po každém použití trouby stačí minimální úsilí k zachování dokonalého stavu Vaší trouby.

- Nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií. Hliníková fólie se v přímém kontaktu s horkým smaltem může roztavit a poškodit smaltovaný povrch.

- Abyste zabránili nadměrnému znečištění trouby, nedoporučujeme používat troubu s nadměrně vysokými teplotami. Vhodnější je prodloužení doby přípravy a mírné snížení teploty.



Identifikační štítek

- Ve spojení s příslušenstvím dodaným s troubou doporučujeme použití nádobí a pánve odolných vůči vysokým teplotám.

1.4 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalátor musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.

Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.

Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.

Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.5 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Instalace spotřebiče musí vyhovovat předpisům platným v dané zemi.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto pokynů.

Připojení k elektrické síti musí být přes uzemněnou zásuvku, nebo přes všepólové odpojovací zařízení, v souladu s předpisy dané země.

Instalace musí být chráněna vhodnou pojistkou a vodiči s dostatečným průřezem pro napájení.

PŘIPOJENÍ:

Trouba je vybavena připojovacím kabelem pro připojení výlučně k 230 VAC k fázi nebo k fázi a neutrálnímu vodiči.

Před připojením zkontrolujte:

- napětí na voltmetru,

- nastavení jističe.

Ochranný vodič (žlutozelený) připojený k uzemňovacímu konektoru trouby musí být připojený k uzemňovacímu konektoru instalace.

Upozornění:

- Zkontrolujte připojení uzemnění před připojením spotřebiče.

- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za úrazy nebo možná poškození vyplývající z neuzemnění trouby, nebo z připojení k vadnému uzemnění.

Poznámka: Nezapomeňte, že trouba může vyžadovat servis. Proto vedte připojení tak, aby bylo možné troubu po vysunutí z pozice připojit k elektrické síti.

Přívodní kabel: Pokud je nutné vyměnit přívodní kabel, přenechte tuto činnost kvalifikovanému servisnímu technikovi.

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGIE

2.1 VYBAVENÍ TROUBY

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

Na rošty můžete postavit nádobí a misky.



Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.



Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.

Talíř na pizzu pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.



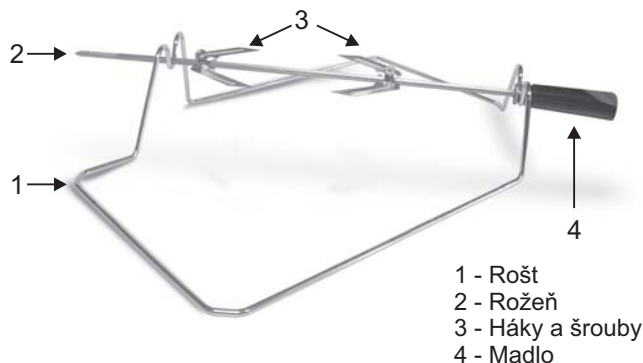
Pečicí plech musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



2.2 ROŽEŇ

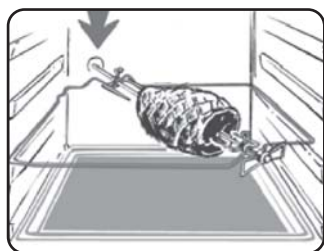
Pro grilování na rožni není nutný předhřev.

Pečení se zavřenými dvířky. Úspora energie je 90-95% než u klasického systému.



POUŽITÍ ROŽNĚ

1. Vyšroubujte háky
2. Napíchněte maso na rožeň
3. Upevněte maso pomocí háků
4. Utáhněte šrouby
5. Vložte rožeň do otvoru motorového pohonu
6. Odmontujte madlo



Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

2.3 U·SEE

Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické « žárovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrovaných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

Výhody:

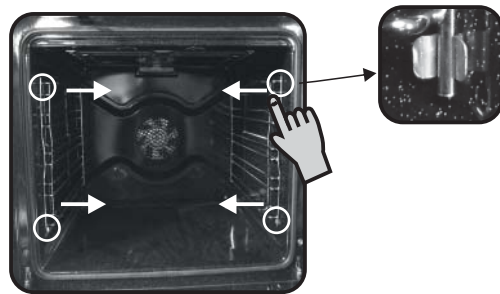
Tento systém nabízí vyjimečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami



2.4 VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

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



3. ČIŠTĚNÍ TROUBY

- Před čištěním nechte troubu vychladnout.
- Nikdy nečistěte troubu drsnými čističi, drátěnkami ani ostrými předměty, neboť můžete poškodit smalt.
- Používejte pouze vodu se saponátem.
- Nikdy nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií.
- Nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

SKLENĚNÉ DÍLY

Utřete skleněná dvířka kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Pokud je znečištění větší, čistěte ji navlhčenou houbičkou a mycím prostředkem.

*Nikdy nepoužívejte drsné ani ostré prostředky, neboť můžete poškodit skleněný povrch.

TĚSNĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Pokud je znečištěné, vyčistěte jej vlhkou houbičkou. - Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

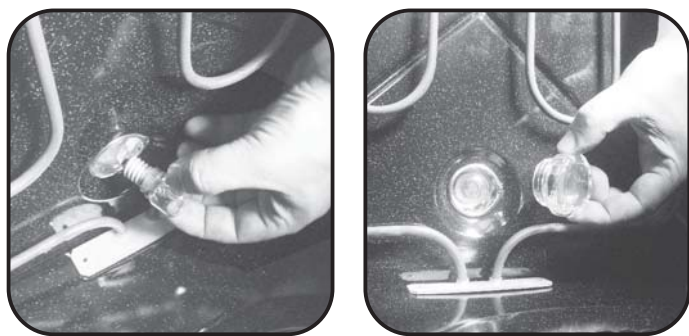
Čistěte houbičkou namočenou ve vodě se saponátem. Opláchněte čistou vodou a vysušte. Vyhněte se drsným čističům.

ODKAPÁVACÍ ZÁSOBNÍK

Po grilování vyjměte z trouby odkapávací zásobník. Vylijte teplý olej do nádoby. Odkapávací zásobník umyjte a opláchněte horkou vodou a houbičkou se saponátem. Při silném znečištění namočte nečistoty vodou a saponátem. Můžete jej mýt v myčce nádobí nebo komerčně dostupným čističem na trouby. Do trouby nedávejte znečištěný odkapávací zásobník.

OSVĚTLENÍ TROUBY

Odpojte napájení trouby před čištěním nebo výměnou osvětlení. Žárovka a kryt je vyrobený z materiálu odolného vůči vysokým teplotám.



Vlastnosti žárovky:

230 VAC - 25W - E 14 závit
Teplota 300°C

Pro výměnu žárovky:

- Vyšroubujte skleněný kryt,
- Vyšroubujte žárovku,
- Nahradejte ji za stejný typ: viz parametry výše,
- Po výměně vadné žárovky našroubujte skleněný kryt.

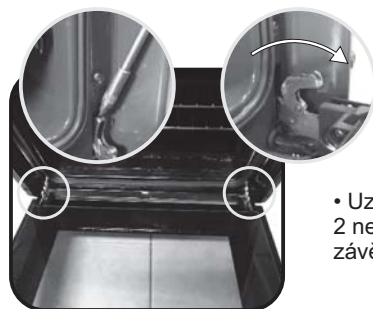
ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

Vnitřní sklo dvířek této trouby můžete vyjmout a vyčistit. Za účelem čištění vnitřního skla postupujte podle těchto pokynů:

- Otevřete dvířka trouby. (Obrázek 1)



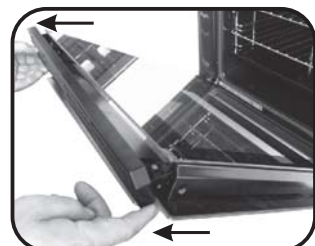
Obrázek 1



Obrázek 2

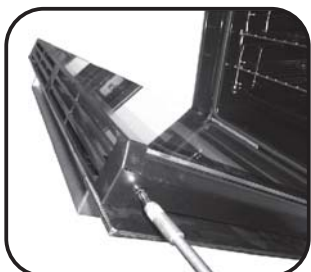
- Uzamkněte závěsy podle obrázku 2 než začnete čištění. Po vyčištění závěsy odemkněte (Obrázek 2).

- Vyšroubujte šrouby podle obrázku 3.



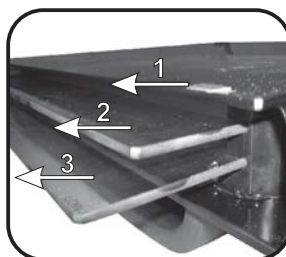
Obrázek 4

- Sundejte horní kovový kryt potažením nahoru (Obrázek 4).

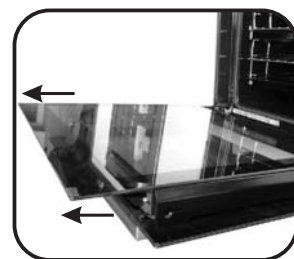


Obrázek 3

- Vyndejte sklo vytažením z rámu dvířek (obrázek 5).



Obrázek 6



Obrázek 5

*Pro pyrolytické trouby vyndejte také druhé a třetí sklo (Obrázek 6).

- Po vyčištění skla sestavte všechny díly v opačném pořadí.

- NA VŠECH SKLECH MUSÍ BÝT SYMBOL E správně čitelný a musí být umístěn v levém rohu dvířek u levého závěsu. Tímto způsobem zůstane potlačený povrch prvního skla UVNITŘ dvířek.



Obrázek 7

4. SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:

- Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

V případě, že závadu nelze odstranit:

- Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se ji a kontaktujte servisní středisko.

Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.

Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadu z elektrického a elektronického zařízení (WEEE). WEEE obsahuje jak škodlivé látky (které mohou vyvolat nepříznivý dopad na životní prostředí), tak i suroviny (které lze použít opakovaně). Je nutno používat speciální zacházení vzhledem k WEEE, aby se všechny nečistoty likvidovaly správně a bylo možno recyklovat všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát významnou úlohu při zajišťování toho, aby se z WEEE nestal ekologický problém; je nezbytné dodržovat některá základní pravidla:

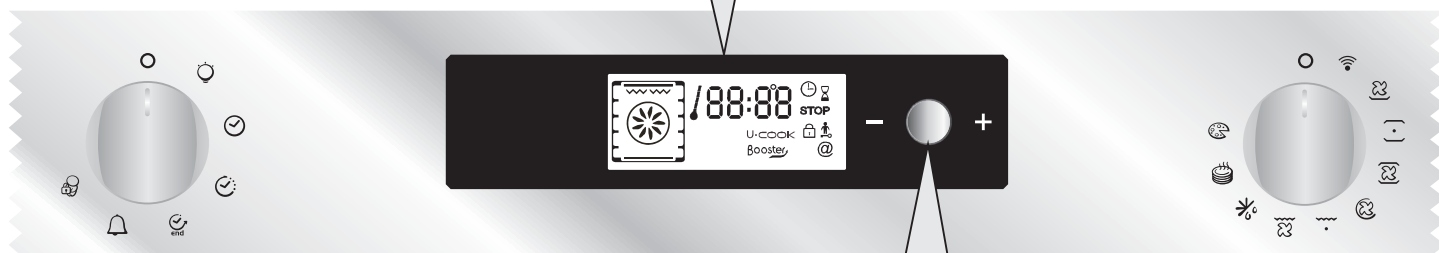
- WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.
- WEEE předávejte na příslušná sběrná místa řízená městskými úřady nebo registrovanými společnostmi. V řadě zemí může být používán systém domácího odběru velkých WEEE.
- Když kupujete nový spotřebič, můžete starý vrátit prodejci, který jej musí zdarma odebrat na principu kus za kus, pokud jde o zařízení odpovídajícího typu, které má stejné funkce jako dodávané zařízení

ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tam, kde je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Neotevírejte dvířka trouby, pokud to není nezbytné, protože dochází k úniku tepla, které se rozptýluje pokaždé, když je trouba otevřena. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba generuje. Těsnění udržujte v čistotě a v pořádku, aby nedošlo k úniku tepla ven z trouby. Máte-li smlouvu na odběr elektrické energie za nižší tarif v určitých hodinách v průběhu dne, využijte program pro "odložené pečení".

5. POPIS DISPLEJE

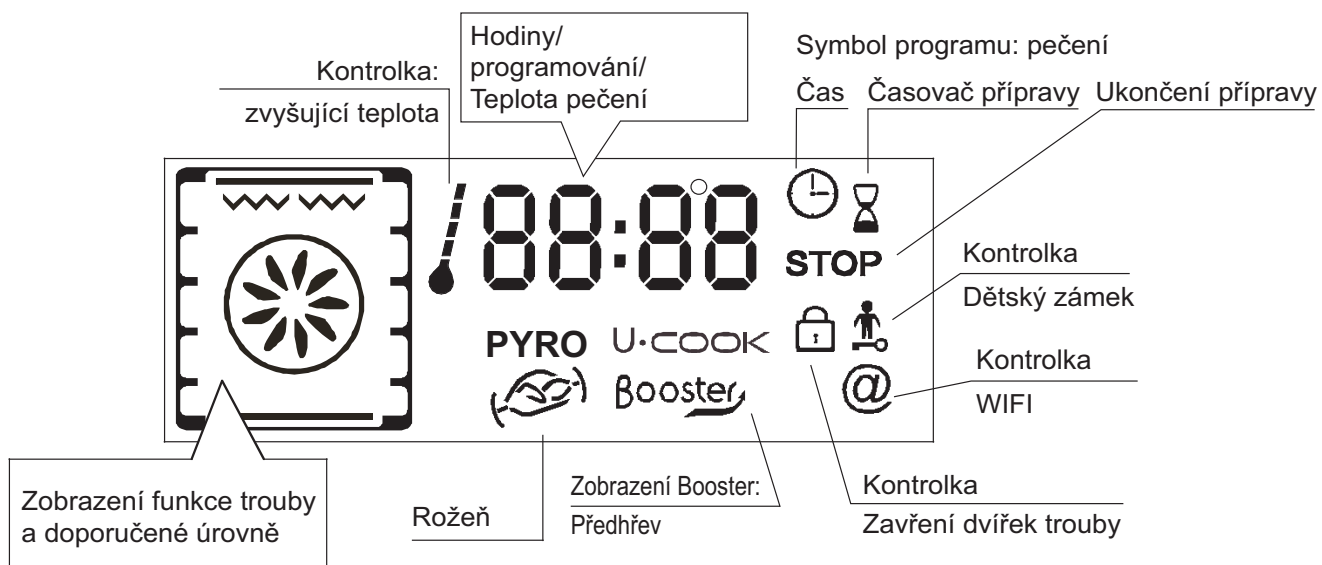
Displej: čas, programování přípravy, kontrolky, funkce teploty a pozice roštu



TLAČÍTKO K NASTAVENÍ - + A POTVRZENÍ

Nastavení: teplota, programování přípravy a ukončení přípravy - Otočením tlačítka směrem k „-“ nebo „+“.

Potvrzení nastavení: stiskněte tlačítko



5.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY

• PRVNÍ ČISTĚNÍ

- Vyčistěte troubu před prvním použitím:
- Utřete vnější povrch trouby vlhkou utěrkou.
- Veškeré příslušenství a vnitřek trouby utřete roztokem horké vody a mycího prostředku.
- Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a nechte zapnutou po dobu přibližně 1 hodiny, tímto odstraníte zbytky pachů z výroby. Poté místnost dobře vyvětrejte.

• PAMATUJTE

Potvrzení činnosti časovače

Úpravy musíte potvrdit stisknutím tlačítka.

Zastavení trouby:

Je nutné, pokud zadáte nesprávné pokyny.

K zastavení činnosti trouby.... otočte volič funkcí zpět do pozice Stop.

Dětský zámek:

K zamčení ovládacích prvků trouby zvolte dětský zámek. Viz kapitola "Programování - Dětský zámek".

Chladicí ventilátor:

Chrání ovládací panel a elektroniku před poškozením z tepla. Spouští se a vypíná automaticky, i když je trouba vypnutá.

Osvětlení trouby:

Otočením na symbol osvětlení můžete zapnout osvětlení trouby, i když se nepoužívá.

Pokud troubu používáte, osvětlení svítí během celé doby provozu a při otevření dvířek.

• NASTAVENÍ ČASU

Po prvním připojení trouby k elektrické síti je nutné nastavit čas.

Nastavení času:

1-Otočte ovládací knoflík na symbol "Hodin".

2-Nastavte čas pomocí prostředního tlačítka směrem k „-“ nebo „+“.

3-Otočte ovládací knoflík zpět do pozice STOP.



tlačítka upravte nastavení podle potřeby a potvrďte. Po nastavení nezapomeňte vrátit volič programů zpět do pozice „stop“ k potvrzení nového nastavení.

Pro podrobnější informace o programování viz kapitola 5.3 PROGRAMOVÁNÍ.

4 Na konci cyklu přípravy nastavte volič funkcí zpět do pozice „stop“. Kontrolka opět bliká, zůstane trvale svítit po vypnutí trouby a zhasne, pokud klesne teplota uvnitř trouby na dostatečně nízkou hodnotu.

• REŽIM PŘÍPRAVY

Veškeré druhy přípravy fungují se zavřenými dvířky.



Spodní ohřev + ventilátor - Kombinace spodního ohřevného tělesa a ventilátoru je ideální pro ovocné koláče, dorty, slané koláče a moučníky. Brání před nadměrným vysušením pokrmu a pomáhá v kynutí těsta. Umístěte rošt na spodní pozici trouby.



Spodní ohřev - Použití spodního ohřevného tělesa. Ideální k pečení všech moučníků. Použijte pro dorty, slané koláče a k veškeré přípravě, která vyžaduje vyšší teploty zespodu.



Spodní + horní ohřev - Používá se spodní a horní ohřevné těleso. Tento způsob je ideální pro všechny klasické druhy pečení. Pokud pečete červené maso, roštěnou, jehněčí stehna, chléb nebo pokrmy zabalené ve fólii.



Spodní + horní + ventilátor - V provozu je spodní a horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který cirkuluje horký vzduch v troubě. Doporučujeme tento způsob pro drůbež, moučníky, ryby a zeleninu. Pomocí tohoto způsobu dosáhnete lepšího pronikání tepla a zkrátí se také doba předhřevu. Možnost ohřevu s ventilátorem vám umožňuje připravovat různé pokrmy společně na různých úrovních v troubě, což nabízí rovnoměrné rozložení tepla bez rizika smíchání chutí a vůní. Při přípravě různých pokrmů současně přidejte dalších přibližně 10 minut k době přípravy.



Kruhové ohřevné těleso + ventilátor - V provozu je horní i spodní ohřevné těleso ve spojení s kruhovým ohřevným tělesem, který rozhání horký vzduch v troubě. Použití je stejné jako u použití ventilátoru.



Gril - Používá horní ohřevné těleso. Úspěch je zaručený pro smíchané grilování, kebaby a pokrmy s kůrkou. Gril je nutné předehřát na vysokou teplotu po dobu 5 minut. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilovacího tělesa, doba přípravy bude o něco delší, ale maso zůstane šťavnaté. Červené maso a rybí filety lze postavit přímo na rošt s vloženým odkapávacím zásobníkem pod ním.



Gril + ventilátor - Používá se horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předhřev doporučujeme pro červené maso, pro bílé není nutný. Grilování je ideální pro pečení silnějších pokrmů jako je vepřové maso a drůbež. Pokrm určený ke grilování dejte doprostřed roštu. Zasuňte odkapávací plech pod rošt k zachycení šťávy. Pro nejlepší výsledky se ujistěte, zda pokrm není příliš blízko topného tělesa a v polovině doby přípravy pokrm otočte.



Gril + rožeň + ventilátor - Výhodou použití horního ohřevného tělesa s ventilátorem a otočným rožněm je rovnoměrné propečení pokrmu, zabránění vysušení a ztrátě chuti. Rožeň je naprogramovaný na nepřetržitě otáčení po dobu přibližně pěti minut po dopečení, čímž zcela využije zbytkového tepla v troubě. Pro tento druh přípravy není nutný předhřev.



Odmrazování - Pro volbu funkce nastavte volič do této pozice. Ventilátor rozhání horký vzduch kolem mražených pokrmů, čímž umožní rychlé rozmrazení bez změny obsahu proteinů. Teplota je konstantně 40°C, není možné nastavení.



Udržování tepla - Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrazování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.



Pizza - Pomocí této funkce cirkuluje v troubě horký vzduch k zajištění perfektních výsledků u pokrmů jako je pizza nebo koláč.



WIFI

5.2 POUŽITÍ TROUBY

• MANUÁLNÍ REŽIM

Doporučené způsoby přípravy jsou uvedeny v tabulce níže. Pro každý způsob přípravy je také doporučená teplota. Tuto lze v předdefinovaném rozsahu.

Funkční režim podle modelu trouby	Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
 Spodní ohřev + ventilátor	210	50-220	Booster
 Spodní ohřev	160	50-220	Booster
 Spodní ohřev + horní ohřev ***	220	50-240	
 Spodní ohřev + horní ohřev + ventilátor	210	50-230	
 Kruhové topné těleso + ventilátor	180	50-230	
 Gril	L2	L1-L3	
 Gril + ventilátor ***	190	50-200	Booster
 Gril + rožeň + ventilátor	240	180-240	Booster
 Odmrazování	40	No	
 Udržování tepla	60	No	
 Pizza **	230	230	
*Booster: rychlé zvýšení teploty			
**Trouba musí obsahovat tuto funkci			
***Testováno v souladu s CENELEC EN 60350-1 použitými pro definici energetické třídy.			

1. Otočte volič na požadovanou funkci. Zobrazí se topné prvky určené pro daný způsob přípravy.

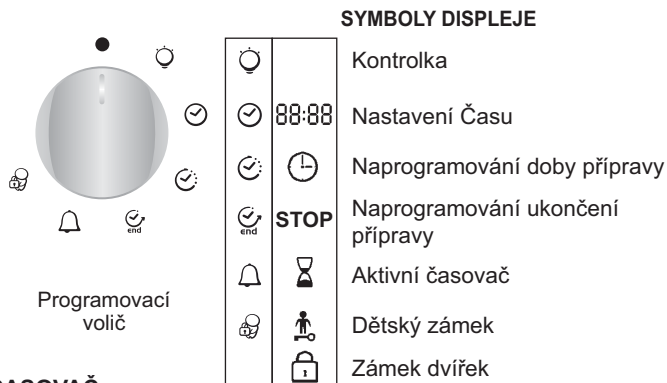
2. Zobrazí se příslušná teplota podle zvoleného způsobu přípravy. Lze ji upravit v předdefinovaném rozsahu - viz tabulka na předchozí straně.

Pro úpravu nastavení teploty otočte prostřední ovladač a nastavení časovače potvrďte stisknutím stejného tlačítka.

Zobrazení teploty je pevné, ale lze ji upravit během přípravy. Trouba začne hrát. Kontrolka bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty. Na konci ohřevu zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.

3. Dobu a čas ukončení přípravy lze naprogramovat otočením voliče programů na „čas přípravy“ nebo „konec přípravy“. Zobrazení „Čas přípravy“ nebo „Konec přípravy“ začne blikat. Pomocí prostředního

5.3 PROGRAMOVÁNÍ



ČASOVAČ:

časovač funguje nezávisle od trouby a nemá vliv na ohřevné tělesa. Slouží pouze jako minutka.

- Otočte volič na pozici časovače. Zobrazí se symbol časovače. Na displeji se zobrazí 00:00.
- Blikají minuty, prostředním tlačítkem nastavte požadované minuty a potvrďte stisknutím tlačítka.
- Blikají hodiny, prostředním tlačítkem nastavte požadované minuty a potvrďte stisknutím tlačítka.
- Nastavte volič zpět do pozice Stop.

Po uplynutí času čas zmizí. 15 sekund zní akustický signál a displej časovače bliká (k zastavení před uplynutím 15 sekund pouze stisknete prostřední tlačítko).

PROGRAMOVÁNÍ ČASU PŘÍPRAVY:

Různé recepty jsou naprogramované s časem přípravy. V manuálním režimu, rozmrazování nebo režimu udržování tepla lze podle potřeby nastavit.

- Otočte volič do pozice doby přípravy. Zobrazí se symbol doby přípravy. Zobrazí se předprogramovaná doba přípravy pro různé recepty, nebo 00:00 pro ostatní funkce trouby.
- Pokud blikají minuty, nastavte prostředním tlačítkem požadovanou hodnotu a stiskněte tlačítko.
- Blikají hodiny, prostředním tlačítkem nastavte požadovanou hodnotu a stiskněte tlačítko.
- Nastavte volič funkci zpět do Stop pozice k potvrzení nové doby přípravy. Po uplynutí doby zmizí doba přípravy z displeje. 15 sekund zní akustický signál a symboly doby přípravy a STOP blikají.
- Otočte programovací volič zpět do pozice Stop. Pokud tak neučiníte, symboly doby přípravy a STOP dále blikají.

PROGRAMOVÁNÍ UKONČENÍ PŘÍPRAVY:

Různé recepty jsou předprogramované s dobou přípravy, tudíž s časem ukončení. V manuálním režimu, režimu rozmrazování nebo udržování tepla můžete režim upravit.

- Nastavte programovací volič do pozice doby ukončení přípravy. Zobrazí se symbol STOP. Zobrazí se předprogramovaná doba ukončení přípravy pro různé recepty, nebo 00:00 pro další funkce trouby, nebo přesný čas.
- Otočte volič programů k potvrzení doby ukončení.
- Blikají minuty. Prostředním tlačítkem nastavte minuty, poté tlačítko stiskněte.
- Blikají hodiny. Prostředním tlačítkem nastavte hodiny, poté tlačítko stiskněte.

Poznámka: S odloženým startem se doba ukončení přípravy zobrazí na displeji s „Dobou přípravy“ a „STOP“ symboly, a zůstane pouze funkce režimu Receptu. Trouba automaticky propočítá čas spuštění (čas ukončení minut doba přípravy). Na konci cyklu se trouba automaticky vypne. 15 sekund zní akustický signál a symboly „Doba přípravy“ a STOP blikají.

- Otočte volič funkcí do pozice Stop. Dokud tak neučiníte, symboly neustále blikají.

• Tato funkce se používá s funkcí "doba trvání".

Například, pokud se bude pokrm připravovat 45 minut a musí být hotov ve 12:30;

- zvolte požadovanou funkci
- nastavte dobu přípravy na 45 minut
- nastavte čas ukončení přípravy na 12:30.

Příprava se automaticky spustí v 11:45 (12:30 minus 45 minut) a

pokračuje do konce přednastavené doby, kdy se trouba automaticky vypne.

UPOZORNĚNÍ.

Pokud zvolíte čas ukončení přípravy bez nastavení doby přípravy, trouba začne péct ihned a skončí v nastavené době ukončení."

5.4 TYPY K PEČENÍ

Vhodnější je nesolit maso před pečením, neboť sůl podporuje vystřikování šťávy z masa. Tím se znečišťuje trouba a způsobuje mnoho kouře.

Kusy bílého masa, drůbeže, telecí, jehněčí a ryb lze vložit do studené trouby. Doba přípravy je delší než u přehřáté trouby, ale propeče se lépe od středu, neboť teplo má více času proniknout do masa.

Správný předhřev je základem pro úspěšné pečení červeného masa.

GRILOVÁNÍ

• Před grilováním:

Vyjměte maso z chladničky několik hodin před grilováním. Dejte jej na několik vrstev kuchyňských utěrek. Zlepší to chuť a zabráníte udržení chladu uvnitř. Přidejte koření a bylinky k masu před grilováním, ale sůl přidejte teprve po grilování. Tímto zůstane maso šťavnatější. Potřete pokrm před pečením trochou oleje. Použijte široký štětec na olej. Poté posypte kořením a bylinkami (tymián, apod.).

• Během pečení:

Nikdy nepropichujte pokrm během pečení. Mohl by ztratit šťávu a vysušit se.

PEČENÍ

Vyhňte se lesklým plechům, odrážejí teplo a mohou znehodnotit koláče. Pokud koláče zhnědnou příliš rychle, zakryjte je pečicím papírem nebo hliníkovou fólií.

Upozornění: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou ke koláčům. V opačném případě se teplo od fólie odráží a nedostane se do pokrmu.

Neotevírejte dvířka během prvních 20 až 25 minut pečení:

Suflé, briošky, piškotové koláče, apod. mají tendenci padnout. Koláč můžete zkontrolovat vpíchnutím čepele nože, nebo vidličky. Pokud vyberete čepel čistou a suchou, koláč je hotov a můžete zastavit pečení. Pokud je čepel vlhká nebo s kousky těsta, pokračujte v pečení, ale mírně snižte teplotu, aby se koláč nepřipálil.

5.5 NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE

Kontrast displeje lze kdykoliv nastavit. Počáteční nastavení je „C5“. Pro úpravu nastavení proveďte následující:

- Otočte volič programů na pozici „Osvětlení“ a volič funkcí na „0“. Stiskněte prostřední tlačítko na 3 sekundy, zobrazí se „CX“ na displeji (kde X představuje úroveň kontrastu). Prostředním tlačítkem upravte nastavení kontrastu. Rozsah nastavení je od 1 do 9. Potvrďte nové nastavení stisknutím prostředního tlačítka na 3 sekundy.

6. DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce je důležitá, zejména pokud jsou v domácnosti děti. Brání dětem v zapnutí trouby nebo změně předvolených programů.

Tento bezpečnostní systém zamyká ovládací panel během provozu.

Jsou dvě úrovně bezpečnosti:

Úroveň 1: uzamčení voliče funkcí a prostředního tlačítka.

- Aktivace: otočte programovací volič do pozice dětského zámku.
- Funkce: ovládací prvky jsou neaktivní*.
- Deaktivace: otočte programovací volič na 0.

Úroveň 2: zamyká voliče funkcí

- Aktivace: otočte volič funkcí do pozice dětského zámku a podržte prostřední tlačítko stisknuté 3 sekundy.
- Funkce: všechny ovládací prvky jsou neaktivní*.
- Deaktivace: stejný postup jako u aktivace. Otočte volič funkcí do pozice dětského zámku a stiskněte prostřední tlačítko 3 sekundy.

***Poznámka:** ve všech případech, z důvodu bezpečnosti, i když jsou ovladače uzamčené, troubu lze vypnout otočením voliče funkcí do pozice 0.

7. WIFI

NASTAVENÍ WIFI

- Otočte kolečkem ovladače do polohy WiFi (symbol "@" začíná blikat).
- Je-li trouba připojena k bezdrátovému routeru a je zvolena funkce WIFI, symbol @ svítí nepřerušovaným světlem.
- Pokud trouba není připojena k bezdrátovému routeru a je zvolena funkce WIFI, symbol @ bliká.
- Je-li zvolena funkce WIFI, troubu lze ovládat pouze vzdáleně (ovládací kolečko a kódér jsou vypnuty);
- Jiná nastavení trouby nelze ovládat zvenčí.

RESETOVÁNÍ

Chcete-li resetovat WiFi, přetočte kolečko ovladače do polohy WIFI (nesmí být aktivní žádný program) a stiskněte tlačítko kódéru na 3 sekundy.

Po 3 sekundách se na displeji zobrazí "rSt" a symbol "@" začne blikat.

FUNKCE SYMBOLU "@"

- Pokud je trouba vypnutá, symbol se vypíná;
- Je-li kolečko ovladače v poloze WIFI: symbol bliká (1 x ZAP + 1 x VYP), pokud je trouba v režimu "přístupového bodu" (je připojena jako bod k bodu); pokud svítí nepřerušovaným světlem, trouba je v režimu "klienta" (připojena k routeru);
- Je-li kolečko ovladače přepnuto do polohy WIFI a trouba se pokouší spojit s routerem, symbol bliká (3 x ZAP + 1 VYP);
- Je-li kolečko ovladače zapnuto, ale není v poloze Wi-Fi (pouze ke čtení), symbol bliká (1 VYP + 3 x ZAP);



CANDY SIMPLY-FI:

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

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

- Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.

WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.

- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
- Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.

- Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
- Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.
- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.

ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.

- Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.
- Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch: sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes. Bewahren Sie dieses Dokument zur späteren Benutzung sorgfältig auf. Notieren Sie die Seriennummer Ihres Gerätes im Falle, dass Sie Hilfe vom Kundendienst benötigen. Wenn Sie Ihr Gerät ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Achten Sie bitte darauf, dass Sie Materialien wie Plastikbeutel, Polystyrol oder Nägel aus der Reichweite von Kindern fernhalten. Der Hersteller ist nicht verantwortlich, wenn die in diesem Dokument zur Verfügung gestellten Anleitungen nicht erfüllt werden.

ACHTUNG: Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile von Backöfen die in diesem Handbuch erwähnt werden, können modellabhängig sein.

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Mit der Anbringung des  -Zeichens am Gerät zeigen wir an, dass wir sämtliche für dieses Produkt geltenden und notwendigen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltstandards einhalten und hierfür haftbar sind.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen. Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

-das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.

- das Gerät nicht barfuss bedienen

- verhindern Sie, dass Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren

-bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.

Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes Typ H05VV-F ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

•Der Ofen, den Sie gerade erworben haben, hat die beschriebenen technischen Eigenschaften, und Sie müssen keine Modifizierungen dazu machen.

•Verwenden Sie nie Dampf oder Spray, um den Ofen zu reinigen. Bewahren Sie feuergefährliche (leicht entzündliche) Teile nicht im Ofen auf; sie können Feuer fangen, wenn der Ofen eingeschaltet wird.

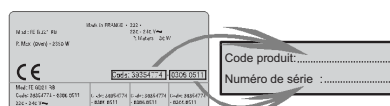
•Lassen Sie Kinder nicht auf der Ofentür sitzen. Benutzen Sie Handschuhe, wenn Sie etwas darin stellen wollen oder einen Teller vom Ofen entfernen.

•VORSICHT: Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Grill in Gebrauch ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

1.3 EMPFEHLUNGEN

Nach jedem Gebrauch des Ofens wird ein Minimum der Reinigung helfen, den Ofen vollkommen sauber zu halten. Linieren Sie die Ofenwände mit Aluminiumfolie. Aluminiumfolie oder jeder andere Schutz, im direkten Kontakt mit dem heißen Email, vermeidet, dass das Email im Inneren(Innenseiten) des Ofens beschädigt wird. Um übermäßigen Schmutz im Ofen und dem daraus resultierende starken qualmigen Geruch zu vermeiden, empfehlen wir, den Ofen bei einer sehr hohen Temperatur nicht zu verwenden. Es ist besser, die Kochzeit zu verlängern und die Temperatur ein wenig zu senken.

Typenkennzeichnung:



1.4 INSTALLATION

Der Hersteller hat keine Verpflichtung die Installation auszuführen. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muss der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus einem 70 Grad hitzebeständigem Material sein.

Der Ofen kann hoch in einer Säule oder unter einer Arbeitsplatte gelegen werden. Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muss der Backofen unter Einhaltung der angegebenen Abstände installiert werden.

1.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen. Die Installation muss den Sicherheitsvorschriften der Normen entsprechen. Beim direkten Anschluss ans Netz ist darauf zu achten, dass zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluss muss bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.

Anschluss:

Der Herd ist mit einem Stromanschlusskabel ausgestattet, welches einen Anschluss von 220-240 V zwischen Phasen-Wechselstrom und Neutralleiter ermöglicht.

Vor dem Anschluss müssen folgende Punkte überprüft werden:

-Spannung und Versorgungsfrequenz auf der Typenkennzeichnung
-WICHTIG: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.

2. ZUBEHÖR (Modellabhängig)

2.1 BACKOFEN ZUBEHÖR

Vor dem ersten Gebrauch des Zubehörs ist es notwendig die einzelnen Zubehörteile zu reinigen.

Dem Grillrost können Formen und Teller aufgelegt werden.



Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.



Der Pizza-Stein für eine knusprige Pizza: Ist modellabhängig und mit einem Pizza Roller ausgestattet.

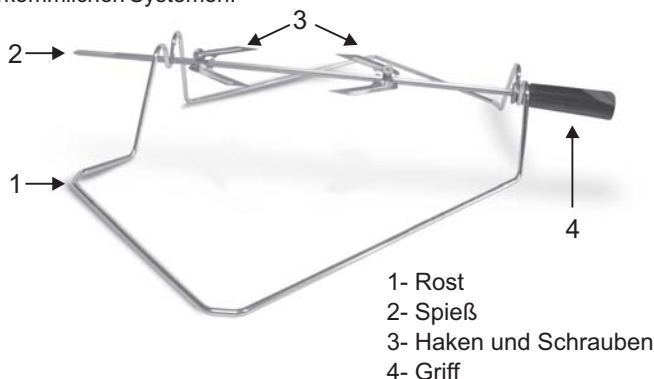


Das Backblech ist für das Backen verschiedener Gebäckteile wie z.B. Kekse. Stellen Sie das Backblech nie auf dem Ofen-Boden.



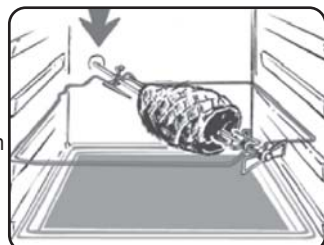
2.2 GRILLSPIEß (MODELLABHÄNGIG)

Für das Benutzen des Grillspießes, ist das Vorheizen nicht notwendig. Das Grillen nur mit geschlossener Backofentür. Bei Verwendung des Grillspießes ist der Energieverbrauch 90-95% geringer als bei herkömmlichen Systemen.



Wie benutzt man den Drehspeiß:

1. Lösen Sie die Schrauben vom Haken
2. Setzen Sie den Spieß in das Fleisch
3. Fixieren Sie das Fleisch mit den Haken
4. Ziehen Sie die Schrauben zu
5. Legen Sie den Spieß in den Ofen
6. Demontieren Sie den Griff



Wenn der Ofen in Betrieb ist, sollte das nicht verwendete Zubehör aus dem Ofen entfernt werden.

2.3 U·SEE

Das ist ein Beleuchtungssystem, dass die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

Die Vorteile:

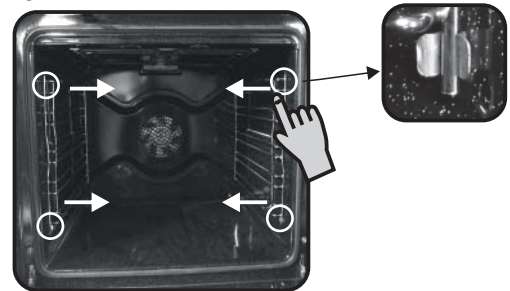
Neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U-See auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedrigen Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen



2.4 ENTFERNEN UND REINIGUNG DES GRILLROSTS

1. Entfernen Sie den Rost durch ziehen aus der Vorrichtung.
2. Reinigen Sie den Rost in der Spülmaschine oder reinigen Sie es mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie danach ab
3. Nach dem Reinigungsprozess installieren Sie den Rost in umgekehrter Reihenfolge.



3. REINIGUNG DES BACKOFENS

- Warten Sie bis der Ofen herunterkühlt um den Ofen mit der Hand zu reinigen.
- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können.
- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können.
- Bedecken Sie nicht die Backofenseiten mit Aluminiumfolie.

Glass Teile

Wir empfehlen Ihnen, dass Sie die Glastür mit absorbierendem Küchenpapier wischen. Wenn die Glass Teile stark verschmutzt sind, können Sie Reinigungsmittel verwenden. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel und keine Stahlwolle um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Backofentür beschädigen.

Zubehör

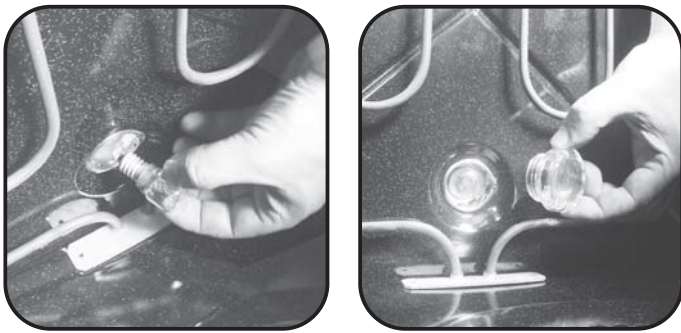
Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser. Benutzen Sie kein scheuerndes oder ätzendes Mittel.

Soßenfänger

Nachdem Grillen entfernen Sie den Soßenfänger vom Backofen. Achten Sie darauf, dass das warme Fett in einem Behälter gegossen wird. Reinigen Sie den Soßenfänger mit heißem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie nie den Soßenfänger verschmutzt im Backofen stehen.

Backofenbeleuchtung

Bevor Sie die Beleuchtung im Backofen reinigen trennen Sie den Backofen vom Netz (elektrischen Anschluß). Die Glühbirne und der zugehörige Deckel sind aus einem widerstandsfähigen Material für hohe Temperaturen hergestellt worden.



Eigenschaften der Glühbirne

230 V AC – 25W-E 14 Temperatur 300 Grad. Um eine Glühbirne zu wechseln gehen Sie wie folgt vor:

- Schrauben Sie den Glasdeckel raus
- Schrauben Sie die Glühbirne raus
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch denselben Typ, siehe Eigenschaften oben.
- Nachdem Sie die Glühbirne ausgetauscht haben, schrauben Sie beide Teile die Glühbirne und den Glasdeckel in die Ursprungsposition wieder zurück.

REINIGUNG DER BACKOFEN-GLASTÜR

Das innere Glas der Backofentür kann vom Backofen entfernt und gereinigt werden. Zur Reinigung des inneren Glas folgen Sie diesen Anweisungen;

- Öffnen Sie die Tür des Backofens. (Abbildung 1)



Abbildung 1



Abbildung 2

- Verriegeln Sie die Scharniere bevor Sie den Reinigungsvorgang starten. Abbildung 2. Öffnen Sie die Scharniere wenn der Reinigungsvorgang beendet ist. (Abbildung 2)

- Entfernen Sie die Schrauben wie in Abbildung 3 dargestellt. (Abbildung 3)

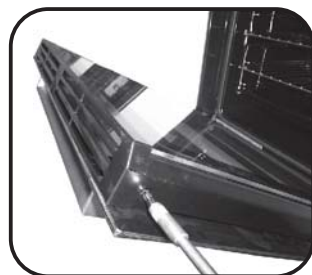


Abbildung 3

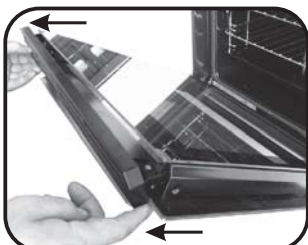


Abbildung 4

- Entfernen Sie die obere metallische Abdeckung indem Sie sie nach oben rausziehen. (Abbildung 4)

- Entfernen Sie das Glas indem Sie es vorsichtig aus dem Türrahmen rausziehen (Abbildung 5)

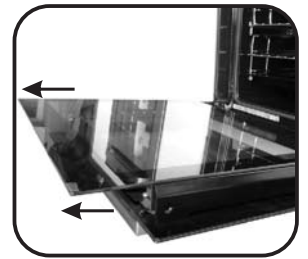


Abbildung 5

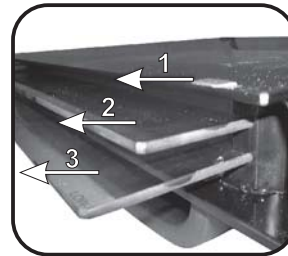


Abbildung 6

- * Für Pyrolyse Backöfen entfernen Sie bitte auch das 2. und 3. Backfenglas. (Abbildung 6)

- Nach der Reinigung des Glas montieren Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus.

- Das Low-E Zeichen muss auf alle Backfengläser problemlos lesbar sein und sollte links am Türanschlag positioniert werden (in der Nähe des linken Scharniers). Auf diese Weise ist die bedruckte Glasoberfläche des ersten Backfenglas an der Innenseite der Tür.



Abbildung 7

4. TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigegeführten Serviceheft angegeben.



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.

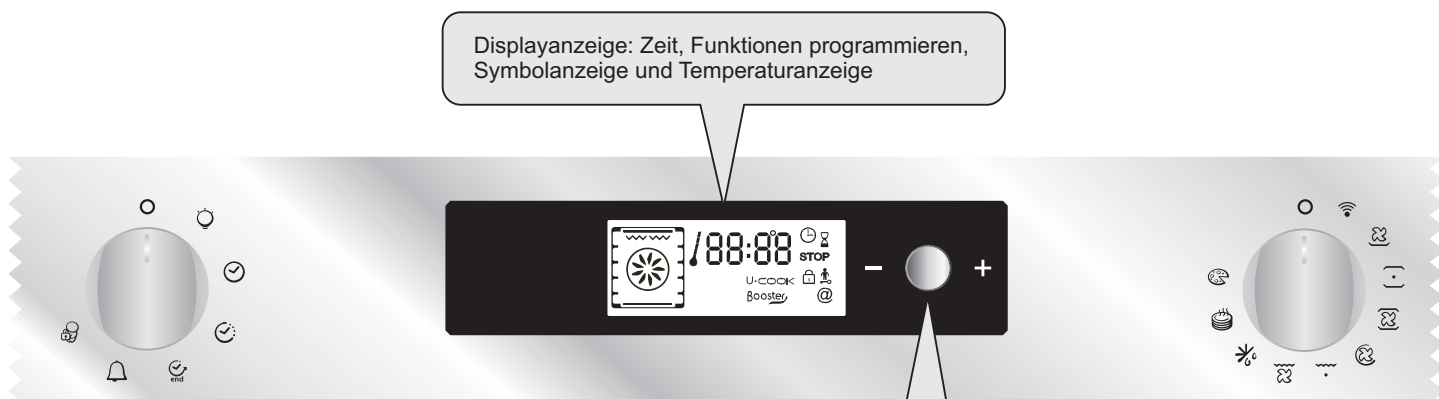
Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

- Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
- Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
- Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät

ENERGIESPAREND UND UMWELTSCHONEND

Verzichten Sie nach Möglichkeit darauf, den Ofen vorzuheizen, und machen Sie ihn stets so voll es geht. Öffnen Sie die Ofentür so selten wie möglich, da bei jedem Öffnen Wärme aus dem Garraum entweicht. Das Abschalten des Ofens 5 bis 10 Minuten vor dem vorgesehenen Ende der Garzeit spart große Mengen Energie ein. Dabei wird die Restwärme des Ofens zum Fertiggarren der Speisen genutzt. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen sauber und in einem guten Zustand sind, da sie dafür sorgen, dass keine Hitze aus dem Garraum entweichen kann. Wenn der Versorgungsvertrag mit Ihrem Stromversorger je nach Tageszeit unterschiedliche Tarife vorsieht, können Sie durch das Garen mit „Zeitprogrammierung“ den Garbeginn auf den Anfang des günstigen Zeitraums legen.

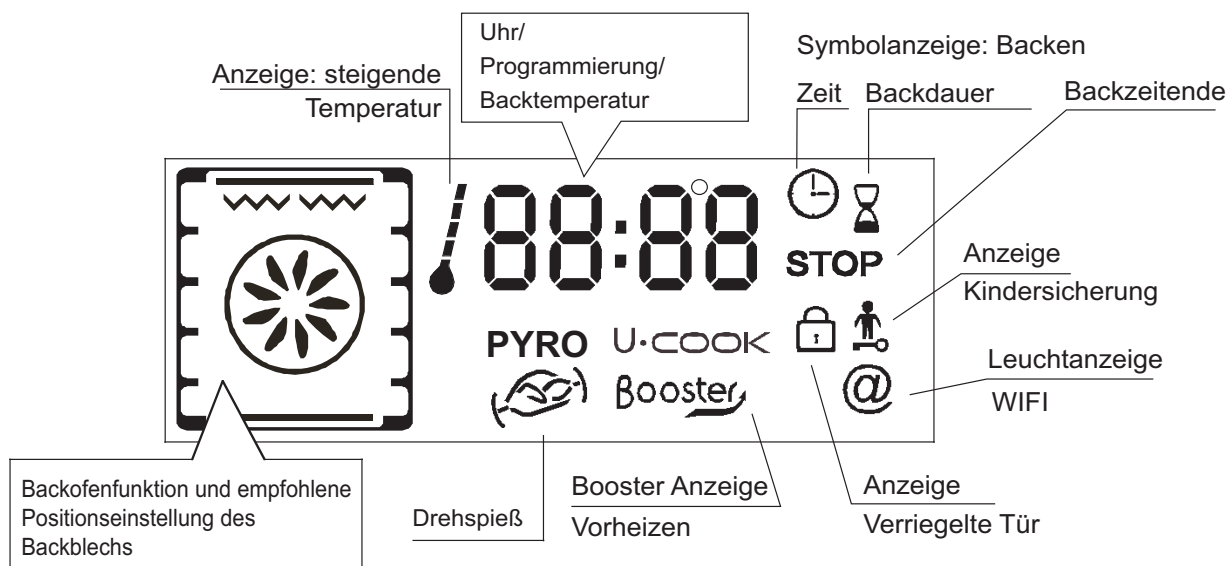
5. DISPLAYBESCHREIBUNG



Displayanzeige: Zeit, Funktionen programmieren, Symbolanzeige und Temperaturanzeige

BEDIENTASTE – + BESTÄTIGUNG

- Einstellungen:** Temperatur, Backfunktionen und Backzeitende – Funktionen werden eingestellt indem man die Bedientaste dreht “-” oder “+”
- Um die Einstellungen zu bestätigen:** Bedientaste drücken



5.1 NÜTZLICHE HINWEISE VOR DEM ERSTEN BETRIEB DES BACKOFENS

Reinigung

-Reinigen Sie den Backofen vor der ersten Nutzung:

- Wischen Sie die Außenoberfläche mit einem feuchtem weichem Tuch.
- Reinigen Sie das komplette Zubehör und waschen Sie den Backofeninnenraum mit einer Lösung aus heißem Wasser.
- Vergewissern Sie sich das Sie kein Zubehör im Ofen liegen lassen.
- Schließen Sie nach der Reinigung des leeren Backofens die Tür und stellen Sie die maximale Temperatur ein. Warten Sie 1 Stunde und schalten Sie den Backofen wieder aus. Mit dieser Vorgehensweise lassen sich alle unangenehmen Gerüche neuer Produkte entfernen.

•Denken Sie an folgende Punkte:

Jede Änderung muss über die Bedientaste bestätigt werden.

Den Backofen stoppen:

Dies ist erforderlich wenn Sie eine falsche Funktion eingestellt haben. Um den Backofen zu stoppen drehen Sie den Knebel auf die Stopp-Position zurück.

Kindersicherung:

Um die Bedientasten des Backofens zu sperren müssen Sie das Symbol der Kindersicherung auswählen. Lesen Sie hierzu die Einstellung – Programmierung der Kindersicherung.

Der Kühlventilator:

Das Bedienfeld und die Elektronik des Backofens werden hierdurch geschützt. Es startet und endet automatisch, selbst wenn der Backofen ausgeschaltet wird.

Backofenbeleuchtung:

Um die Backofenbeleuchtung zu aktivieren drehen Sie den Schalter auf das Symbol der Beleuchtung. Ist der Ofen in Gebrauch dann bleibt die Beleuchtung über alle Funktionen hinweg eingeschaltet.

•Uhrzeiteinstellung:

Wird der Backofen an die Elektrizitätsversorgung neu oder nach einem Abbau wieder angeschlossen dann muss die Uhr eingestellt werden:

Folgende Schritte zur Uhrzeiteinstellung sind erforderlich:

1. Drehen Sie den Wahlschalter in die Position Symbol „Uhr“
2. Stellen Sie die Uhr ein indem Sie die kleine rechte Bedientaste nach „-“, oder „+“ drehen
3. Drehen Sie den Wahlschalter in die Ausgangsposition STOP zurück



1- Drehen Sie den Wahlschalter zu der gewünschten Funktion. Die Beheizung zu der ausgewählten Funktion wird auf dem Display angezeigt.

2- Die passende Temperatur gemäß der ausgewählten Funktion wird angezeigt. Sie kann innerhalb der vordefinierten Temperaturreihe (siehe obige Tabelle) verändert werden. Um die Temperatureinstellung zu ändern, drehen Sie die Bedientaste in der Mitte und bestätigen Sie die Einstellung indem Sie die gleiche Taste drücken.die Temperaturanzeige ist vorgegeben aber kann während des Backvorgangs verändert werden. Der Backofen ist nun eingeschaltet und startet die Aufheizphase. Die Anzeigelampe blinkt mehrere Male bis die ausgewählte Temperatur erreicht wird. Ein hörbares Signal ertönt wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist.

3- Die Backdauer oder das Backzeitende kann dadurch eingestellt werden, wenn Sie den Wahlschalter auf die Position „Backdauer“ oder „Backzeitende“ drehen. Die Anzeige „Backdauer“ oder das „Backzeitende“ fängt an zu blinken. Stellen Sie die Zeiten indem Sie die Bedientaste in der Mitte betätigen. Bestätigen Sie dann durch drücken. Vergessen Sie nicht den Wahlschalter auf die Position STOP zurückzudrehen um die neuen Einstellungen abzuspeichern. Für weitere Details über das Programmieren sehen Sie dazu Kapitel 5.3 Programmierungen.

4- Drehen Sie den Wahlschalter am Ende des Backvorgangs auf die Position Stopp zurück. Die Anzeige blinkt nochmals. Die Anzeige erlischt bis die Temperatur des Backofens eine niedrige Temperatur erreicht hat.

Backfunktionen



Umluft + Unterhitze: Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten und Gebäck. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das „Aufgehen“ des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein.



Unterhitze: Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.



Unterhitze + Oberhitze: Bei dieser Funktion werden Lebensmittel gleichmäßig von oben und unten erhitzt. Es ist die traditionelle Art zu garen. Ausgezeichnet geeignet zum Braten von Rindfleisch, Keulen und ideal für Plätzchen und Kekse und für alle Speisen die knusprig werden sollen.



Unterhitze + Oberhitze + Umluft: Bei dieser Funktion wird heiße Luft an den oberen und unteren Heizelementen entlang geleitet und durch den Lüfter gleichmäßig im Inneren des Backofens verteilt. Diese Funktion empfehlen wir für Geflügel, Fisch, Gemüse und Gebäck.



Heißluft: Luft die aufgeheizt worden ist wird in die verschiedenen Ebenen im Backraum geblasen. Es ist ideal um verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch) zur gleichen Zeit zu braten ohne dabei den Geruch und den Geschmack zu vermischen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.



Grill: Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen: auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das verleiht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.



Grill + Umluft: Bei dieser Funktion arbeiten Grill, oberes Heizelement und Umluft zusammen und sorgen für ein besonders gleichmäßiges Garen. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.

5.2 BENUTZUNG DES BACKOFENS

•Manueller Modus

Die empfohlenen manuellen Einstellungen für das Backen und Grillen werden in der unteren Tabelle verdeutlicht. Eine Temperatur wird ebenfalls für jede Einstellung empfohlen.

Funktion (modellabhängig)	Voreinstellung Temperatur °C	Vordefinierte Temperatur °C	Funktion Booster*
Umluft + Unterhitze	210	50-220	Booster
Unterhitze	160	50-220	Booster
Unterhitze + Oberhitze ***	220	50-240	
Unterhitze + Oberhitze + Umluft	210	50-230	
Heißluft	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill + Umluft ***	190	50-200	Booster
Grill + Drehspieß + Umluft	240	180-240	Booster
Auftauen	40	No	
Warm halten	60	No	
Pizza **	230	230	
*Booster: schnelle steigende Temperatur			
**Backofen muss mit dieser Funktion ausgestattet sein			
***Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 60350-1 zur Feststellung der Energieeffizienzklasse			



Grill + Drehspieß + Umluft: Der Vorteil alle 3 Funktionen gleichzeitig zu nutzen Grill, Drehspieß und Umluft ist, dass das Gericht gleichmäßig gebraten wird. Es verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Ein Vorheizen ist bei dieser Funktion nicht erforderlich.



Auftauen: In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen. Die Temperatur wird in 40 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.



Warm halten: Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.

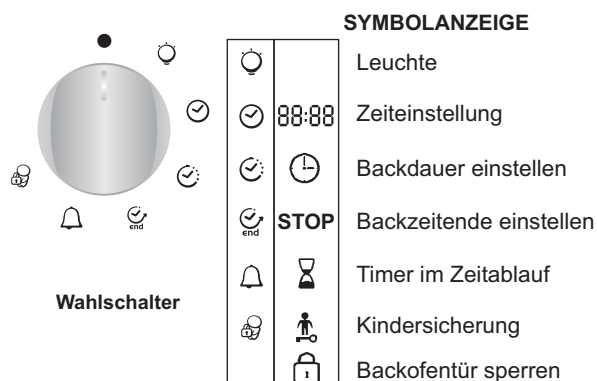


Pizza: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.



WIFI

5.3 PROGRAMMIERUNGEN



Der Timer:

Der Timer funktioniert unabhängig von den Backofenfunktionen. Er hat keinen Einfluss auf die Beheizungsarten. Er ist eine Erinnerungsfunktion.

- Drehen Sie den Schalter in die Timer Position. Die Symbolanzeige erleuchtet. Auf dem Display erscheint ebenfalls die Anzeige zur Zeiteinstellung.
- Die Minutenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Minutenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.
- Die Stundenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Stundenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.
- Drehen Sie den Wahlschalter in Ausgangsposition Stop zurück. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erlischt die Backdauer. Ein hörbares Signal ertönt für 15 Sekunden und die Timeranzeige blinkt auf (um es zu stoppen bevor die 15 Sekunden abgelaufen sind drücken Sie die Bedientaste).

Backdauer einstellen:

Für verschiedene Gerichte ist die Backdauer voreingestellt. Wenn erwünscht, kann die Auftau- und Warmhalte- Funktion im manuellen Modus voreingestellt werden.

- Drehen Sie den Wahlschalter auf das Symbol der Backdauer. Die Symbolanzeige erleuchtet. Eine voreingestellte Backdauer (für verschiedene Gerichte) oder 00:00 für andere Backofenfunktionen erscheint auf dem Display.
- Die Minutenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Minutenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.
- Die Stundenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Stundenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.
- Drehen Sie den Wahlschalter in Ausgangsposition Stop zurück um die neue Backdauer abzuspeichern. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erlischt die Backdauer. Ein hörbares Signal ertönt für 15 Sekunden. Die Symbolanzeige Backdauer/Stop fangen an zu blinken.

•Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Stop zurück. Wenn Sie dies nicht tun, blinken beide Symbole die Backdaueranzeige und das Stop Symbol fortlaufend.

Backzeitende einstellen:

Für verschiedene Gerichte ist die Backdauer und das Backzeitende voreingestellt. Wenn erwünscht, kann die Auftau- und Warmhalte-Funktion im manuellen Modus voreingestellt werden.

- Drehen Sie den Schalter auf das Symbol Backzeitende. Das STOP Symbol erleuchtet. Ein voreingestelltes Backzeitende (für verschiedene Gerichte) oder 00:00 für andere Backofenfunktionen oder die Uhrzeit erscheinen auf dem Display.
- Drehen Sie den Wahlschalter um das Backzeitende zu bestätigen.
- Die Minutenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Minutenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.
- Die Stundenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Stundenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.

NB: Der Backofen kalkuliert automatisch den Start (Backzeitende minus Backdauer). Am Ende des Backvorgangs schaltet sich der Backofen automatisch aus. Ein hörbares Signal ertönt 15 Sekunden lang, dass daran erinnert, dass das Backzeitende erreicht worden ist. Die Symbolanzeige Backdauer und STOP fangen an zu blinken.

- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Stop zurück. Wenn Sie dies nicht tun, blinken beide Symbole fortlaufend.

ACHTUNG:

Wenn das Backzeitende eingestellt wird ohne dabei die Länge der Backzeit zu definieren, startet der Backofen den Backvorgang sofort und stoppt bis zum Ende der eingestellten Backzeit.

5.4 TIPPS

Es ist besser das Fleisch erst nach dem braten, grillen zu salzen, da das Salz das Spritzen des Fetts fördert. Dies verunreinigt u.a. den Backofen und macht eine Menge Rauch. Richtiges Vorheizen ist die Basis für ein gelungenes Fleischgericht.

Grillen:

Bevor man mit dem Grillen anfängt:

Entnehmen Sie das Grillgut einige Stunden vom Kühlschrank. Legen Sie es auf mehrere Schichten Küchenpapier. Dies macht es schmackhafter und vermeidet, dass es in der Mitte kalt bleibt. Fügen Sie Gewürze vor dem Grillen hinzu und salzen Sie das Fleisch erst nach dem grillen. Grillen Sie das Fleisch mit ein wenig Öl. Das Fleisch können Sie am besten mit einem breiten flachen Pinsel einölen. Dann bestreichen Sie es mit Gewürzen wie Pfeffer, Thymian etc.

Während des Grillvorgangs:

Stechen Sie niemals in das Fleisch hinein auch wenn Sie es drehen möchten. Dies lässt das Fleisch trocken werden.

Backen:

Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen. Diese lassen die Hitze reflektieren und haben Einfluss auf den Backvorgang. Wenn der Kuchen zu schnell bräunt decken Sie es mit Backpapier oder Aluminiumfolie.

Achtung: Um die Aluminiumfolie richtig zu verwenden, legen Sie die glänzende Seite auf den Kuchen. Wenn Sie dies nicht tun, wird die Wärme durch die glänzende Oberfläche reflektiert und dringt nicht in das Gebäck.

5.5 KONTRAST DES DISPLAYS EINSTELLEN

Der Kontrast des Displays kann jederzeit angepasst werden. Die Standardeinstellung ist "C5". Um die Einstellungen anzupassen gehen Sie wie folgt vor:

Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position „Licht“ und den Funktionsschalter auf „0“. Drücken Sie die Bedientaste in der Mitte 3 Sekunden lang. Es erscheint „CX“ auf den Display (X= Kontrast Level). Drehen Sie die Bedientaste in der Mitte um die Kontrasteinstellungen anzupassen. Die Einstellungsschritte liegen von 1 bis 9 vor. Speichern Sie die neuen Einstellungen indem Sie die Bedientaste in der Mitte 3 Sekunden gedrückt halten.

6. KINDERSICHERUNG

Diese Funktion ist wichtig, vor allem wenn Kinder in der Umgebung sind. Es verhindert, dass die Kinder den Backofen einschalten oder Änderungen an den voreingestellten Funktionen vornehmen. Dieses Sicherheitssystem sperrt das Bedienfeld des Backofens.

Es liegen 2 Ebenen des Sicherheitssystems vor:

EBENE 1: Um die Kindersicherung zu aktivieren, drehen Sie den Wahlschalter auf Kindersicherung. Nach der Aktivierung sind Bedientasten inaktiv. Um die Kindersicherung zu deaktivieren drehen Sie den Wahlschalter auf „0“.

EBENE 2: Um die Kindersicherung zu aktivieren, drehen Sie den Wahlschalter auf Kindersicherung und halten Sie dabei die Bedientaste in der Mitte für 3 Sekunden gedrückt. Nun sind alle Bedientasten inaktiv. Um die Kindersicherung zu deaktivieren halten Sie die Bedientaste für 3 Sekunden gedrückt.

Bemerkungen: In allen Fällen, auch wenn die Bedientasten inaktiv sind, können Sie den Ofen ausschalten indem Sie den Wahlschalter auf 0 drehen.

7. WIFI FUNKTION

WIFI KONFIGURATION

- Schalten Sie den Drehknebel in die WiFi Position (das "@" Symbol blinkt auf).
- Wenn der Backofen mit einem WLAN Router verbunden ist und die WiFi Funktion eingestellt worden ist dann erscheint das "@" Symbol auf dem Display.
- Wenn der Backofen nicht mit einem WLAN Router verbunden ist dann blinkt das "@" Symbol auf. (siehe Kapitel "@" Symbol Steuerung).
- Wenn die WiFi Funktion aktiviert ist, kann der Backofen nur ferngesteuert werden (Funktionsgenerator und Encoder sind deaktiviert);
- In allen anderen Backfunktions-Einstellungen kann der Backofen nicht von außen gesteuert werden.

RESET

Um die WiFi Funktion zurückzusetzen müssen Sie den Drehknebel in die WiFi Position drehen. Achten Sie darauf das kein anderes Programm aktiv ist und drücken Sie den Encoder für 3 Sekunden lang. Nach 3 Sekunden erscheint auf dem Display "rSt" und das "@" Symbol fängt an zu blinken.

@ SYMBOL STEUERUNG

- Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, dann ist das Symbol deaktiviert;
- Wenn der Drehknebel in der WiFi Position steht, dann blinkt das Symbol auf (1" an und 1" aus) sobald der Backofen im "Einwahlmodus" (Verbindungspunkt) ist. Andererseits leuchtet das Symbol durchgehend auf wenn der Backofen im "Clientmodus" (zu einem Router verbunden ist);
- Wenn der Drehknebel in der WiFi Position steht und der Backofen versucht sich zu einem Router zu verbinden dann blinkt das Symbol (3" an und 1" aus);
- Wenn der Drehknebel aktiviert ist und nicht in der WiFi Position steht dann blinkt das Symbol (1" an und 3" aus).



CANDY SIMPLY-FI:

Weitere Informationen zum ANSCHLUSS und zur optimalen NUTZUNG Ihres Candy simplyFi-Gerätes finden Sie unter

<http://www.candysimplyfi.com> oder auf der speziell hierfür eingerichteten simplyFi-Serviceinternetseite

<http://simplyfiservice.candy-hoover.com>

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.
- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.

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

- Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
- Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
- Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
- Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.

AVISO: Antes de substituir a lâmpada, e para evitar sofrer choques eléctricos, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da corrente.

- O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.
- As instruções têm de indicar o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura registada na superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial, que pode ser obtido junto do fabricante ou do seu serviço de assistência técnica.

CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição accidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

CUIDADO: Quando o grelhador está a ser utilizado, as peças e componentes acessíveis podem ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

- Apanhe eventuais derrames antes de os limpar.
- Durante a limpeza pirolítica automática as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual, pelo que deve manter as crianças à distância.

1. INSTRUÇÕES GERAIS

Leia atentamente as instruções para tirar o máximo rendimento do seu forno. Recomendamos que guarde as instruções para instalação e utilização posteriores e, antes de instalar o forno, anote o seu número de série no caso de vir a ter necessidade de obter a ajuda do serviço de pós-venda.

Quando desembalar o forno, certifique-se de que este não está danificado de alguma forma. Se tem alguma dúvida, não use o forno. Entre em contacto com um profissional qualificado ou com a Assistência Técnica. Mantenha os materiais tais como sacos de plástico, poliestireno, ou pregos de embalagens fora do alcance das crianças, porque eles representam perigo.

A empresa não será responsabilizada se as instruções fornecidas neste documento não forem cumpridas.
! Nota: As funções, propriedades e acessórios de fornos que são mencionados neste manual podem ser alterados dependendo dos modelos de forno.

1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

As peças deste aparelho que possam entrar em contacto com géneros alimentícios estão em conformidade com as disposições da Directiva Europeia 89/109.

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

Quando desembalar o forno, certifique-se de que este não está danificado de alguma maneira. Se tem alguma dúvida, não use o aparelho: entre em contacto com um profissional qualificado ou com a Assistência Técnica.

Mantenha os materiais, tais como sacos de plástico, poliestireno, ou pregos da embalagem fora do alcance das crianças, porque estes são perigosos para as crianças

1.2 DICAS DE SEGURANÇA

O forno deve ser usado apenas para os fins a que se destina, ou seja para cozinhar alimentos. Qualquer outro fim, qualquer outro tipo de utilização ou uso dado ao poder de aquecimento do forno é inadequado e pode ser muito perigoso.

O fabricante não pode ser responsabilizado por algum acidente ou estrago causado pelo uso inadequado, incorrecto e irresponsável do aparelho.

Sempre que utilizar um aparelho eléctrico deve seguir as seguintes regras básicas:

- Não puxe pelo cabo para remover a ficha da tomada.
- Não toque no forno com as mãos ou pés molhados.
- Não opere com o forno quando tem os pés descalços.
- Deve evitar usar múltiplas tomadas, fichas triplas, adaptadores ou extensores de cabos eléctricos.

- Se o forno avariar ou parar de funcionar, desligue-o da fonte de alimentação eléctrica e não lhe toque.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído imediatamente.

Quando substituir o cabo, tenha em conta as instruções que se seguem.

Remova o cabo de alimentação e substitua com um cabo tipo H05VV-F. O cabo utilizado deve conseguir suportar a corrente eléctrica indicada para o forno. A substituição do cabo deve ser feita por profissionais técnicos especializados.

O cabo com ligação terra (amarelo-verde) deve ser 10 mm mais comprido do que o cabo de alimentação.

Use apenas os serviços técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica para ter a certeza que o trabalho é feito por profissionais qualificados e que são colocadas sempre peças de substituição originais.

Se estas instruções não forem seguidas, a segurança do forno pode estar em causa e não ser garantida.

O forno que adquiriu é conforme com as características técnicas descritas e não lhe devem ser feitas modificações.

Não guarde produtos inflamáveis no forno; eles podem incendiar-se se o forno começar a trabalhar acidentalmente.

Não pressione e não deixe crianças sentarem-se na porta do forno.

Use luvas próprias de cozinha para proteger as mãos quando coloca ou retira os tabuleiros e outros recipientes do forno, pois estes vão estar muito quentes.

1.3 RECOMENDAÇÕES

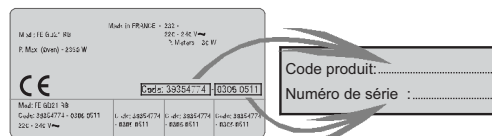
• Depois de cada utilização, deve fazer pelo menos uma limpeza mínima, pois isso ajudará a manter o forno perfeitamente limpo de futuro.

• Não cubra as paredes do forno com folhas de alumínio ou protecções que se encontram à venda em algumas lojas. Esse tipo de protecção ou folhas de alumínio, quando em contacto com o esmalte quente, podem derreter, fundir-se com as paredes do forno ou deteriorar o esmalte interior do forno.

• Para evitar sujidade excessiva e fumos e cheiros daí decorrentes, aconselhamos que não utilize o forno a temperaturas muito altas. É melhor prolongar um pouco mais o tempo de cozedura dos alimentos do que aumentar a temperatura.

Indicação sobre recipientes GB

• Além dos acessórios fornecidos com o forno, aconselhamos que utilize apenas formas, tabuleiros e outros recipientes resistentes a altas temperaturas.



1.4 INSTALAÇÃO

Os fabricantes não têm obrigação de realizá-la. Se for necessária a assistência do fabricante para corrigir falhas decorrentes de instalação incorrecta, esta assistência não é coberta pela garantia. As instruções de instalação para o pessoal profissionalmente qualificado devem ser seguidas. A instalação incorrecta pode causar danos ou ferimentos em pessoas, animais ou objectos. O fabricante não pode ser responsabilizado por tais danos ou lesões. A unidade de cozinha na qual o forno é instalado deve ser feita de material resistente a temperaturas de pelo menos 70 ° C. O forno pode estar localizado no alto de uma coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve ser garantida uma boa ventilação no espaço do forno, de forma a permitir uma boa circulação do ar fresco necessário para o arrefecimento e para proteger os componentes internos. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de montagem que vai ser realizada.

1.5 INSTALAÇÃO ELÉCTRICA

A INSTALAÇÃO ELÉCTRICA DEVE SER FEITA POR UM ELECTRICISTA OU PROFISSIONAL SIMILAR TECNICAMENTE COMPETENTE PARA O EFEITO.

A instalação que vai receber o aparelho deve cumprir com as normas em vigor no país onde o electrodoméstico está a ser instalado. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade se esta disposição não for cumprida.

A ligação à rede deve ser feita por tomada de ligação à terra, ou por meio de um disjuntor multipolar, em conformidade com as regras e normas vigentes. A instalação deve ser protegida por fusíveis adequados e ter fios com uma secção transversal suficientemente grande para abastecer o forno normalmente.

CONEXÃO:

O forno está equipado com um cabo para ser ligado exclusivamente a uma tensão de 220-240 V através da fase e do neutro.

A conexão deve ser realizada depois de se ter verificado:

- a tensão de alimentação indicada no medidor,

O fio de protecção de chumbo (verde / amarelo) ligado ao terminal terra do forno deve ser ligado ao terminal terra da instalação.

Atenção:

• Tenha a ligação terra da instalação verificada por um electricista antes de fazer a conexão ao seu aparelho.

• O fabricante não será responsável por qualquer incidente possíveis consequências que possam surgir da utilização do forno não ligada à terra ou ligado a uma terra com continuidade ou com defeito.

NB: Não se esqueça de que o forno pode exigir o serviço pós-venda. Use uma tomada que esteja localizada de forma a que o forno possa ser ligado outra vez quando é removido do seu local. Cabo de alimentação: Se o cabo de alimentação tiver que ser mudado, isso deve ser feito pelo serviço de pós-venda ou por alguém com qualificações semelhantes.

2. ACESSÓRIOS (de acordo com o modelo)

2.1 EQUIPAMENTO DO FORNO

É necessário fazer uma limpeza inicial do equipamento antes da primeira utilização. Faça-o com uma esponja, enxague e seque bem.

A prateleira pode comportar formas e pratos.



O tabuleiro de molho (tabuleiro anti pingos) serve para recolher os sucos e molhos dos assados.



Nunca use este tabuleiro como depósito de gordura dos assados, pois a gordura rapidamente se espalharia por todo o forno, produzindo muitos fumos.

Nunca coloque este tabuleiro directamente no fundo do forno.

A pedra para pizza é o equipamento que serve para cozer as suas pizzas, deixando-as estaladiças e crocantes. Este equipamento, presente em alguns modelos de forno, também vem acompanhado do cortador de pizza.



O tabuleiro de pastelaria e bolos deve ser colocado nas prateleiras. Serve para cozinhar pequenos itens de pastelaria, como queques, bolachas, merengues, biscoitos, etc.

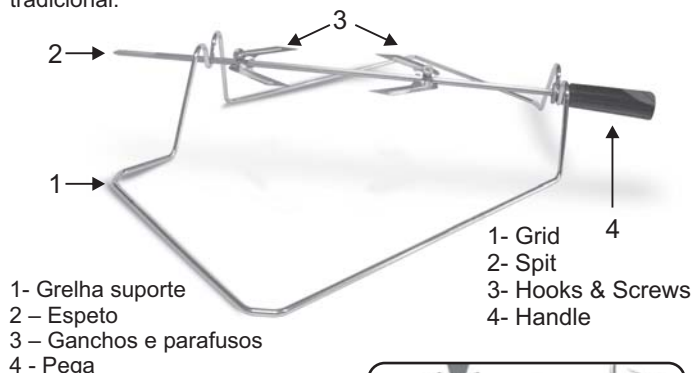
Nunca coloque os bolos ou pastelaria que pretende cozer directamente na base, no fundo do forno.



2.2 ESPETO ROTATIVO

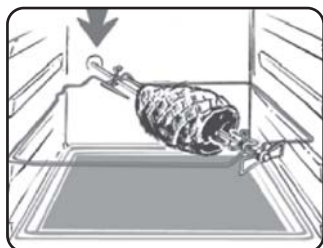
Não é necessário pré-aquecimento para os assados em espeto. Faça estes cozinhados com a porta do forno fechada.

O consumo de energia é 90 a 95% menos do que o sistema tradicional.



Como utilizar o espeto:

- 1 - Desaperte os parafusos
- 2 - Espete o espeto na carne
- 3 - Fixe a carne nos ganchos
- 4 - Ajuste os parafusos
- 5 - Coloque o espeto no buraco do motor do espeto
- 6 - Coloque a pega



Quando o forno está em utilização todos os acessórios desnecessários devem ser retirados do seu interior

2.3 U·SEE

É um sistema de iluminação que substitui a lâmpada tradicional. Trata-se de 14 luzes LED (para as versões sem sistema pirolítico) ou de 10 LED de alta potência (para o forno com limpeza pirolítica), luzes que estão integradas dentro da porta. Estas produzem uma iluminação branca de alta qualidade, que permite visualizar o interior do forno com clareza, sem quaisquer sombras em todas as prateleiras.

Vantagens:

Este sistema, além de proporcionar uma iluminação excelente no interior do forno, dura mais do que as lâmpadas tradicionais, é mais fácil de manter e, acima de tudo, economiza bastante energia.

- Visualização óptima

- Iluminação de grande durabilidade

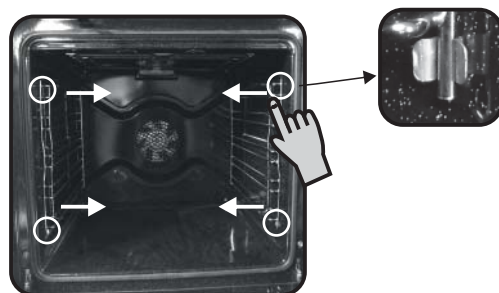
- Muito baixo consumo de energia, 95% de poupança em comparação com a iluminação tradicional.



2.4 REMOÇÃO E LIMPEZA DAS GRELHAS LATERAIS

1 - Retire as grelhas de metal puxando-as na direcção indicada pela seta
2 - Limpe as grelhas, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.

3 - Após o processo de limpeza, instale as grelhas, fazendo o movimento no sentido inverso.



3. LIMPEZA DO FORNO

Aguarde até que o forno arrefeça completamente antes de fazer qualquer operação de limpeza manual. Nunca limpe o forno com produtos de limpeza abrasivos, esfregões de arame ou objectos pontiagudos, pois o esmalte pode ficar danificado e sem reparação. Use apenas água e sabão ou produtos de limpeza suaves e adequados.

Nunca cubra as paredes interiores do forno com folha de alumínio.

PARTES DE VIDRO

Recomendamos que limpe a porta de vidro com um pano absorvente ou papel absorvente de cada vez que usar o forno. Se existirem muitos salpicos, então limpe com uma esponja bem espremida e detergente e enxague de seguida.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois podem riscar a superfície e danificar o vidro.

SELO DA PORTA DO FORNO

Se este estiver sujo, limpe o selo do forno com uma esponja levemente húmida.

ACESSÓRIOS

Limpe-os com uma esponja embebida em água e sabão. Enxague com água limpa e seque. Evite produtos de limpeza abrasivos.

TABULEIROS

Após concluído o cozinhado, retire o tabuleiro do forno. Verta molho, gorduras ou outros resíduos antes de começar a limpeza. Lave e enxague o tabuleiro com água quente e uma esponja embebida em detergente.

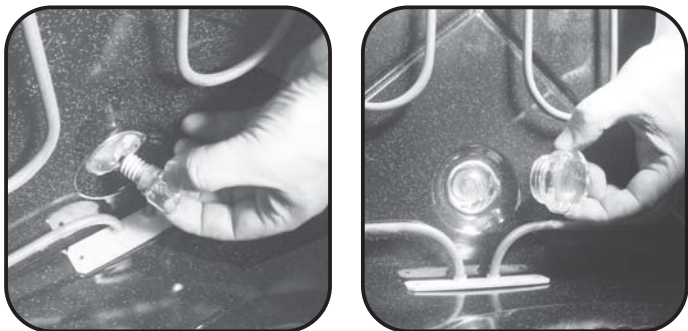
Se os resíduos permanecem, mergulhe-os em água e detergente.

Também pode levar à máquina de lavar louça ou tentar limpar com um limpador de fornos comercial. Nunca coloque um tabuleiro sujo no forno.

ILUMINAÇÃO DO FORNO

Desligue a alimentação do forno antes de limpar ou substituir as lâmpadas.

A campânula e a sua tampa são feitas de material resistente a altas temperaturas.



Características da lâmpada:

230 V AC - 25W-E 14 Temperatura base de 300 ° C

- Para mudar uma lâmpada:
- Retire a tampa de vidro,
- Retire a lâmpada,
- Substitua-a por uma do mesmo tipo: ver as características
- Depois de substituir a lâmpada estragada, o parafuso deve voltar a ser colocado na tampa de protecção de vidro.

LIMPAR A PORTA DE VIDRO

A porta interior em vidro deste forno pode ser retirada e limpa. Para limpar de forma adequada a porta de vidro, siga as seguintes instruções:

- Abra a porta do forno (figura 1)

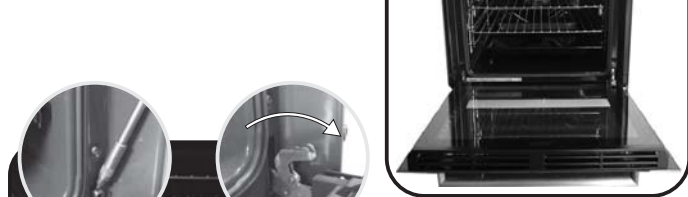


Figura 1



Figura 2

Tranque as dobradiças, como se mostra na figura 2 antes de começar a operação de limpeza. Destranque as dobradiças quando a limpeza estiver concluída.

- Remova os parafusos como se mostra na figura 3

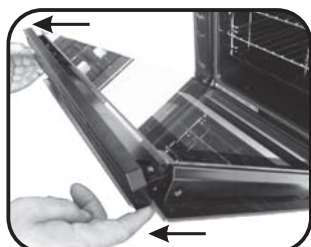


Figura 4



Figura 3

- Remova a cobertura metálica do topo para que o vidro possa ser retirado como o demonstrado na figura 4.

- Remova o vidro, puxando cuidadosamente para fora da moldura da porta (figura 5)

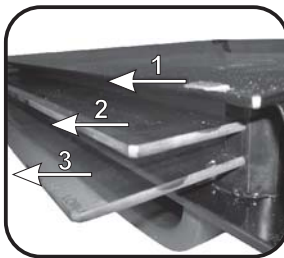


Figura 6

- Depois de limpo o vidro, volte a colocar no lugar todas as peças e partes da porta exatamente na ordem inversa de como foram retiradas.

- Em todos os vidros o sinal LOW-E deve estar visível no canto esquerdo da porta, perto da dobradiça esquerda. Desta forma a superfície impressa do 1º vidro vai permanecer no interior da porta.

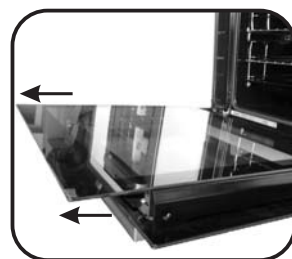


Figura 5

- ****Para fornos pirólíticos, por favor remova também os segundo e terceiro vidros (figura 6)**



Figura 7

4. SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de ligar para a Central de Atendimento da Assistência Técnica Se o forno não está a funcionar, recomendamos que:

- Verifique se o forno está bem ligado à fonte de alimentação. Se não conseguir detectar a causa da falha:
- Desligue o forno da corrente, não toque no forno e chame o serviço pós-venda.

Antes de ligar para a Assistência Técnica lembre-se de tomar nota do número de série do aparelho, bem como especificações que estejam na placa de identificação.

O forno é fornecido com um certificado de garantia que garante que será reparado gratuitamente pela Assistência Técnica da marca enquanto a garantia estiver activa.



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

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

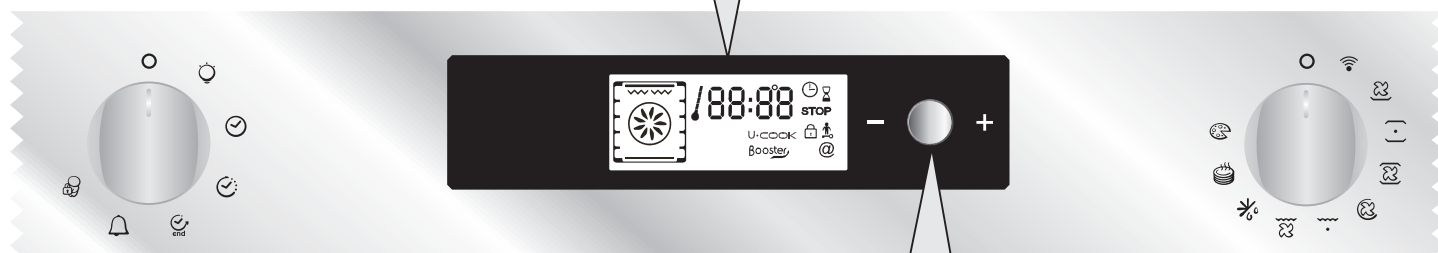
- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

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

5. DESCRIÇÃO DO PAINEL

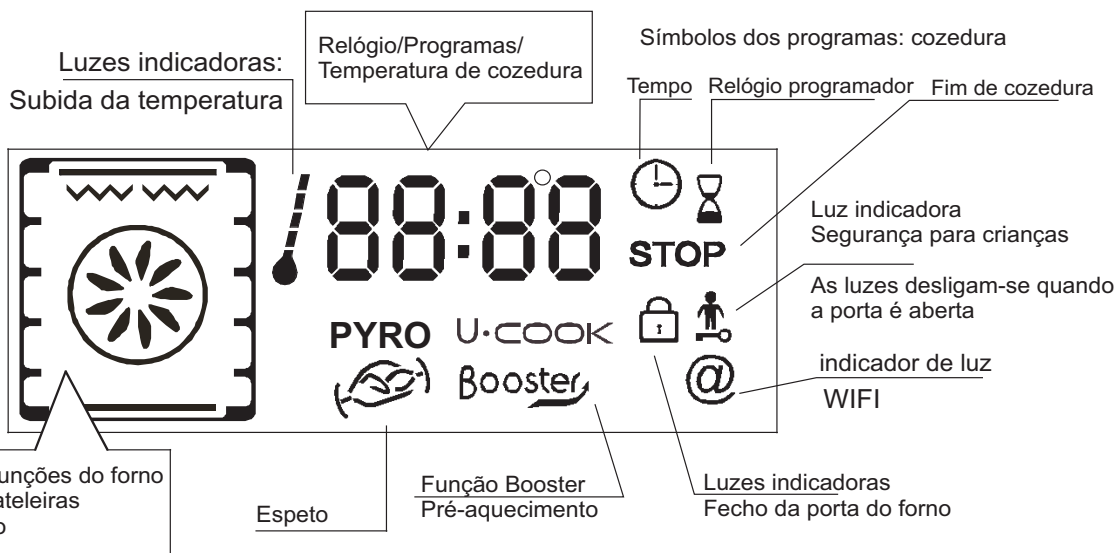
Painel display: tempo, programação do modo de cozedura, luzes indicadoras, função da temperatura de cozedura e posição das prateleiras.



BOTÃO PARA REGULAÇÃO - + e confirmação

Definições: temperatura, programas de cozedura e fim do tempo de cozedura. Regulável rodando o botão para - ou +

Para confirmar as definições: pressione o botão



5.1 ANTES DE USAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ

Limpeza preliminar

- Limpe o forno antes de usar pela primeira vez:
- Limpe as superfícies externas com um pano macio e húmido.
- Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e detergente.
- Deixe o forno vazio e defina a temperatura máxima. Deixe ligado cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer odores que existam pelo facto do aparelho ser novo. Certifique-se de que a divisão da casa onde se encontra está bem ventilada enquanto esta operação decorre.

Aspectos a relembrar:

Confirmação do temporizador:

Modificações devem ser confirmadas pressionando o botão.

Parar o forno:

Pode ser necessário se programou o forno incorrectamente. Para parar o forno, coloque o selector de funções na posição STOP.

Dispositivo de segurança para crianças:

Para bloquear os comandos do forno, seleccione o dispositivo de segurança para crianças. Consulte a secção intitulada "Programação - dispositivo de segurança para crianças".

Ventilador de refrigeração:

Protege o painel de controlo e componentes electrónicos de danos causados pelo calor.

Arranca e pára automaticamente, mesmo quando o forno está desligado.

Iluminação do forno:

Colocando o comando no símbolo da luz, pode ligar a luz do forno quando este não está em uso. Quando o forno está em uso, a luz permanece ligada durante a totalidade do período de funcionamento, mesmo quando a porta é aberta.

RELÓGIO

Quando o forno está desligado algum tempo ou após corte de energia eléctrica, o relógio deve ser redefinido.

Para programar o relógio:

- 1 - Gire o botão para o símbolo "Clock".
- 2 - Ajuste o relógio com o botão central, girando para "-" ou "+».
- 3 - Volte o botão para a posição STOP.



5.2 COMO UTILIZAR O FORNO

• MODO MANUAL

Os métodos de cozedura sugeridos no modo manual constam na tabela abaixo. A temperatura também é sugerida para cada função de cozedura. Mas pode ser modificada, dentro de intervalos definidos que também estão indicados.

Função (de acordo com o modelo do forno)	Pre-set Temperature Pré-definição de temperatura °C	Intervalos de temperatura °C	Função Booster*
Aquecimento inferior+ventilador	210	50-220	Booster
Aquecimento inferior	160	50-220	Booster
Aquecimento inferior+superior ***	220	50-240	
Aquecimento inferior+superior+ventilador	210	50-230	
Circulação de calor+ventilador	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill+ventilador ***	190	50-200	Booster
Descongelar	40	No	
Manter quente	60	No	
Pizza **	230	230	
*Booster: aquecimento rápido (alcança a temperatura definida de forma muito rápida)			
**O forno tem que ter esta função			
***Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definição da classe energética.			

1 - Gire o botão selector do forno para a função de cozedura escolhida.

Os elementos de aquecimento que vão operar para o método de cozedura seleccionado são exibidos.

2 - É exibida a temperatura adequada de acordo com o método de cozedura seleccionado. Esta pode ser modificada dentro dos intervalos pré-determinados - ver a tabela acima.

Para modificar a configuração de temperatura, gire o botão central e, no temporizador, confirme o ajuste pressionando o mesmo botão. ... o indicador de temperatura mostra a temperatura escolhida, mas esta pode ser modificada durante o ciclo de cozedura. O forno começa a cozinhar e vai começar a aquecer desde esse momento.

A luz indicadora pisca até que a temperatura seleccionada seja atingida. Um sinal sonoro informa quando essa temperatura é alcançada e a luz indicadora torna-se fixa, deixando de piscar.

3 - Um tempo de cozedura e um fim do tempo de cozedura podem ser programados girando o botão selector de programas para "tempo de cozedura" ou "fim do tempo de cozedura".

O "tempo de cozedura" ou "fim do tempo de cozedura" começa a piscar no painel display. Através do botão central, modifique as configurações conforme necessário e confirme no relógio. Depois de realizada esta operação, não se esqueça de ligar o selector de programas no respectivo botão para voltar para a posição "parar" e conseguir definir a nova configuração.

Para mais detalhes sobre a programação, consulte o capítulo 5.3 - PROGRAMAS.

4 - No final do ciclo de cozedura, rode o selector de funções para a posição "parar". O indicador pisca novamente e permanecerá ligado depois de se ter desligado o forno. O indicador luminoso só se desligará quando a temperatura dentro do forno estiver bastante baixa.

• MODOS DE COZEDURA

Todos os modos de cozinhar devem ser realizados com a porta do forno fechada.



AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILADOR - A

combinação do aquecimento inferior com o ventilador é ideal para pudins, flans, tortas, quiches e doces. A função impede que os alimentos se tornem muito secos e ajuda a massa de pão e bolos a crescer. Coloque a prateleira na posição mais baixa no forno.



AQUECIMENTO INFERIOR - Neste modo vai ser usado

apenas o aquecimento inferior. Ideal para cozinhar praticamente tudo, pratos salgados ou doces, pastelaria e tudo o que precise de mais calor em baixo.



AQUECIMENTO INFERIOR + AQUECIMENTO

SUPERIOR - Ambos os elementos de aquecimento, superior e inferior, são usados. Este método é ideal para todos os pratos tradicionais, para cozinhar e gratinar. Todos os pratos, como carnes, peixes ou outros alimentos que pretendemos que fiquem tostados devem ser cozinhados assim.



AQUECIMENTO INFERIOR + AQUECIMENTO SUPERIOR

+ VENTILADOR - Produz calor a partir da parte superior e inferior, sendo que ambos os elementos de aquecimento são utilizados em conjunto com o ventilador. O ventilador faz circular o ar quente em todo o forno. Recomendamos este método de cozedura para aves, bolos, peixe e legumes. Com este método de cozedura a penetração de calor de forma uniforme nos alimentos é alcançada. Com este modo de cozedura os tempos de cozinhar, bem como os tempos de pré-aquecimento são, muitas vezes, reduzidos. O ventilador também permite cozinhar alimentos diferentes juntos em diferentes posições no forno, tudo ao mesmo tempo, proporcionando uma distribuição uniforme do calor, mas sem o risco de misturar sabores e cheiros dos vários cozinhados. Quando cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo junte 10 minutos mais ao tempo de cozedura.



AQUECIMENTO CIRCULAR + VENTILADOR - O ar

aquecido é soprado pelo ventilador para os diferentes níveis do forno. É ideal para cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo sem mistura de sabores e cheiros. Esta função cozinha muito suavemente e é ideal para bolos tipo "esponja", pão-de-ló, outros doces, etc.



GRILL - Usa-se apenas o elemento de aquecimento

superior. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e pratos gratinados. A grade deve ser pré-aquecida a uma temperatura elevada durante 5 minutos. Carnes brancas devem ser sempre colocadas a uma certa distância do elemento de aquecimento grill, pois são mais sensíveis. Neste caso aumente um pouco mais o tempo de cozedura e a carne ficará mais suculenta. A carne vermelha e peixes podem ser colocados directamente sobre a prateleira com o tabuleiro colocado na posição imediatamente abaixo.



GRILL + VENTILADOR- O elemento de aquecimento

superior é usado em conjunto com o ventilador, o que vai fazer circular o ar quente dentro de todo o forno. É recomendado o pré-aquecimento para carnes vermelhas, mas não é necessário para as carnes brancas.

O grill desta forma é ideal para cozinhar os pedaços de alimentos maiores, como nacos de porco ou frango.

Os alimentos a grelhar devem ser colocados directamente no centro da prateleira. Ao colocar o tabuleiro debaixo da prateleira vai garantir que todos os sucos são recolhidos. Para melhores resultados, certifique-se sempre que a comida não está muito perto da resistência do grelhador e vire os alimentos a meio do tempo de cozedura para que não queimem nem fiquem tostados de mais.



GRILL + ESPETO + VENTILADOR - A vantagem de usar o grill e espeto ao mesmo tempo do ventilador é que a comida está uniformemente cozinhada, impedindo-a de se tornar seca e sem gosto. O espeto está programado para continuar a rodar por cerca de cinco minutos após o fim da cozedura, fazendo pleno uso do calor residual do forno. Neste caso não é necessário pré-aquecimento.



DESCONGELAÇÃO - Quando o selector está definido para esta posição. O ventilador faz circular o ar quente em torno dos alimentos congelados de modo que estes descongelem em alguns minutos sem que o teor de proteínas e características dos alimentos sejam alteradas.

A temperatura é pré-definida a 40 ° C de forma constante, sem regulações possíveis.



MANTER QUENTE – Função recomendada para aquecer pratos pré-cozinhados, posicionando a prateleira no segundo nível da parte superior, ou para descongelar massas de pizza ou pão através do posicionamento da prateleira no nível mais baixo. A temperatura é pré-definida a 60 ° C de forma constante, sem regulações possíveis.

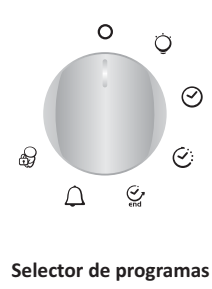


PIZZA - Com esta função, o ar quente circular no forno para garantir o resultado perfeito para pratos como pizza ou bolo.



WIFI

5.3 PROGRAMAS



Selector de programas

SÍMBOLOS DO PAINEL	
	Lâmpada
	Definição do relógio
	Programação do tempo de cozedura
	Programação do fim do tempo de cozedura
	Timer em operação
	Sistema de segurança para crianças
	Tranca da porta

Relógio temporizador

O temporizador funciona independentemente do forno e não tem nenhum efeito sobre o aquecimento do aparelho. É simplesmente um lembrete para a hora final de cozedura.

• Gire o botão para a posição Timer. O símbolo do temporizador irá aparecer.

Os dígitos 0:00 aparecem no painel display.

- Os minutos vão piscar, gire o botão central para o número de minutos pretendido e confirme pressionando o mesmo botão.
- Depois as horas começam a piscar, gire o botão central para o número de hora pretendido e confirme pressionando o mesmo botão.
- Gire o botão para a posição Stop.

Quando o tempo acabar, o tempo de cozedura irá desaparecer. Um sinal sonoro soará por 15 segundos e o display do temporizador pisca (para pará-lo antes dos 15 segundos acabarem, basta pressionar o botão central).

PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA:

Várias receitas são pré-programadas com um tempo de cozedura pré-definido. No modo manual, as funções “descongelar” ou “manter quente” podem ser pré-definido, se necessário.

- Gire o botão para a posição de tempo de cozedura. O símbolo do tempo de cozedura vai aparecer. O tempo de cozedura pré-programada para as várias receitas irá aparecer, ou os dígitos 0:00 para as outras funções do forno.
- Com os minutos a piscar, gire o botão central para os minutos pretendidos e confirme pressionando o mesmo botão.
- Com as horas a piscar, gire o botão central para acertar as horas pretendidas e confirme pressionando o mesmo botão.
- Gire o botão selector de programa de volta à posição de parar para confirmar o novo tempo de cozedura.

Quando o tempo acabar, o tempo de cozedura irá desaparecer do painel display.

Um sinal sonoro soará por 15 segundos e o tempo de cozedura e o símbolo PARAR vão piscar.

• Gire o botão selector para Parar. Se não fizer isto, o tempo de cozedura e símbolo PARAR continuarão a piscar.

PROGRAMAÇÃO DO FIM DO PERÍODO DE COZINHA:

Várias receitas são pré-programadas com um tempo de cozedura e, portanto, com o fim do tempo de cozedura. No modo manual, as funções “descongelar” e “manter quente” podem ser pré-definidas, se necessário.

• Gire o botão para a posição de final de tempo de cozedura. O símbolo respectivo irá aparecer. O tempo de fim de cozedura pré-programada para as várias receitas irá aparecer, ou os dígitos 0:00 para as outras funções do forno.

• Gire o botão selector de programas para confirmar o tempo do fim.

• Os minutos piscarão. Gire o botão central para indicar o necessário número de minutos, e confirmar a sua escolha pressionando o mesmo botão.

• As horas vão piscar. Gire o botão central para indicar o número necessário de horas, e confirmar a sua escolha pressionando o mesmo botão.

NB: Com a opção de início diferido, o fim do tempo do programa aparecerá no display juntamente com o tempo de cozedura e o símbolo "Stop", e apenas o Modo de Receitas do forno permanecerá. O forno calcula automaticamente a hora de início (tempo final menos o tempo de cozedura).

No final do ciclo, o forno desliga-se automaticamente. Durante 15 segundos um sinal sonoro avisa que o ciclo terminou e o tempo de cozedura aparece, bem como o símbolo PARAR, que estará a piscar.

• Gire o selector de funções para Parar. Se não o fizer, os símbolos continuarão a piscar.

• Esta função é geralmente usada com a função "duração de cozedura".

Por exemplo, se o prato tem que ser cozido durante 45 minutos e precisa estar pronto até às 12:30:

- Seleccione a função desejada
- Defina o tempo de duração da cozedura até 45 minutos
- Defina o fim do tempo de cozedura às 12:30 h.

A função de cozedura iniciará automaticamente às 11:45 (12:30 de menos de 45 minutos)

e continuará até que o pré-definido tempo de fim de cozedura seja alcançado, nessa altura o forno desligar-se-á automaticamente.

! Se o final de cozedura for seleccionado sem definir a duração do tempo de cozedura, o forno começar a cozinhar imediatamente vai parar no final do tempo programado de cozedura.

5.4 DICAS DE COZEDURA

É aconselhável não salgar as carnes antes da cozedura porque o sal estimula os respingos de gordura e isso vai sujar o forno e fazer muito fumo.

Peças de carne branca, carne de porco, vitela, cordeiro e peixes podem ser colocadas no forno frio. O tempo de cozedura é maior do que num forno pré-aquecido, mas as peças vão cozinhar a partir do centro da melhor forma e o calor tem mais tempo para penetrar nas carnes e conseguir-se uma cozedura uniforme. Um pré-aquecimento correcto é a base do sucesso para cozinhar muitas das carnes.

GRILL

• Antes de colocar a grade:

Retire a carne do frigorífico algumas horas antes de a cozinhar. Coloque-a em várias camadas de papel de cozinha. Isto melhora a suculência, tornando-a saborosa e evitando que fique fria no centro. Temperar com pimenta e especiarias antes de grelhar, mas adicionar o sal só após a cozedura. Desta forma, a carne vai ficar mais suculenta. Regue todos os alimentos com um pouco de óleo ou azeite.

Faça-o com um pincel largo e de seguida coloque mais ervas aromáticas.

• Durante a cozedura:

Nunca furar o alimento durante a cozedura, pois perde os sucos e seca.

Cozedura:

Evite o uso de tampas de metal brilhantes, pois reflectem o calor e podem estragar os cozinhados. Se os bolos, por exemplo, ficam tostados e escuros muito rapidamente, cubra-os com papel manteiga, vegetal ou folha de alumínio.

Atenção: A maneira correcta de usar a folha é com o lado brilhante em direcção o bolo e o outro para fora. De contrário, o calor é reflectido pela superfície brilhante e não penetra no alimento.

Evitar a abertura da porta do forno durante os primeiros 20 a 25 minutos de cozedura.

Sufles, brioches, pão-de-ló, etc, tendem a baixar se abrir a porta. Pode verificar se os bolos estão prontos pressionando no centro com um palito ou esparguete seco. Se vier seco é porque a massa está pronta e cozida. Se sair húmido ou com pedaços de massa, esta tem que cozinhar mais tempo. Continue a cozedura, mas com temperatura ligeiramente mais baixa para não queimar.

5.5 AJUSTAR O CONTRASTE DO PAINEL

O contraste do painel display pode ser ajustado a qualquer momento. A configuração padrão é "C5". Para ajustar a configuração, faça o seguinte:

Rode o selector de programa para "Light" e o selector de função para "0".

Pressione a tecla central por 3 segundos e "CX" aparecerá no visor (sendo X = nível de contraste).

Gire a chave central para ajustar a configuração do contraste. As configurações vão de 1 a 9. Confirmar a nova configuração com a tecla central para 3 segundos.

6. SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função é essencial, especialmente quando as crianças estão por perto. A função impede as crianças de ligarem o forno ou alterar a predefinição de programas.

Este sistema de segurança bloqueia o painel de controlo do forno durante o seu funcionamento.

Existem dois níveis de segurança:

NÍVEL 1: Bloquear botão selector de controlo e o botão central.

Para ativar: Gire o botão de controlo de Programação para a segurança das crianças.

Ação: Os botões de controlo ficam inactivos*.

Para desativar: Gire o botão de controlo de Programação para 0.

NÍVEL 2: função de bloqueio botões do selector

Para ativar: Gire o selector de funções para a segurança das crianças e mantenha o botão central pressionado por 3 segundos.

Ação: Todos os controlos estão inactivos*.

Para desactivar: o mesmo procedimento da activação. Active a função selector para a segurança das crianças e mantenha o botão central pressionado cerca de 3 segundos.

*** Nota:** Em todos os casos, por razões de segurança, mesmo quando os controlos são bloqueados, o forno pode ser desligado, girando o botão selector para 0.

7. CARACTERÍSTICAS DO WIFI

Configuração do WIFI

- Ligue o selector do forno para a posição WiFi (o símbolo @ vai piscar).

- Quando o forno está ligado a um router sem fios (wireless) e a função WiFi é seleccionada o símbolo @ vai ficar continuamente ligado.

- Se o forno não estiver ligado a um router wireless o símbolo @ vai estar a piscar (veja na secção sobre o símbolo @).

- Se a função WiFi for seleccionada o forno só poderá ser controlado remotamente (a função do selector fica desactivada);

- Nas outras posições de cozedura o forno não pode ser controlado externamente.

RESET

Para fazer reset ao WiFi, gire o selector do forno para a posição WiFi enquanto nenhum programa estiver em curso e pressione o botão por 3 segundos. Depois de 3 segundos vai aparecer no display o símbolo "rSt" e o símbolo @ vai começar a piscar.

Gestão do símbolo @

- Quando o forno está desligado, o símbolo está desligado.

- Quando o selector do forno está na posição WiFi, o símbolo vai piscar (1" on e 1" off) se o forno estiver num ponto de internet acessível (ligação ponto para ponto), o sinal vai ficar fixo se o forno estiver se o forno estiver no modo "cliente" (ligado a um router).

- Quando o selector do forno está na posição WiFi e o forno está a tentar ligar-se a um router, o símbolo vai piscar (3" on e 1" off).

- Quando o selector do forno está ligado, mas sem ser na posição WiFi, o símbolo vai piscar (1" on 3" off).



CANDY SIMPLY-FI:
Para obter informações detalhadas sobre
COMO CONECTAR seu electrodoméstico simply-
Fi e COMO UTILIZA-LO, visite os sites
<http://www.candysimplyfi.com> ou
<http://simplyfiservice.candy-hoover.com>,
site dedicado ao Service Candy simply-Fi

INSTALLATION

GB

INSTALLAZIONE

IT

INSTALLATION DU FOUR

FR

INSTALACIÓN

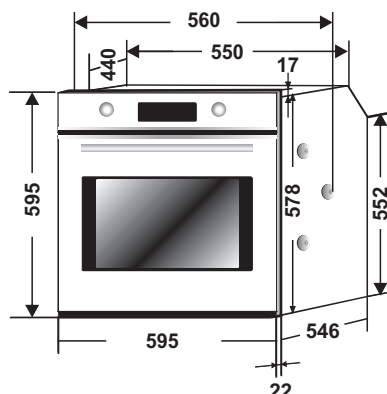
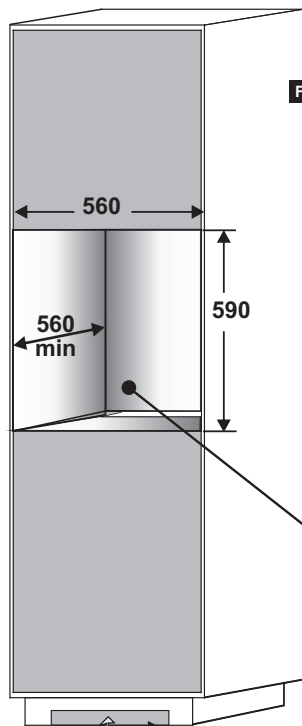
ES

GB Oven in column (dimensions mm)

IT Forno in colonna (dimensioni in mm)

ES Horno en columna (dimensiones en mm)

FR Four en colonne (dimensions en mm)



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

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

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

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

GB Opening 500 x 45

IT Apertura 500 x 45

FR Ouverture 500 x 45

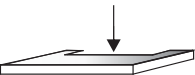
ES Apertura 500 x 45

GB Opening 500 x 10

IT Apertura 500 x 10

FR Ouverture 500 x 10

ES Apertura 500 x 10



GB ATTENTION !

Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.

IT ATTENZIONE!

L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile. Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

FR ATTENTION !

Un Serrage excessif des vis de fixation peut entraîner une obstruction de la ventilation sur les deux côtés du produit. Assurez-vous qu'un espace de 2 mm est toujours présent après installation dans le meuble.

ES ¡ATENCIÓN!

Más presión de la necesaria para fijar los tornillos podría cerrar los canales de ventilación de ambos lados. Asegurar una apertura de 2 mm de los canales de ventilación después de instalar el horno en el mueble.

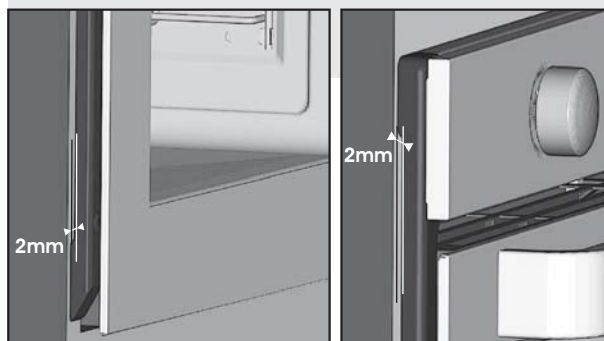
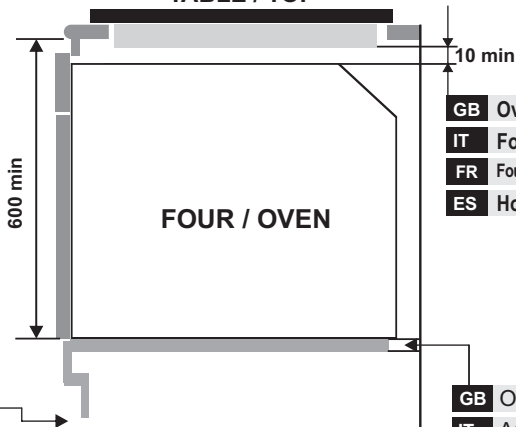


TABLE / TOP



GB Oven fitted under worktop (dimensions mm)

IT Forno installato sotto il piano di lavoro

FR Four encastré sous plan de travail (dimensions en mm)

ES Horno colocado debajo de la encimera

GB Opening 560 x 45

IT Apertura 560 x 45

FR Ouverture 560 x 45

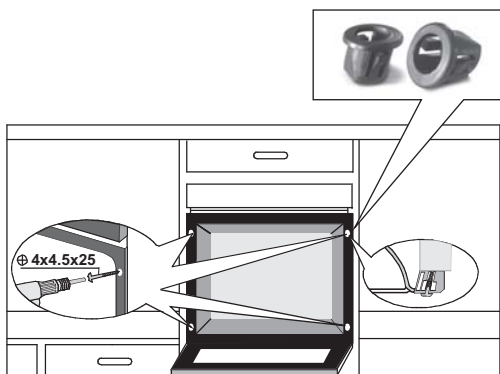
ES Apertura 560 x 45

GB Opening 500 x 10

IT Apertura 560 x 45

FR Ouverture 500 x 10

ES Apertura 500 x 10



GB Fixing in the location

Inside the oven there is a bag with four fixing screws. Fixing: When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side. Use the screws provided to fix the oven.

IT Fissaggio in nicchia

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. Fissaggio: Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.

FR Fixation dans la niche d'encastrement

Vous trouverez dans un sac à l'intérieur du four les vis de fixation. Pour la fixation: lorsque la porte du four est ouverte, les trous sont accessibles, ils sont situés de chaque côté des montants latéraux. Utiliser les vis fournies pour fixer le four.

ES Fijación del horno

Dentro del horno hay una bolsa con tornillos fijadores. Fijación: Con la puerta abierta se accede a los agujeros y se encuentran a los lados. Para fijar el horno utilizar los tornillos que se proporcionan con el mismo.



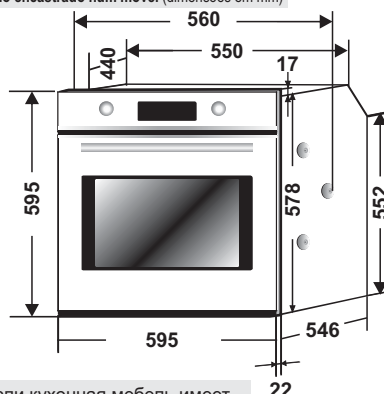
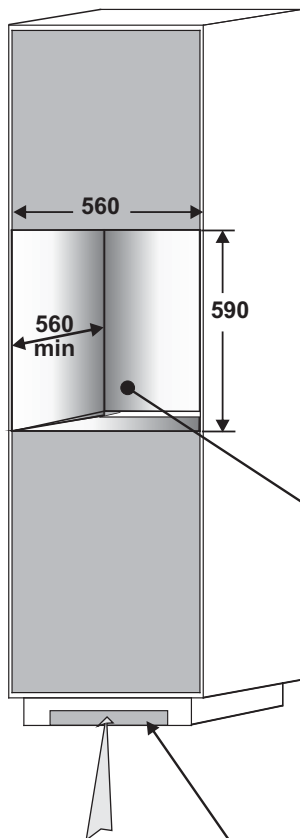
RU Установка духовки в стойке
(размеры в миллиметрах)

PL Piekarnik w kolumnie (wymiar w mm)

CZ Trouba ve vysoké skříni (rozměry v mm)

DE Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum

PT Forno encastrado num móvel (dimensões em mm)



RU Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания

PL Jeżeli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.

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

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

PT Se o móvel tiver fundo, terá que abrir um orifício para passagem do cabo de alimentação

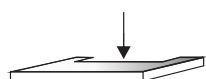
RU Отверстие 500 x 45

PL Otwór 500 x 45

CZ Otvor 500 x 45

DE Öffnung 500 x 45

PT Abertura 500 x 45



RU Отверстие 500 x 10

PL Otwór 500 x 10

CZ Otvor 500 x 10

DE Öffnung 500 x 10

PT Abertura 500 x 10

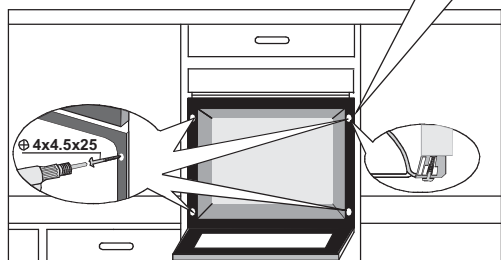
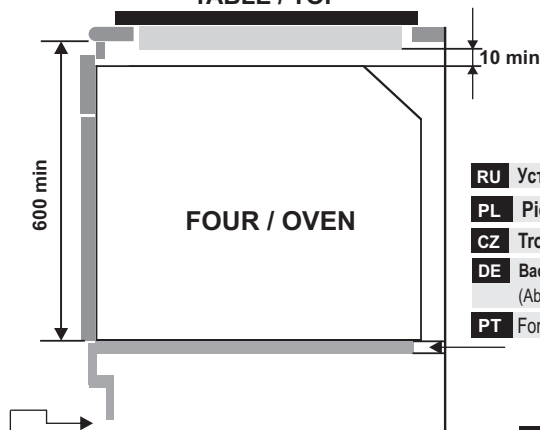


TABLE / TOP



RU Установка духовки под рабочей поверхностью

PL Piekarnik umieszczony pod blatem.

CZ Trouba pod pracovní deskou

DE Backofen unter der Arbeitsplatte montiert
(Abmessungen mm)

PT Forno instalado sobre bancada (dimensões em mm)

RU Отверстие 560 x 45

PL Otwór 560 x 45

CZ Otvor 560 x 45

DE Opening 560 x 45

PT Abertura 560 x 45

RU Отверстие 500 x 10

PL Otwór 500 x 10

CZ Otvor 500 x 10

DE Opening 500 x 10

PT Abertura 500 x 10

RU Крепление духовки на месте установки

Внутри духовки имеется пакет с четырьмя крепежными винтами. **Крепление:** Когда дверца духовки открыта, обеспечивается доступ к крепежным отверстиям. Эти отверстия расположены на боковых сторонах духовки. Закрепите духовку с помощью винтов, которые поставляются вместе с духовкой.

PL Instalowanie piekarnika

W środku piekarnika znajduje się woreczek z czterema śrubami mocującymi. **Instalowanie:** Otwory znajdujące się po obu stronach piekarnika są dostępne po otwarciu drzwiczek piekarnika. Do instalacji piekarnika należy używać tylko śrub będących w zestawie.

CZ Upevnění v pozici

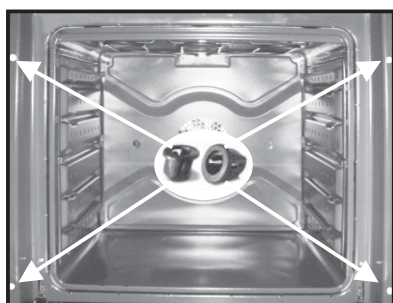
Uvnitř trouby je sáček se čtyřma upevňovacími šrouby. **Upevnění:** Po otevření dvířek zpřístupníte upevňovací otvory, jsou v rozích. Použijte dodané šrouby k upevnění.

DE Montage (Fixierung der Schrauben)

Im Inneren des Backofens befindet sich ein Plastikbeutel mit insgesamt 4 Befestigungsschrauben. **Fixierung:** Wenn Sie den Backofen öffnen, sehen Sie auf der linken und rechten Seite 2 Löcher die für die Fixierung vorgesehen sind. Verwenden Sie für die Fixierung die mitgelieferten Schrauben.

PT Fixação na localização

Dentro do forno vai encontrar um saco com 4 parafusos. **Fixação:** com a porta do forno aberta, os buracos para inserção dos parafusos ficam acessíveis. Use os parafusos nesses orifícios para fixar o forno.



RU ВНИМАНИЕ!

Заворачивание крепежных винтов с приложением слишком большого крутящего момента может привести к закрытию вентиляционных каналов на обеих сторонах духовки. **Проверьте, что эти вентиляционные каналы открыты на 2 мм после установки духовки в кухонную мебель.**

PL UWAGA!

Należy zwrócić uwagę, aby nie przykręcić śrub zbyt mocno, gdyż może to spowodować zamknięcie kanałów wentylacyjnych z obu stron. **Proszę upewnić się czy kanały wentylacyjne mają prześwit 2 mm po zamontowaniu urządzenia.**

CZ UPOZORNĚNÍ!

Použitím většího než potřebného tahu při utažení šroubů můžete uzavřít ventilační kanály po stranách.

Ujistěte se, zda jsou ventilační kanály otevřené 2 mm po instalaci do nábytku.

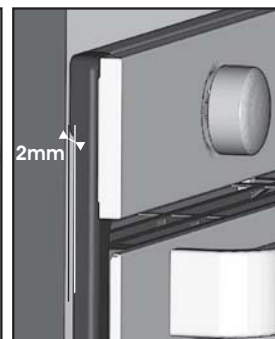
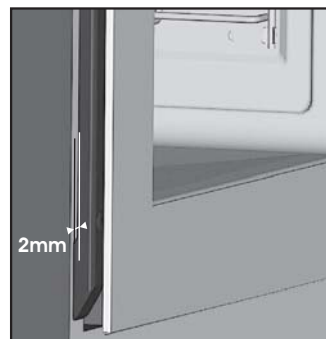
DE Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Einbau des Backofens einen 2 mm Spalt zu den Küchenschränken einhalten. **Dieser Spalt muss für die Lüftungskanäle sichergestellt werden.**

PT ATENÇÃO:

Se fizer mais força e torcer mais do que o necessário para aparafusar os parafusos, pode acontecer que vai fechar as ventilações laterais.

Por favor certifique-se de que os canais de ventilação mantêm uma distância de 2mm para ventilação, não menos do que essa distância para que o ar possa circular.





08.2016 • REV:B • 42817857

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.

IT

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

ES

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

RU

Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

PL

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

CZ

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

DE

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

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.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.