

User Instructions

OVENS

EN

2

Istruzioni per l'uso

FORNI

IT

23

Summary

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

Safety Indications

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

and cause the glass to shatter.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

General Instructions

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

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

Safety Indications

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

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

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

Electrical Safety

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

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

Recommendations

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

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

Installation

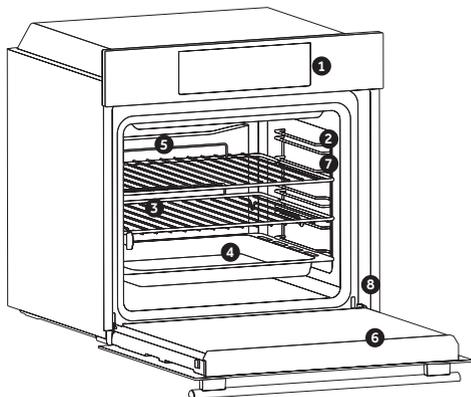
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect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

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

First Use

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

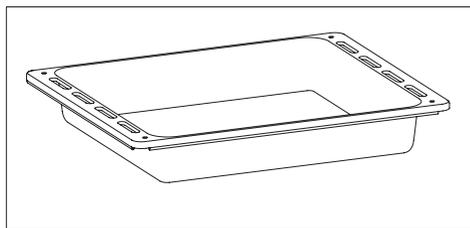
Product description



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

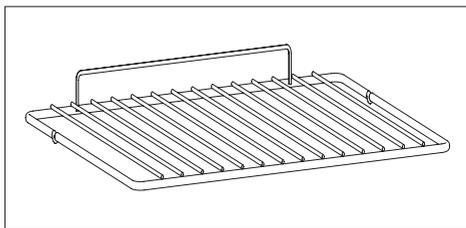
ACCESSORIES

Drip tray



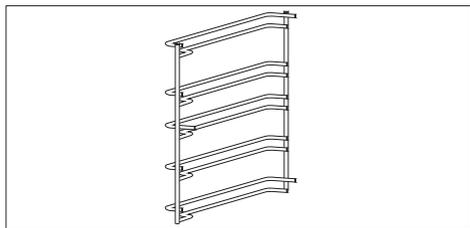
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metal grid



Holds baking trays and plates.

Lateral wire grids (only if present)

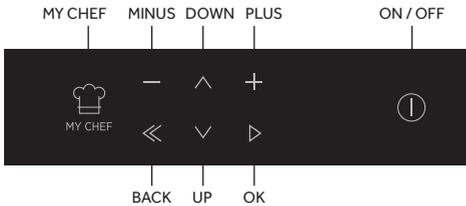


Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Display description



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



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

Product Setting

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



Figure 1

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

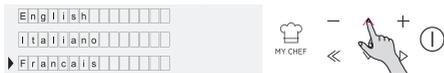


Figure 2

• Press OK to go ahead. (Figure 3)

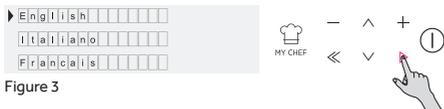


Figure 3

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

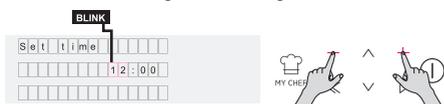


Figure 4

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

For more details please check the related quick guide.

Operating In Manual Mode

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

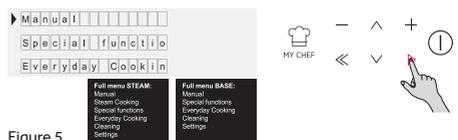


Figure 5

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



Figure 6

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



Figure 7

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



Figure 8

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



Operating In Everyday Cooking Mode

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

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

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



Operating In Special Functions Mode

- Please refer to chapter Cooking modes.



Operating In My Chef Mode

- Please refer to chapter Function Descriptions.



Operating In Cleaning System Mode

- Please refer to chapter Cooking Modes



Function Descriptions

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

Use of the appliance

COOKING MODES *

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

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

SPECIAL FUNCTIONS *

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

Connectivity

WIRELESS PARAMETERS

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

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

How to activate wireless network port:

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

How to deactivate wireless network port:

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

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

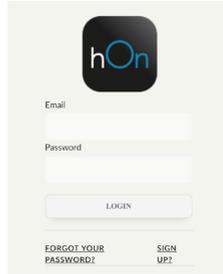
Step 1

- Download hOn app



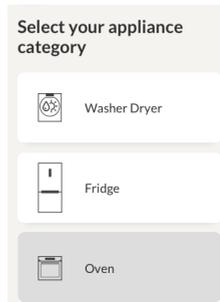
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance

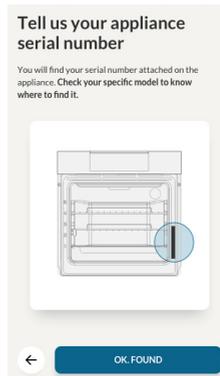


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number



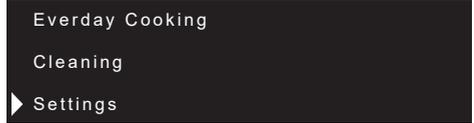
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

Step 5

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



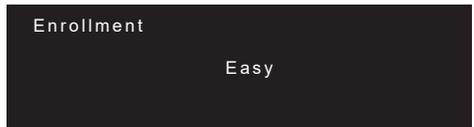
Step 6

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



Step 7

- To navigate within the EASY or STANDARD ENROLLMENT options, click the + button.
- Option 1: Select EASY ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)
- Option 2: Select STANDARD ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)



Step 8

- The WIFI icon will blink



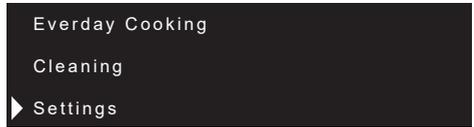
NOTE:

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

Remote control mode

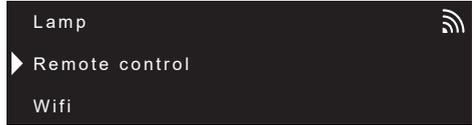
Step 1

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



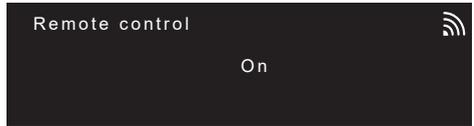
Step 2

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



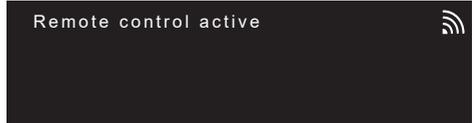
Step 3

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



Step 4

- confirm the selection with ►



NOTE:

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

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

General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly

damp sponge.

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

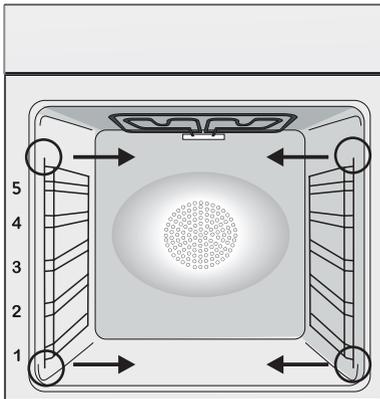
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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

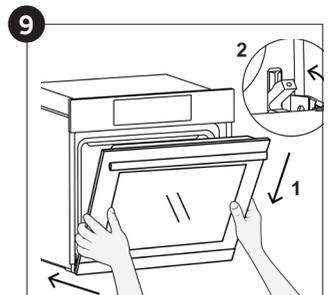
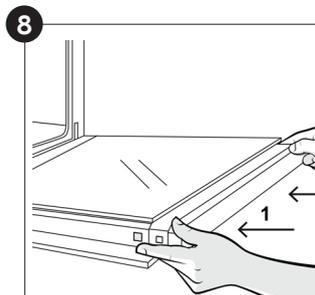
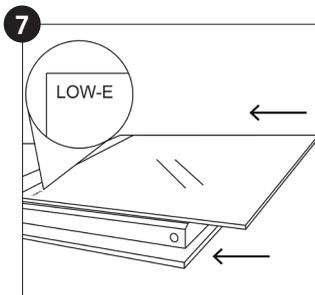
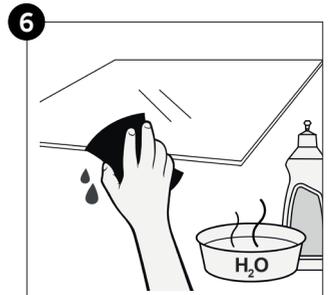
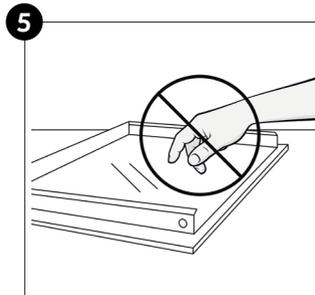
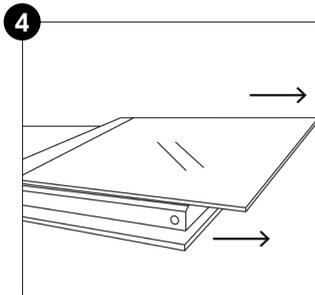
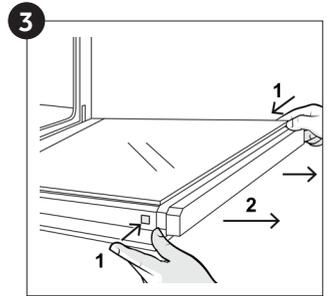
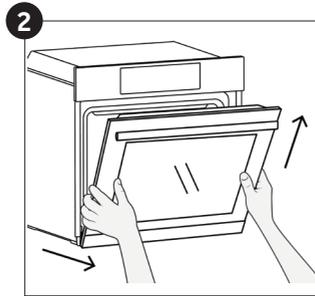
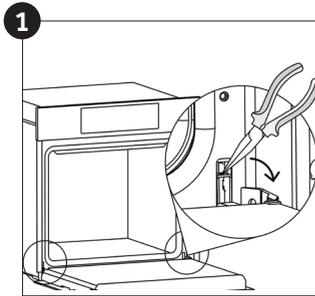


CHANGING THE BULB

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

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

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



Hydro Easy Clean Function

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

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

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

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

Use distilled or drinkable water.



Waste management and environmental protection



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

- the WEEE should not be treated as domestic waste;

- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Troubleshooting

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

Sommario

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

Indicazioni di Sicurezza

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

stesso.

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

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

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

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

Avvertenze Generali

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

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

Suggerimenti sulla Sicurezza

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

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

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

Sicurezza Elettrica

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

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

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

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

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

ATTENZIONE

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

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

Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

Installazione

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

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

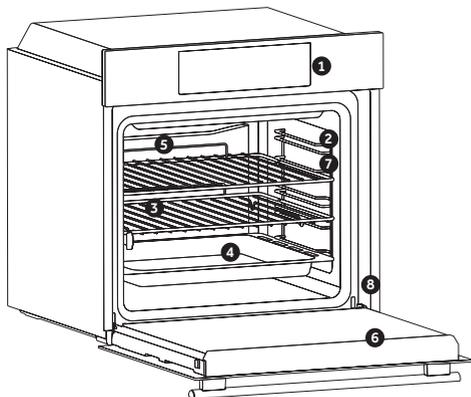
Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

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

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

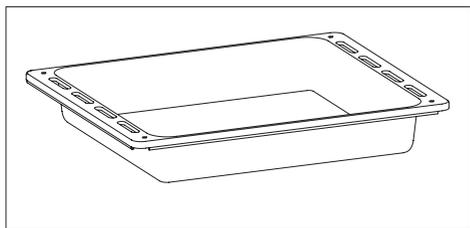
Descrizione del Prodotto



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

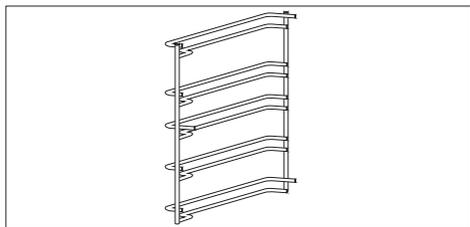
ACCESSORI

Vassoio di gocciolamento



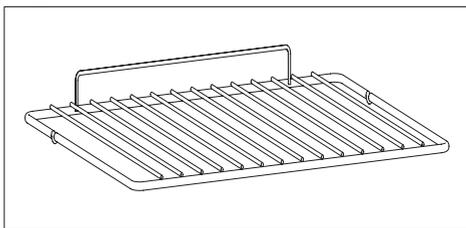
Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



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

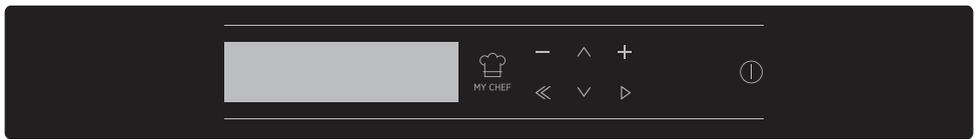
Griglia metallica



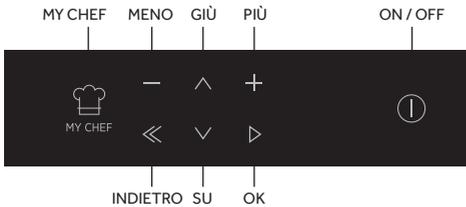
Sostiene piastre e vassoi di cottura

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

Descrizione del display



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



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

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

Impostazione del prodotto

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

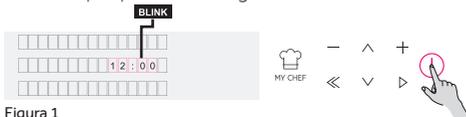


Figura 1

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

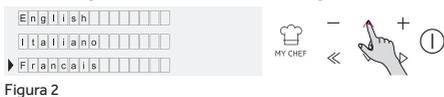


Figura 2

- Premere OK per procedere. (Figura 3).



Figura 3

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



Figura 4

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

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

Funzionamento in modalità Manuale

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

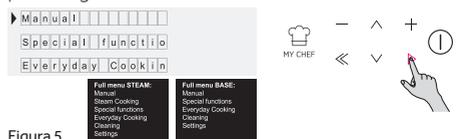


Figura 5

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



Figura 6

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



Figura 7

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

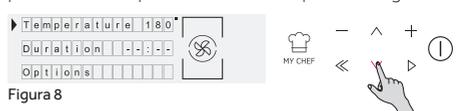


Figura 8

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



Figura 9

Funzionamento in modalità Cucina quotidiana

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

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



Figura 10

Funzionamento in modalità Funzioni speciali

- Fare riferimento al capitolo relativo alle modalità di cottura.



Figura 11

Funzionamento in modalità My Chef

- Fare riferimento al capitolo relativo alle descrizioni delle funzioni.



Figura 12

Funzionamento in modalità Sistema di pulizia

- Fare riferimento al capitolo relativo alle modalità di cottura



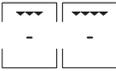
Figura 13

Descrizioni delle funzioni

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

Uso dell'elettrodomestico

MODALITÀ DI COTTURA*

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

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

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

FUNZIONI PARTICOLARI *

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

Connettività

PARAMETRI WIRELESS

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

Come attivare la porta di rete wireless:

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

Come disattivare la porta di rete wireless:

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

Registrazione del forno sull'app

SU SMARTPHONE

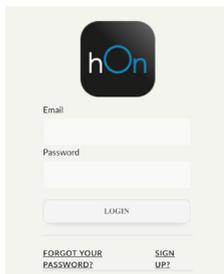
Fase 1

- Scaricare l'applicazione hOn



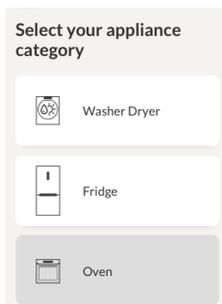
Fase 2

- Accedere o effettuare la registrazione.



Fase 3

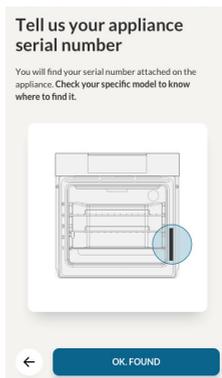
- Aggiungere un nuovo elettrodomestico.



Fase 4

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

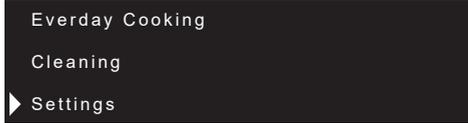
Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.



SULL'ELETTRODOMESTICO

Fase 5

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



Everday Cooking
Cleaning
► Settings

Fase 6

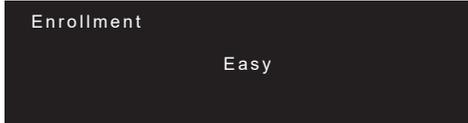
- In maniera analogica, selezionare l'opzione WI FI con il tasto ►



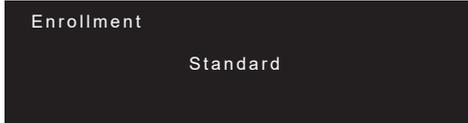
Lamp
► Wifi
Sounds

Fase 7

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



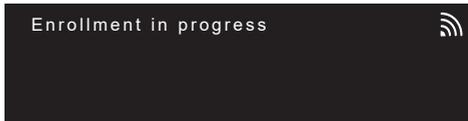
Enrollment
Easy



Enrollment
Standard

Fase 8

- L'icona Wi-Fi lampeggia.



Enrollment in progress 

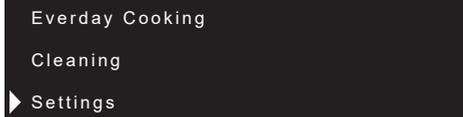
NOTA:

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

Modalità controllo remoto

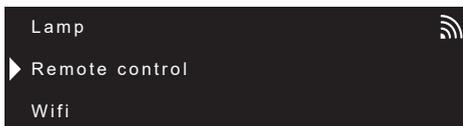
Fase 1

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



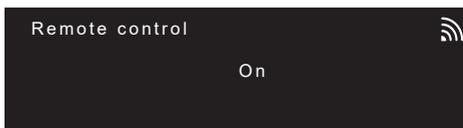
Fase 2

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



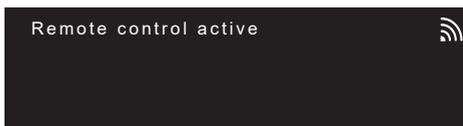
Fase 3

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



Fase 4

- Confermare la selezione con ►



NOTA:

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

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

Pulizia e manutenzione del forno

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

PARTI IN VETRO

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

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

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

VASCETTA DI GOCCIOLAMENTO

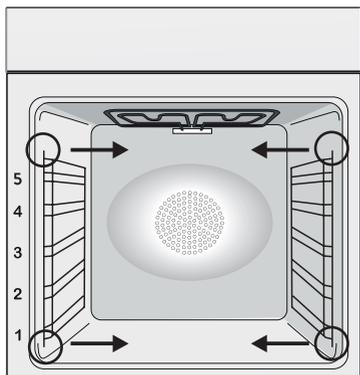
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

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

Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE SCAFFALATURE A FILO

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

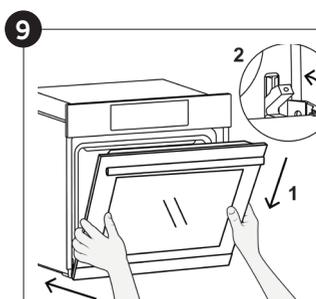
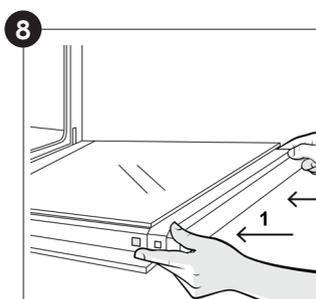
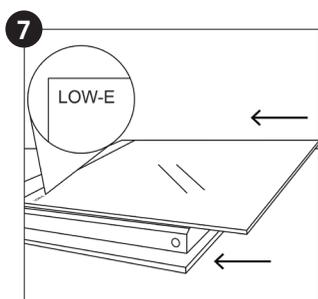
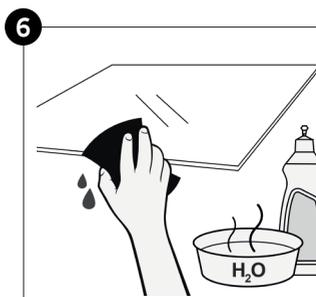
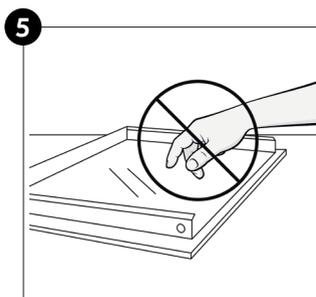
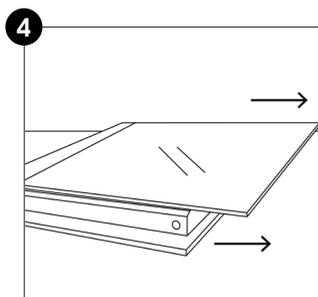
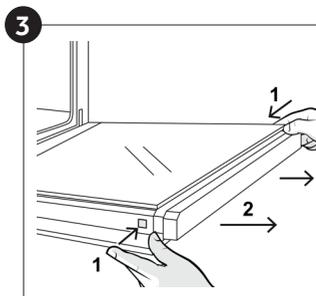
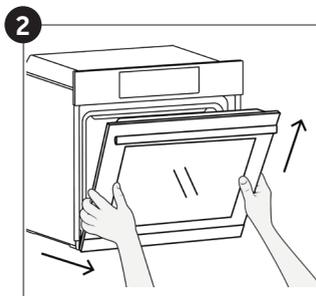
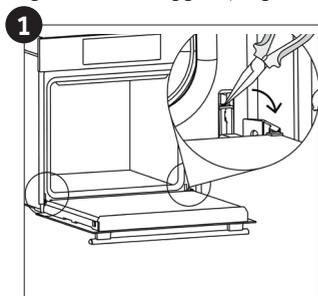


SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

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

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



Funzione Hydro Easy Clean

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

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

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

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

4- Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti.

5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi.

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

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



Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



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

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

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica.

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

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

Risoluzione dei Problemi

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

Garanzie

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



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

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

A

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

IT Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, è necessario creare un'apertura di 500×10 mm o 5000 mm².

B

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

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

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

IT Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes 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.



70013879

