

HOOVER



OVENS

USER INSTRUCTIONS _____

GB

FORNI

ISTRUZIONI PER L'USO _____

IT

ANKASTRE FIRIN

KULLANIM KILAVUZU _____

TR

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____

FR

HORNOS EMPOTRABLES

INSTRUCCIONES DE USO _____

ES

EINBAUBACKOFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG _____

DE

FORNOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO _____

PT

CONTENTS**GB**

Safety Instructions	03
1. General warnings	03
1.1 Declaration of compliance	03
1.2 Safety hints	04
1.3 Recommendations	04
1.4 Installation	04
1.5 Electrical connection	04
2. Accessories	04
2.1 Oven equipment	04
2.2 LED VISION	05
2.3 Removing and cleaning wire racks	05
3. Cleaning the oven	05
4. Service centre	06
5. Description of the display	07
5.1 Before using the oven for the first time	08
5.2 How to use the oven	08
5.3 The programming	09
5.4 Cooking tips	09
5.5 Adjusting the display contrast	09
6. Child safety	10
7. Wifi Feature	10

INDICE**IT**

Indicazioni Di Sicurezza	11
1. Avvertenze Generali	11
1.1 Dichiarazione Di Conformità	12
1.2 Suggerimenti Sulla Sicurezza	12
1.3 Raccomandazioni	12
1.4 Installazione	12
1.5 Collegamenti Elettrici	12
2. Tecnologia Pro/exp'r	12
2.1 Accessori Del Forno	12
2.2 Led Vision	13
2.3 Rimozione E Pulizia Delle Griglie	13
3. Pulizia Del Forno	13
4. Risoluzione Dei Problemi	14
5. Descrizione Del Display	15
5.1 Prima Di Utilizzare Il Forno Per La Prima Volta.....	16
5.2 Utilizzo Del Forno	16
5.3 Programmazione	17
5.4 Suggerimenti Per La Cottura	17
5.5 Regolazione Del Contrasto Del Display	17
6. Funzione Di Protezione	18
7. Funzione Wifi	18

İÇİNDEKİLER**TR**

Güvenlik Uyarıları	19
1. Genel Uyarılar	20
1.1 Uygunluk Beyanı	20
1.2 Emniyetle İlgili İpuçları	20
1.3 Öneriler.....	20
1.4 Kurulum	20
1.5 Elektrik Bağlantısı	20
2. Aksesuarlar (Modele göre)	20
2.1 Fırın Ekipmanı	20
2.2 Led Aydınlatma	21
2.3 Yan ızgaraların temizlenmesi	21
3. Fırın Temizlenmesi	21
4. Servis Merkezi	22
5. Ekran Açıklaması	23
5.1 Fırını İlk Kez Kullanmadan Önce	24
5.2 Fırın Kullanımı	24
5.3 Programlama	25
5.4 Pişirme İpuçları	25
5.5 Ekran Kontrastın Ayarlanması	25
6. Çocuk Güvenliği	26
7. Wifi Özelliği	26
Garanti Belgesi	27

SOMMAIRE**FR**

Conseils De Sécurité	28
1. Instructions générales	28
1.1 Déclaration de conformité	29
1.2 Consignes de sécurité	29
1.3 Recommandations	29
1.4 Installation	29
1.5 Raccordement électrique	29
2. Accessoires (Selon de modele)	30
2.1 Equipement du four	30
2.2 LED VISION	30
2.3 Retrait Et Nettoyages Grilles	30
3. Entretien général du four	30
4. Assistance technique	31
5. Présentation du tableau de bord	32
5.1 Conseils avant la première utilisation	33
5.2 Recommandations	33
5.3 La programmation	34
5.4 Quelques conseils de cuisson	34
5.5 Réglage du contraste du cadran d'affichage	34
6. La sécurité enfant	35
7. Fonction Wifi	35

CONTENIDO**ES**

Instrucciones Para Un Uso Seguro	36
1. Advertencias Generales	36
1.1 Declaración De Cumplimiento	36
1.2 Trucos De Seguridad	37
1.3 Recomendaciones	37
1.4 Instalación	37
1.5 Conexión Eléctrica	37
2. Accesorios (depende Del Modelo)	38
2.1 Equipo Del Horno	38
2.2 Visión Led (depende Del Modelo)	38
2.3 Extracción y limpieza de las guías laterales	38
3. Limpieza Del Horno	38
4. Servicio Técnico	39
5. Descripción De La Pantalla	40
5.1 Antes De Utilizar El Horno Por Primera Vez.....	41
5.2 Cómo Utilizar El Horno	41
5.3 Programación	42
5.4 Consejos De Cocina	42
5.5 Ajuste Del Contraste De La Pantalla	42
6. Seguridad De Los Niños	43
7. Características Wifi	43

INHALTSVERZEICHNIS**DE**

Sicherheitsvorschriften	44
1. Allgemeine Hinweise	44
1.1 Konformitätserklärung	44
1.2 Sicherheitshinweise	45
1.3 Empfehlungen	45
1.4 Installation	45
1.5 Elektrischer Anschluss	45
2. Zubehör (Je Nach Modell)	45
2.1 Zubehör (Modellabhängig)	45
2.2 Led Vision	46
2.3 Entfernen Und Reinigung Des Grillrosts	46
3. Reinigung	46
4. Technischer Kundendienst	47
5. Display	48
5.1 Nützliche Hinweise vor dem ersten Betrieb	49
5.2 Benutzung des Backofens	49
5.3 Programmierungen	50
5.4 Tipps	50
5.5 Kontrast Des Displays Einstellen	50
6. Pyrolytische Reinigung	51
7. Wifi Funktion	51

CONTEÚDO**PT**

Instruções De Segurança	52
1. Instruções gerais	53
1.1 Declaração de conformidade.....	53
1.2 Dicas de segurança	53
1.3 Recomendações	53
1.4 Instalação	53
1.5 Instalação eléctrica	53
2. Acessórios	54
2.1 Equipamento do forno	54
2.2 LED VISION	54
2.3 Remoção E Limpeza Das Grelhas Laterais	54
3. Limpeza do forno	54
4. Serviço de Assistência Técnica	55
5. Descrição do painel	56
5.1 Antes de usar o forno pela primeira vez.....	57
5.2 Como usar o forno	57
5.3 Programação	58
5.4 Dicas de cozedura	58
5.5 Ajustar o contraste do painel	59
6. Segurança para crianças	59
7. Características Do Wifi	59

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. Appliance complies with European Directives 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments. 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.

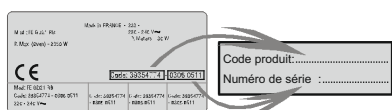
1.2 SAFETY HINTS

- 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. ACCESORIES (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 LED VISION

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. LEDS switch-off during door opening (just for pyrolytic oven).

Advantages :

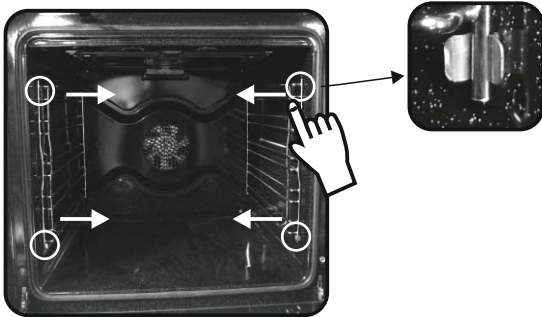
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

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



2.3 REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

- 1- Remove the wire racks by pulling them through arrow direction.
- 2- Clean the wire racks by washing them in dishwasher or cleaning them by a wet sponge and drying 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.

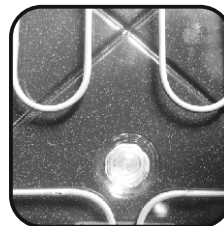
If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dish washer or be cleaned with a commercial oven cleaner.

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.

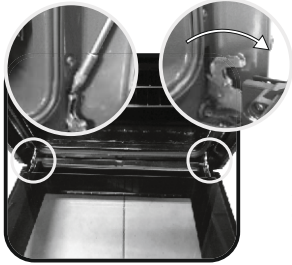
CLEANING THE DOOR GLASS

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)



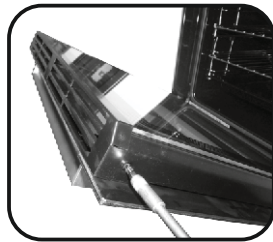
Picture 1



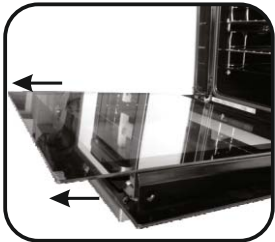
Picture 2

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

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



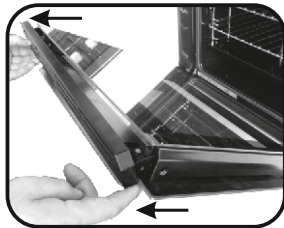
Picture 3



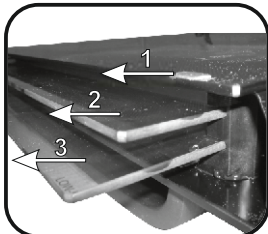
Picture 4

- 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

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

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

- ON ALL GLASES 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.



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.



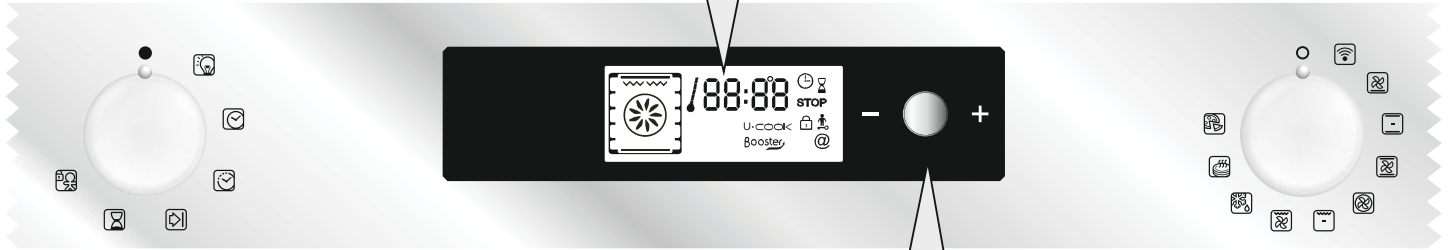
This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected 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.

5. DESCRIPTION OF THE DISPLAY

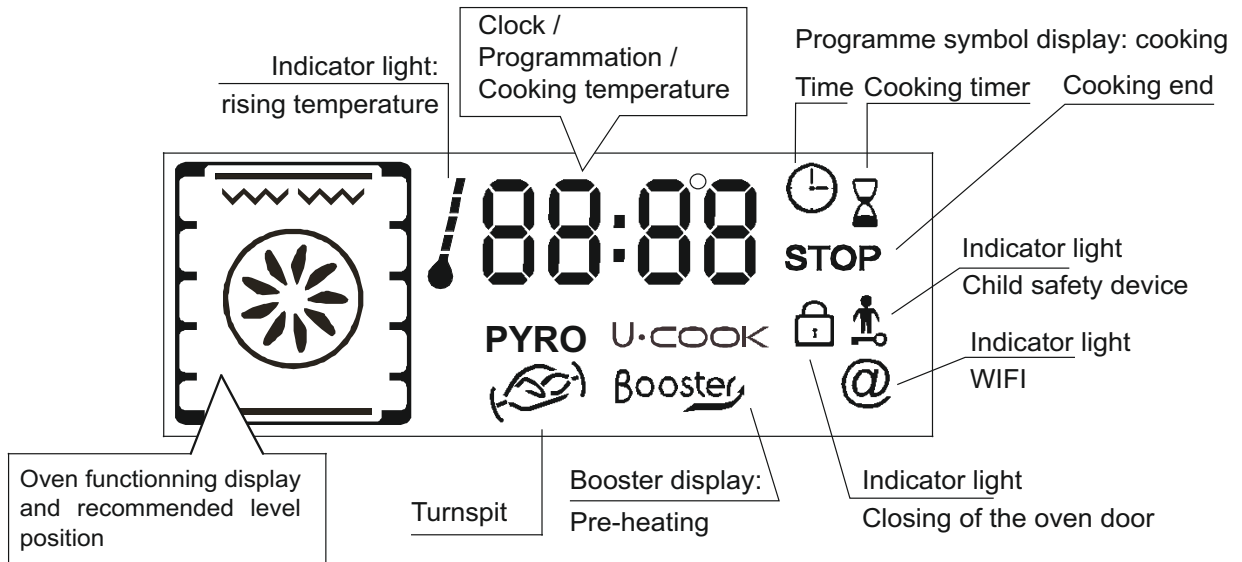
Display panel : time, programming of cooking mode, indicator lights, cooking temperature function and shelf positioning



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.



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
Grill + Turnspit + Fan	240	180-240	Booster
Defrost	40	No	
Keep Warm	60	No	
Pizza **	230	230	
*Booster: rapid temperature raised			
**Oven must have this function			

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.

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 PROGRAMMATION.

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 and radiation 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.



GRILL + TURNSPIT + FAN - The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No pre-heating is required for rotisserie cooking.



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.

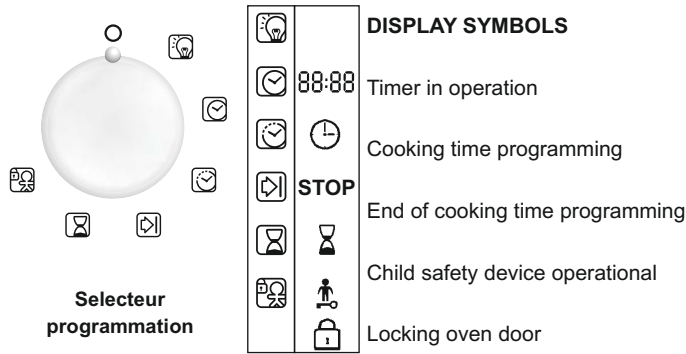


PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.



WIFI

5.3 THE PROGRAMMATION



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.

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 searing, 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 sear 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, brioches, 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).



HOOVER WIZARD:

For detailed information about HOW TO CONNECT your Wizard appliance and HOW TO USE it at its best, go to <http://www.hooverwizard.com> or visit the

dedicated Wizard Customer Service website

<http://wizardservice.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 cosciente 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 trascinati 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 della 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

CE a contatto con gli alimenti

sono conformi che le disposizioni della Direttiva CEE 89/109. Il forno è conforme alle Direttive europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite dalle direttive 2006/95/CE e 2004/108/CE e successive modifiche.

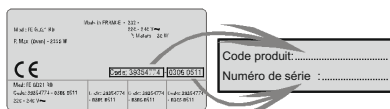
1.2 SUGGERIMENTI SULLA SICUREZZA

- 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 prolunghe.
 - 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. Rivolgersi 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 CARATTERISTICHE 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 arrostiti 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 LED VISION (A SECONDA DEI MODELLI)

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.

I LED si spengono durante l'apertura della porta (solo per forni pirolitici).

Vantaggi :

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

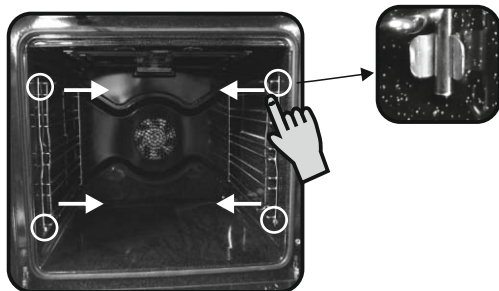
- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali

«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.



2.3 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 4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare 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 e sapone o detersivi a base di candeggina (ammoniaca).
- Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina.
- Non utilizzare vapore per la pulizia.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.

PARTI IN VETRO

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

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

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.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

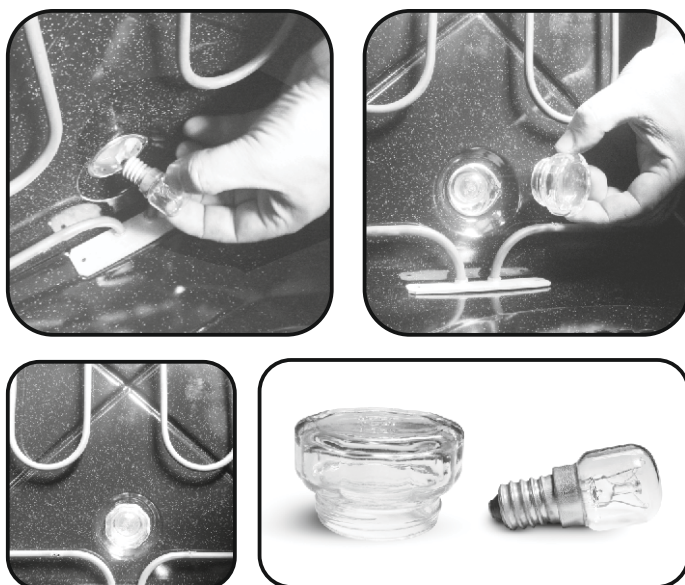
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli. Evitare di usare detersivi abrasivi.

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

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 2 5W E 14, 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

- Aprire la porta del forno (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)

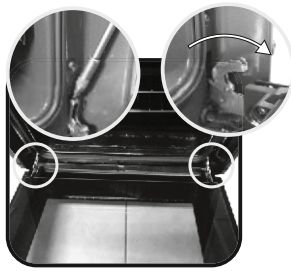


Figura 2

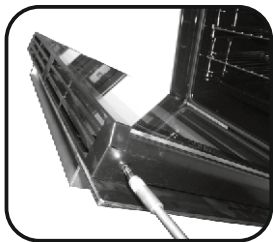


Figura 3

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

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

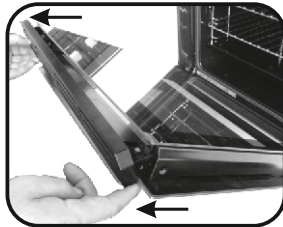


Figura 4

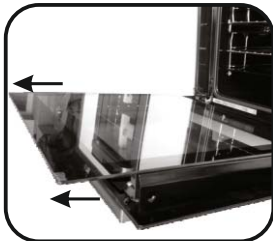


Figura 5

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

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

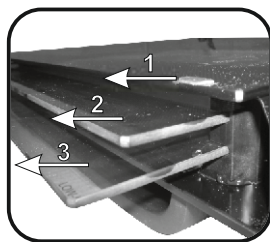


Figura 6



Figura 7

• 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.

• **Al termine della pulizia del vetro, riassemble le parti nell'ordine opposto alla rimozione**

4. ASSISTENZA TECNICA

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.



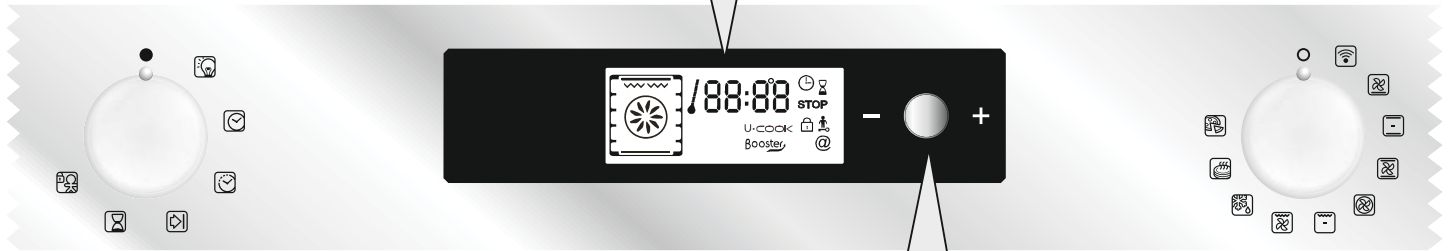
Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). 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.

5. DESCRIZIONE DEL DISPLAY

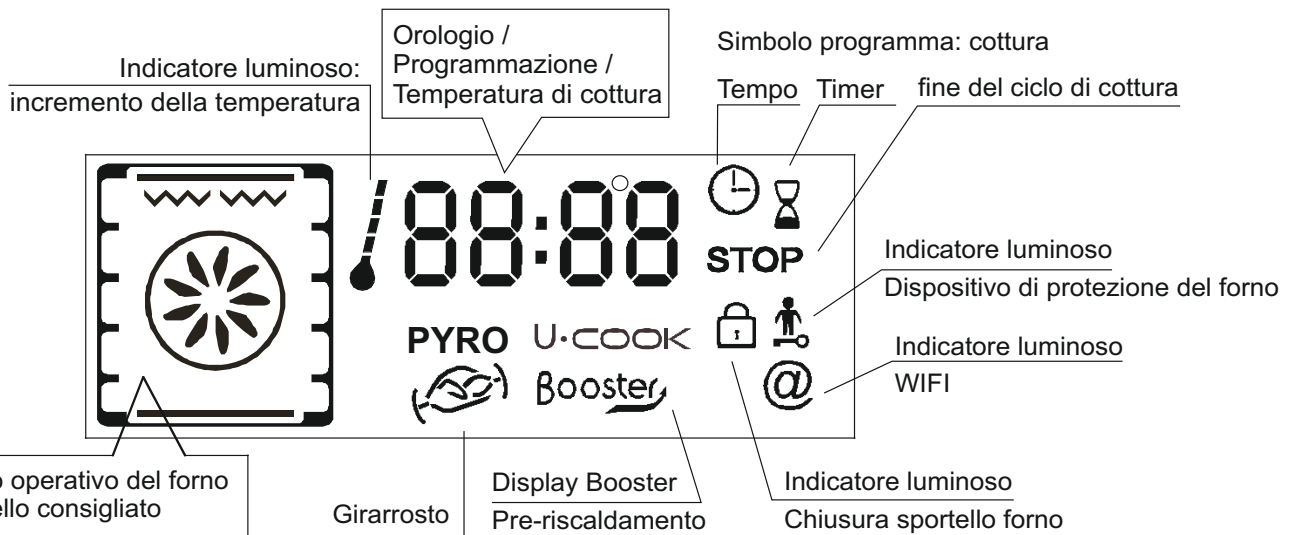
Display: orario, programmazione della modalità di cottura, indicatori luminosi, temperatura di cottura e posizionamento delle mensole.



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
Grill+Girarrosto+Ventole	240	180-240	Booster
Sbrinamento	40	No	
Mantenere in caldo	60	No	
Pizza	**	230	

*Booster: aumento rapido della temperatura.
**Il forno deve avere questa funzione

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 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.

GRILL+ GIRARROSTO+ VENTOLA - L'uso simultaneo dell'elemento riscaldante superiore e della ventola e del girarrosto consentono di cucinare le pietanze in modo uniforme senza che si seccino e diventino insapore. Il girarrosto è programmato per continuare a ruotare per circa cinque minuti dopo la cottura, in modo da consentire l'uso del calore residuo del forno. Quando si utilizza il girarrosto, non è necessario pre-riscaldare il forno.



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.

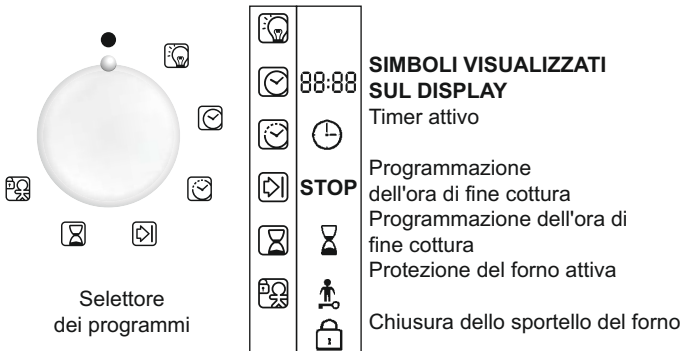


PIZZA Questa funzione consente di far circolare aria calda all'interno del forno ed è particolarmente indicata per pietanze come pizze o dolci.



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, Scongelo 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, Scongelo 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 il simbolo 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.

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 access 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).



HOOVER WIZARD:

Per informazioni dettagliate su COME CONNETTERE il tuo elettrodomestico Wizard e su COME USARLO al meglio, vai su <http://www.hooverwizard.com> o visita

il sito dedicato al Servizio Clienti Wizard
<http://wizardservice.candy-hoover.com>

GÜVENLİK UYARILARI

UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

- 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.

UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
- Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.
- Fırını temizlemerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

UYARI: Lambayı deęiştirmeden önce elektrik çarpması olasılıęını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Bağlantının sağlanamaması kablolama kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır.
- Talimatlarda kullanılacak priz tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.
- Elektrik kablosu hasarlı ise, özel bir kablo ya da üretici veya yetkili servisin uygun gördüğü kablo ile deęiştirilmelidir.

Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.

DİKKAT: Erişilebilir parçalar sıcak olabilir ızgara kullanılırken Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.
- Kendi kendine temizlik pirolitik işlemi sırasında yüzey normalden sıcak olabilir, bu nedenle bu işlem esnasında çocuklar uzak tutulmalıdır.

Damlama tepsisi ızgara yapılan yiyeceklerden akan suları tutar.



Damlama tepsisini asla kızartma tepsisi olarak kullanmayın çünkü biriken yağlar hızla fırına yayılıp aşırı duman oluşmasına neden olabilir.

Damlama tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

Modele göre, çıtır çıtır bir pizza için standı ve pizza silindiriyle birlikte **pizza taşı** verilir.



Hamur işi tepsisi rata yerleştirilmelidir. Ekler, bisküvi, beze vb. küçük hamur işlerini pişirmek içindir.

Hamur işi tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.



2.2 LED VISION

Klasik "elektrik ampulünün" yerine geçen bir aydınlatma sistemidir. 14 adet LED (pirolitik olmayan modeller için) veya 10 adet Yüksek Güçlü LED (pirolitik modeller için) lamba, kapıya entegredir. Bu lambalar, fırının içini, hiçbir raf üzerine gölge düşmeden, net bir şekilde görmeyi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

Avantajları:

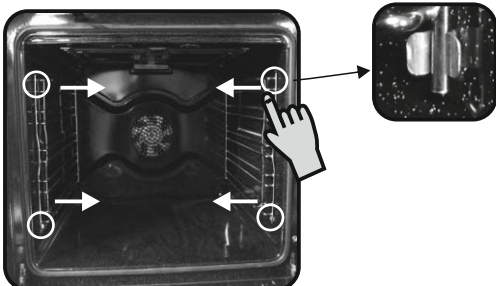
Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.

- Optimum görüş
- Uzun ömürlü aydınlatma
- Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.



2.3 YAN IZGARALARIN ÇIRARILMASI VE TEMİZLENMESİ

- 1- Tel rafı, ok yönünde çekerek, tutucu yuvalarından ve fırın duvarından ayrılmasını sağlayın.
- 2- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulaştırın.
- 3- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.



3. FIRIN TEMİZLENMESİ

- Elle herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.
- Fırını temizlerken kesinlikle aşındırıcı temizlik maddeleri, bulaşık teli veya keskin nesnelere kullanmayın, aksi takdirde emaye onarılamaz şekilde hasar görebilir.
- Yalnızca sabunlu su veya ağartıcı (amonyak) temizleyiciler kullanın.
- Fırının yanlarını kesinlikle alüminyum folyo ile kaplamayın.

CAM PARÇALAR

Fırını her kullanışınızda cam kapağı emici bir kağıt havluyla silmenizi öneririz. Lekeler ağırsa iyice sıkılmış deterjanlı bir süngerle silip durulayabilirsiniz.

Cam yüzeyi çizip kırılmasına neden olabilecekleri için fırın kapağının camını temizlemek amacıyla sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin ağızlı metal spatula kullanmayın.

FIRIN KAPAĞI CONTASI

Fırın kapağı contası kirlenirse, hafif nemli bir süngerle temizleyin.

AKSESUARLAR

Bunları sabunlu suya batırılmış bir süngerle temizleyin. Temiz suyla durulayın ve kurulaştırın. Aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.

DAMLAMA TEPSİSİ

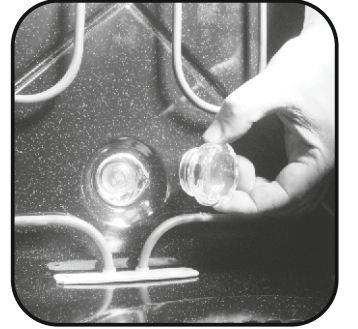
Izgara yaptıktan sonra damlama tepsisini fırından çıkarın. Sıcak yağ bir kaba boşaltırken dikkatli olun. Damlama tepsisini bulaşık deterjanlı bir süngerle sıcak su içinde yıkayın.

Tepsiye yapışan artıklar kalırsa, tepsiyi deterjanlı suda bekletin. Ayrıca bulaşık makinesinde de yıkanabilir veya piyasada satılan bir fırın temizleyiciyle temizlenebilir.

Damlama tepsisini kirliyen kesinlikle fırına yerleştirmeyin.

FIRIN AYDINLATMA SİSTEMİ

Lambayı temizlemeden veya değiştirmeden önce fırını prizden çekin. Ampul ve kapağı yüksek sıcaklıklara dayanıklı malzemeden yapılmıştır.



Ampul özellikleri:

230 VAC - 25W- E 14 taban Sıcaklık 300°C. Arızalı bir ampülü değiştirmek için aşağıdaki işlemleri uygulamanız yeterlidir:

- Cam kapağı sökün,
- Ampülü sökün,
- Aynı türden bir ampulle değiştirin: yukarıdaki özelliklere bakın,
- Arızalı ampülü değiştirdikten sonra koruyucu cam kapağı geri vidalayın.

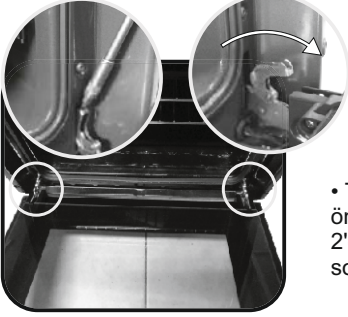
FIRIN KAPI CAMININ TEMİZLENMESİ

Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam panelini çıkarabilirsiniz; bunun için aşağıdaki talimatları izleyin.

- Kapağı tamamen açın. (Şekil 1)



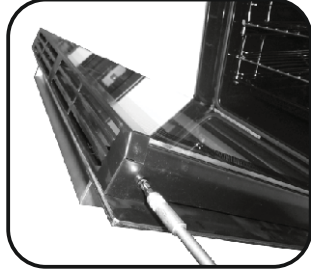
Şekil 1



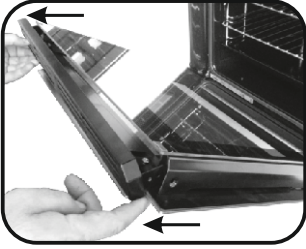
Şekil 2

- Temizleme işlemine başlamadan önce iki kapak menteşesini Şekil 2'deki gibi kilitleyin. Temizleme sonrasında ise kilidi açın. (Şekil 2)

- Yanlardaki vidaları çıkarın. (Şekil 3)



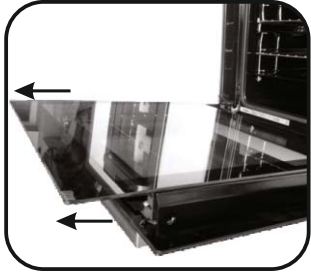
Şekil 3



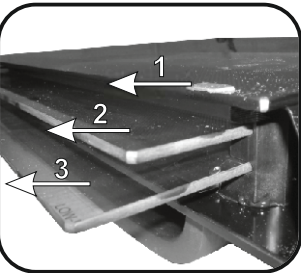
Şekli 4

- Kapıyı her iki taraftan ellerinizle tutarak yukarı doğru bir açıyla çekin. Şekil 4

- Kapı camını yavaşça çekerek çıkarın. (Şekil 5)



Şekli 5



Şekli 6

- * Piroolitik fırınlar için 2. ve 3. camları da aynı şekilde çıkarın. (Şekil 6)

- Temizleme işlemi bittikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki tüm adımları tersine sırayla izleyin.

- Tüm cam panellerde LOW-E ibaresi düzgün şekilde okunur olmalı ve panellerin sol köşesinde yer almalıdır. Böylece yazılı ibarenin olduğu yüzey fırının iç kısmına bakacak konumda duracaktır.



Şekil 7

4. SERVİS MERKEZİ

Servis Merkezini aramadan önce.

Fırın çalışmıyorsa aşağıdakileri yapmanızı öneririz:

Fırının elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun.

Arızanın sebebi tespit edilemiyorsa:

Fırının elektrik bağlantısını kesin, fırına dokunmayın ve satış sonrası hizmet bölümünü arayın.

Servis Merkezini aramadan önce lütfen özellikler panelindeki seri numarasını not etmeyi unutmayın.

Fırın, garanti kapsamında bulunduğu sürece Servis Merkezinde ücretsiz olarak onarılmasını sağlayan bir garanti belgesiyle birlikte verilmektedir.



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (AEEE) hakkındaki 2012/19/EU Avrupa Birliği Yönergesine uygun biçimde işaretlenmiştir.

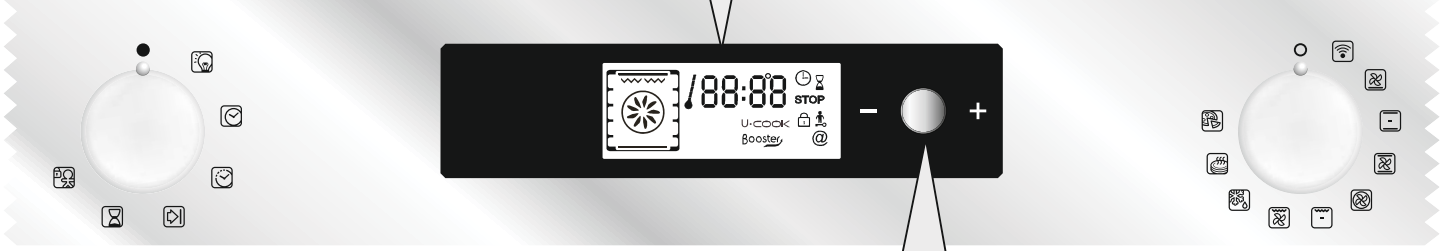
AEEE, hem kirletici maddeleri (bunlar çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir) hem de temel bileşenleri (bunlar yeniden kullanılabilir) içerir. Tüm kirleticilerin düzgün bir şekilde bertaraf edilmesi ve atılması ve tüm malzemelerin geri kazanılıp ve dönüştürülmesi için AEEE'nin özel işlemlere tabi tutulması önemlidir.

Kişiler, AEEE'nin bir çevre sorununa dönüşmemesini sağlamakta önemli bir rol üstlenir; bazı basit kuralların izlenmesi gerekir:

- AEEE'lere ev atıkları olarak davranılmamalıdır.
- AEEE'ler, belediye veya kayıtlı şirketler tarafından yönetilen ilgili toplama noktalarına teslim edilmelidir. Pek çok ülkede, büyük AEEE'ler için evden toplama hizmeti verilir.
- Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eskisi satıcıya verilebilir ve satıcı yeni teslim ettiği cihaz başına bir adet olmak üzere ücretsiz olarak bu cihazı teslim alabilir, bunun için alınacak ekipmanın teslim edilen ekipman ile aynı türden ve aynı fonksiyonlara sahip olması gerekir.

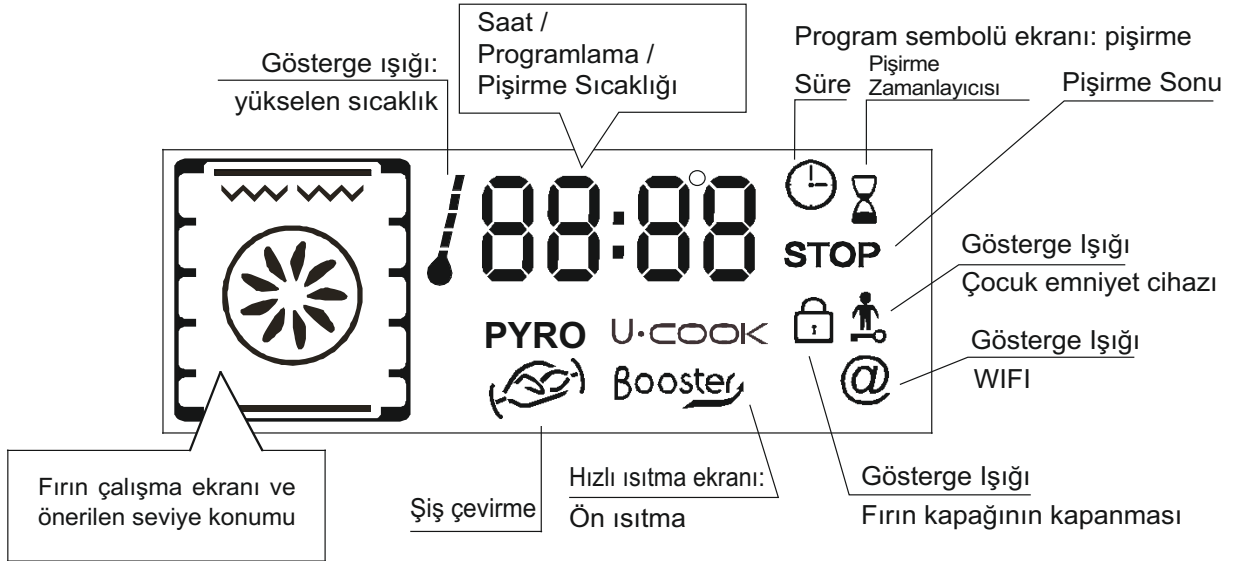
5. EKRAN AÇIKLAMASI

Ekran paneli: süre, pişirme modunun programlanması, gösterge ışıkları, pişirme sıcaklığı fonksiyonu ve raf konumu



AYARLAMA - + VE ONAY DÜĞMESİ

- Ayarlar:** sıcaklık, pişirme ve pişirme bitiş süresinin programlanması -Düğmenin "-" veya "+" konumlarına döndürülmesiyle ayarlanır.
- Ayarı onaylamak için:** düğmeye basın.



5.1 FIRINI İLK KEZ KULANMADAN ÖNCE

• ÖN TEMİZLİK

-Fırını ilk kullanım öncesinde temizleyin:

-Nemli yumuşak bir bezle fırının dış yüzeylerini silin.

-Tüm aksesuarları yıkayın ve sıcak su ve bulaşık deterjanıyla fırının içini silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat süreyle çalıştırın; böylece yeni alındığında fırının içine sinmiş olan kokular ortadan kalkacaktır. Bu işlem yapıldıktan sonra fırını iyi bir şekilde havalandırılması sağlayın.

• UNUTULMAMASI GEREKEN HUSUSLAR

Zamanlayıcı üzerinden çalışma onayı

Değişiklik düğmeye basarak onaylanmalıdır.

Fırının durdurulması:

Yanlış bir talimat uyguladığınızda fırının durdurulması gerekebilir.

Fırını durdurmak için fonksiyon seçme düğmesini çevirerek Stop (Durdurma) Konumuna getirin.

Çocuk emniyet cihazı:

Fırını kontrol düğmelerini kilitlemek için, çocuk emniyet cihazını seçin. Lütfen "Programlama -Çocuk emniyet cihazı" başlıklı bölüme bakın.

Soğutma fanı:

Bu fan, kontrol panelinin ve elektronik aksamın ısınan hasar görmesini engeller.

Fırını kapalıyken bile çalışır ve daha sonra otomatik olarak kapanır.

Fırın aydınlatma sistemi:

Düğmeyi lamba sembolüne getirerek kullanımda olmadığı zamanlar fırın ışığını açabilirsiniz. Fırın kullanım halindeyken, tüm fırın fonksiyonlarında ve fırın kapısı açıkken ışık yanmaya devam eder.

• SAAT AYARI

Fırın elektrik kaynağına bağlıyken veya uzun süreli bir elektrik kesintisinin ardından saat yeniden ayarlanmalıdır.

Saati ayarlamak için:

1 - Kontrol düğmesini "Saat" sembolüne çevirin:

2 - Ortadaki düğmeyi "-" veya "+" konumuna çevirerek saati ayarlayın.

3 - Kontrol düğmesini STOP (DURDURMA) konumuna geri çevirin.



Bunu yaptığınızda yeni ayarı onaylamak için program seçme düğmesini "durdurma konumuna" geri çevirmeyi unutmayın.

Programlama hakkında ayrıntılı bilgi için 5.3 PROGRAMLAMA başlıklı bölüme bakın.

4- Pişirme döngüsünün sonunda, fonksiyon seçme düğmesini tekrar "durdurma konumuna" getirin.

Gösterge ışığı tekrar yanıp söner, fırını kapattıktan sonra da yanık kalmaya devam eder ve fırının iç sıcaklığı yeterince düşünce gösterge ışığı da söner.

• PİŞİRME MODU

Tüm pişirme işlemleri fırın kapağı kapatılarak yapılmalıdır.



ALT + FAN - Altın ısıtma ile birlikte fan sisteminin kullanılması meyveli pasta, tart, keş ve hamur işleri için idealdir. Yiyeceklerin çok kurumasını önler ve ekme hamurunun kabarmasını sağlar. Rafı fırın içinde alt konuma yerleştirin.



ALT - Alt ısıtma elemanını kullanır. Tüm hamur işlerinin pişirilmesi için idealdir. Bu ısıtma yöntemini, alt taraftan daha fazla ısı ve ışınım gerektiren pasta, tart, ezme ve diğer bu türlü yiyecekler için kullanın.



ALT + ÜST - Hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntem tüm klasik kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Kırmızı et, biftek, kuzu but, av eti, ekme veya folyo ile kaplanmış yiyecekler pişirilirken kullanılır.



ALT + ÜST + FAN - Fırın içindeki sıcak havanın dolaşımını sağlayan fan ile birlikte hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntemi piliç, hamur işi, balık ve sebzeler için öneririz. Bu yöntem kullanılarak sıcaklığın daha iyi nüfuz etmesi sağlanır ve pişirme ile ön ısıtma süreleri de kısaltılır. Fanlı pişirme seçeneği, fırın içinde farklı yiyeceklerin hepsini farklı konumlarda aynı anda pişirmeye olanak tanır ve tatları ile kokuları karıştırmadan eşit ısı dağılımı sağlar. Farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için 10 dakikalık ekstra süre ayırın.



TURBO REZİSTANS + FAN -Fan ısınan havayı farklı seviyelere üfler. Tatları ve kokuları karıştırmadan farklı yiyecek türlerini (örn. Et ve balık) aynı anda pişirmek için idealdir. Çok hafif ısıyla pişirir ve pandispanya, hamur işi vb. için idealdir.



IZGARA - Üst ısıtma elemanı kullanılır. Karışık ızgara, kebab ve güveç pişirmede başarı garantidir. Izgara önceden 5 dakika süreyle yüksek bir sıcaklığa getirilmelidir. Beyaz etler her zaman ızgara elemanından belirli bir uzaklığa yerleştirilmelidir, bu şekilde pişirme süresi biraz daha uzar ancak et daha sulu kalır. Damlama tepsisi aşağıya, alt raf konumuna konarak kırmızı et ve balık fileto doğrudan rafa yerleştirilebilir.



IZGARA + FAN - Sıcak havanın fırın içinde dolaşımını sağlayan fanla birlikte üst ısıtma elemanı kullanılır. Kırmızı et için ön ısıtma tavsiye edilir ancak beyaz et için gerekli değildir. Izgara, domuz eti veya piliç gibi daha kalın yiyecekler için ideal bir pişirme biçimidir. Izgara yapılacak yiyecekler doğrudan orta rafın merkezine yerleştirilmelidir. Damlama tepsisini rafın altına yerleştirdiğinizde, akan sular burada toplanır. En iyi sonucu almak için, daima yiyeceklerin ızgara elemanına çok yakın olmamasına dikkat edin ve pişirme süresinin ortasına doğru yiyecekleri diğer tarafına çevirin.



IZGARA + ŞİŞ ÇEVİRME + FAN - Fan ve şiş ile aynı anda fırının üst ısıtma elemanını da kullanmak, yemeğin eşit şekilde pişmesini sağlayarak kuru ve tatsız engelleme avantajı sağlar. Şiş, fırının içinde kalan sıcaklıktan yararlanmak için pişirme sonunda yaklaşık beş dakika daha dönmek şeklinde programlanmıştır. Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez.



BUZ ÇÖZME - Kadran bu konuma ayarlandığında fan, donmuş yiyeceklerin etrafında sıcak hava dolaşımını sağlar ve böylece içindeki protein miktarını değiştirmeden birkaç dakika içinde yiyeceğin buzunu çözer. Sıcaklık önceden sabit olarak 40°C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.



SICAK TUTMA - Bu mod, rafı üstten ikinci seviyeye yerleştirmek suretiyle önceden pişirilmiş olan yiyecekleri yeniden ısıtmak için veya rafı alt seviyeye yerleştirmek suretiyle ekme, pizza veya hamur işi yiyeceklerin buzunu çözmek için tavsiye edilir. Sıcaklık önceden sabit olarak 60°C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.



PIZZA - Bu fonksiyon, fırın içinde sıcak hava dolaşımıyla pizza veya kek gibi yiyecekler için mükemmel sonuç alınmasını sağlar.



WIFI

5.2 FIRININ KULLANIMI

•MANUEL MOD

Manuel modda önerilen pişirme yöntemleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. Her pişirme yöntemi için ayrı bir sıcaklık değeri de tavsiye edilmektedir. Bu değerler önceden belirlenmiş bir aralık dahilinde değiştirilebilir.

Fırın modeline göre Fonksiyon Modu	Ön Ayar Sıcaklığı °C	Önceden Belirlenmiş Sıcaklık °C	Hızlı Isıtma* Fonksiyonu
Alt+Fan	210	50-220	Hızlı Isıtma
Alt	160	50-220	Hızlı Isıtma
Alt+Üst	220	50-240	
Alt+Üst+Fan	210	50-230	
Turbo Rezistans+Fan	180	50-230	
Izgara	L2	L1-L3	
Izgara+Fan	190	50-200	Hızlı Isıtma
Izgara+Şiş Çevirme+Fan	240	180-240	Hızlı Isıtma
Buz çözme	40	No	
Sıcak tutma	60	No	
Pizza	**	230	
*Hızlı Isıtma: hızlı sıcaklık artışı			
**Fırın bu fonksiyona sahip olmalıdır			

1 - Fırın seçme düğmesini pişirme için gerekli fonksiyona çevirin.

Seçilen pişirme yöntemi için çalışmakta olan ısıtma elemanları ekranda görüntülenir.

2- Seçilen pişirme yöntemine uygun sıcaklık değeri ekranda görüntülenir. Bu değer önceden belirlenmiş bir aralık dahilinde değiştirilebilir - yukarıdaki tabloya bakın.

Sıcaklık ayarını değiştirmek için ortadaki düğmeyi çevirin ve aynı düğmeye basarak zamanlayıcı üzerinde ayarı onaylayın.

... sıcaklık ekranı sabitlenir ama pişirme döngüsü sırasında değiştirilebilir.

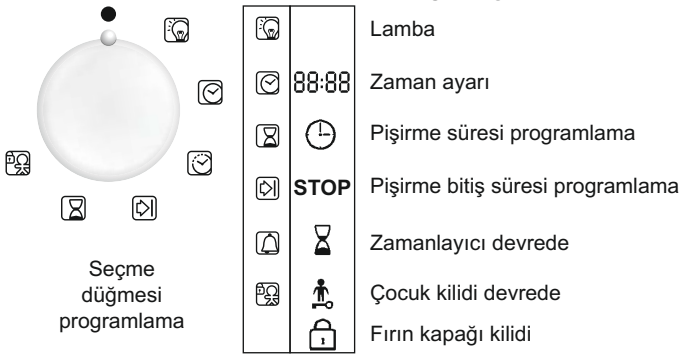
Fırın pişirmeye ve ısınmaya başlar.

Gösterge ışığı seçilen sıcaklık değerine ulaşılan kadar yanıp söner. Bu işlem sonunda sinyal sesleri duyulur ve gösterge ışığı sabitlenir.

3- Program seçme düğmesi "pişirme süresi" veya "pişirme bitiş süresine" çevrilerek pişirme süresi veya pişirme bitiş süresi ayarlanabilir.

"Pişirme süresi" veya "pişirme bitiş süresi" ekranı yanıp sönmeye başlar. Ortadaki düğmeyi kullanarak ayarları gerektiği gibi değiştirin ve zamanlayıcı üzerinde onaylayın.

5.3 PROGRAMLAMA



ZAMANLAYICI:

Zamanlayıcı fırından bağımsız olarak çalışır ve ısıtma elemanları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Sadece basit bir hatırlatıcı olarak işlev görür.

- Düğmeyi Zamanlayıcı konumuna getirin. Zamanlayıcı sembolü görünür. Ekranda 00:00 rakamları görünür.
- Ardından dakikalar yanıp sönmeye başlar, ortadaki düğmeyi istenen dakikaya çevirin ve aynı düğmeye basarak ayarı onaylayın.
- Saat ayarı yanıp sönmeye başlar, ortadaki düğmeyi istenen saate çevirin ve aynı düğmeye basarak ayarı onaylayın.
- Düğmeyi tekrar Durdurma konumuna çevirin.

Süre tamamlandığında, ekrandaki pişirme süresi kaybolur. 15 saniye boyunca bir sinyal duyulur ve Zamanlayıcı ekranı yanıp söner (15 saniye dolmadan önce durdurmak için ortadaki düğmeye basmanız yeterlidir).

PIŞİRME SÜRESİNİN PROGRAMLANMASI:

Bazı tarifler önceden belli bir pişirme süresine programlanmıştır. Manuel modda, gerekirse Buz Çözme veya Sıcak Tutma Modu önceden ayarlanabilir.

- Düğmeyi Pişirme süresi konumuna getirin. Pişirme süresi sembolü görünür. Farklı tarifler için önceden programlanmış bir pişirme süresi görünür ya da fırının diğer fonksiyonları için 00:00 görünür.
 - Dakika değeri yanıp sönerken ortadaki düğmeyi istenen dakikaya çevirin ve aynı düğmeye basarak ayarı onaylayın.
 - Saat değeri yanıp sönerken ortadaki düğmeyi istenen saate çevirin ve aynı düğmeye basarak ayarı onaylayın.
 - Yeni pişirme süresini onaylamak için program seçme düğmesini Durdurma konumuna geri çevirin.
- Süre tamamlandığında, ekrandaki pişirme süresi kaybolur. 15 saniye süreyle bir sinyal duyulur ve Pişirme süresi ve STOP sembolleri yanıp söner.
- Program fonksiyon düğmesini tekrar Durdurma konumuna çevirin. Bunu yapmazsanız, Pişirme Süresi ve STOP sembolleri yanıp sönmeye devam eder.

PIŞİRME BİTİŞ SÜRESİNİN PROGRAMLANMASI:

Bazı tarifler önceden belli bir pişirme süresi ve dolayısıyla bir pişirme bitiş süresiyle programlanmıştır. Manuel Modda, gerekirse Buz Çözme veya Sıcak Tutma modu önceden ayarlanabilir.

- Düğmeyi Pişirme bitiş süresi konumuna getirin. STOP sembolü görünür. Farklı tarifler için önceden programlanmış pişirme bitiş süresi görünür veya fırının diğer fonksiyonları için 00:00 ya da mevcut saat görünür.
- Bitiş süresini onaylamak için program seçme düğmesini çevirin.
- Dakika değeri yanıp söner. Ortadaki düğmeyi istenen dakikayı gösterecek şekilde çevirin ve aynı düğmeye basarak seçiminizi onaylayın.
- Ardından saat ayarı yanıp sönmeye başlar. Ortadaki düğmeyi istenen saate çevirin ve aynı düğmeye basarak seçiminizi onaylayın.

NOT: Gecikmiş başlamlarda, ekranda "Pişirme Süresi" ve "STOP" sembolleriyle birlikte program bitiş süresi görünür ve sadece fırının Tarif modu görünmeye devam eder.

Fırın başlama süresini otomatik olarak hesaplar (bitiş süresi eksi pişirme süresi).

Pişirme döngüsünün sonunda, fırın otomatik olarak kapanır. 15 saniye boyunca duyduğunuz sinyal size pişirme döngüsünün bittiğini bildirir ve "Pişirme Süresi" ile "STOP" sembolleri yanıp söner.

- Fonksiyon seçme düğmesini Durdurma konumuna getirin. Bunu yapmadığınız takdirde, semboller yanıp sönmeye devam eder.
- Bu fonksiyon genellikle "pişirme süresi" fonksiyonuyla kullanılır.

Örneğin yiyeceğin 45 dakika pişirilmesi ve 12:30'a kadar hazır olması gerekiyorsa;

- gereken fonksiyonu seçin
- pişirme süresini 45 dakikaya ayarlayın
- pişirme bitiş süresini 12:30'a ayarlayın.

Pişirme 11:45'te (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve önceden ayarlanmış pişirme bitiş süresine kadar devam eder ve bu sürenin sonunda fırın otomatik olarak kapanır.

UYARI

Pişirme BİTİŞ süresi, pişirme süresinin uzunluğu ayarlanmadan seçilirse, fırın hemen çalışmaya başlar ve ayarlanan pişirme BİTİŞ süresinde durur.

5.4 PIŞİRME İPUÇLARI

Tuz etten yağ sıçramasını tetikleyeceği için pişirme işlemi sonuna kadar etleri tuzlamamanız daha iyi olacaktır. Çünkü bu yağ sıçramaları fırınınızı kirletir ve çok miktarda duman ortaya çıkarır.

Büyük parçalar halindeki beyaz et, domuz eti, dana eti, kuzu eti ve balık soğuk fırına yerleştirilebilir. Pişirme süresi, önceden ısıtılmış fırında pişirme süresinden daha uzun değildir ancak ısı büyük et parçasına daha uzun bir süre boyunca nüfuz edebileceği için orta kısımlar daha iyi pişer.

Doğru ön ısıtma, kırmızı etin başarılı bir şekilde pişirilmesinin püf noktasıdır.

IZGARALAR

•Izgarayı doldurmadan önce:

Eti ızgara yapmadan birkaç saat önce buzdolabından çıkarın. Birkaç kat mutfak kağıdı üzerine serin. Bu serme işlemi sayesinde et daha iyi tutar, böylece daha lezzetli olur ve orta kısmı soğuk kalmaz. Izgara işlemi öncesinde ete biber ve baharat ekleyin ancak tuzu pişirme işlemi bittikten sonra koyun. Bu şekilde et daha iyi tutar ve sulu kalır. Pişirilecek tüm yiyeceklerin üzerine biraz yağ sürün. Bu işlem en iyi, geniş ve düz bir fırıncayla yapılır. Ardından biraz daha biber ve baharat (kekik vb.) koyabilirsiniz.

•Pişirme sırasında:

Pişirme sırasında ızgarayı çevirdiğinizde bile yiyecekleri asla delmeyin. Bu durum yiyecek suyunun akmasına ve yiyeceğin kurmasına neden olur.

FIRINLAMA

Parlak sac kullanmaktan kaçının çünkü bunlar ısıyı yansıtır ve keklerinizi bozabilir. Kekiniz çabuk kızarıyorsa, yağ geçirmez kağıt veya alüminyum folyo ile kaplayın.

Dikkat: Folyonun doğru kullanımı parlak tarafı keke gelecek şekildedir. Folyoyu bu şekilde yerleştirmeniz, parlak yüzey ısıyı yansıtır ve ısı yiyeceğe nüfuz etmez.

•Pişirme işleminin ilk 20 - 25 dakikası boyunca fırının kapağını açmayın:

Yoksa sufile, tatlı çörek, pandispanya vb yiyecekler sönebilir. Bir bıçağın ağzıyla veya metal bir örgü şişiyi keklerinizin ortasını delerek pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Bıçak ağzı temiz ve kuru çıkarsa kekiniz hazır demektir, dolayısıyla pişirme işlemini durdurabilirsiniz. Şayet bıçağın ağzı nemli ve üzerinde kek parçalarıyla çıkarsa, pişirmeye devam edin ancak yanmadan pişmesini sağlamak için ısı ayarını biraz düşürün.

5.5 EKRAN KONTRASTININ AYARLANMASI

Ekran kontrastı her zaman ayarlanabilir.

Varsayılan ayar "C5"tir. Varsayılan ayarı değiştirmek için aşağıdaki işlemleri uygulayın:

- Program seçme düğmesini "Işık" konumuna, fonksiyon seçme düğmesini de "0" konumuna getirin. Ortadaki düğmeye 3 saniye süreyle basın, "CX" yazısı ekrana gelir (X = kontrast seviyesi). Kontrast ayarını değiştirmek için ortadaki düğmeyi çevirin. Ayarlar 1'den 9'a kadardır. Yeni ayarı onaylamak için ortadaki düğmeyi 3 saniye basılı tutun.

6. ÇOCUK EMNİYETİ

Özellikle de etrafta çocuklar varken bu özellik büyük önem kazanmaktadır. Çocukların fırını açmasını veya önceden ayarlanmış programları değiştirmesini engeller. Bu emniyet sistemi fırın çalışır haldeyken fırın kumanda panelini kilitlet.

İki emniyet seviyesi vardır:

SEVİYE 1: Kilitleme seçme düğmesi ve ortadaki düğme.

- Etkinleştirmek için: Program kontrol düğmesini çocuk emniyeti konumuna çevirin.
- Eylem: Kontrol düğmeleri devre dışıdır*.
- Devre dışı bırakmak için: Program kontrol düğmesini 0 konumuna çevirin.

SEVİYE 2: Kilitleme fonksiyonu seçme düğmeleri

- Etkinleştirmek için: Fonksiyon seçme düğmesini çocuk emniyetine çevirin ve ortadaki düğmeyi 3 saniye süreyle basılı tutun.
- Eylem: Tüm kontroller devre dışıdır*.
- Devre dışı bırakmak için: etkinleştirmek için kullanılan prosedürle aynıdır. Fonksiyon seçme düğmesini çocuk emniyetine çevirin ve ortadaki düğmeyi 3 saniye süreyle basılı tutun.

***Not:** Emniyet sebebiyle, kontroller kilitlemiş olsa bile her durumda seçme düğmesi 0 konumuna getirilerek fırın kapatılabilir.

7. WIFI ÖZELLİĞİ

WIFI BAĞLANTI KURULUMU

- Fırın fonksiyon düğmesini WIFI konumuna getirin (@ sembolü yanıp sönmeye başlayacaktır).
- Fırın kablosuz modeme bağlandığında WIFI konumundaki @ sembolündeki ışık sabitlenecektir.
- Eğer fırın kablosuz modeme bağlanmıyorsa ve @ sembolünün ışığı sürekli yanıp sönyorsa "@" sembol yönetimi ile ilgili kısma bakın.
- Eğer WIFI fonksiyonu seçildiyse, fırın sadece uzaktan bağlantı ile kontrol edilebilir. (fonksiyon seçimi ve kodlayıcı devre dışı kalır).
- Diğer pişirme seçeneklerinden biri seçildiğinde, fırın uzaktan bir bağlantı ile kontrol edilemez.

FONKSİYONU SIFIRLAMAK

WIFI bağlantısını sıfırlamak için fonksiyon seçim düğmesini fırın herhangi bir pişirme konumunda değilken WIFI konumuna getirin ve sıfırlama düğmesine (encoder) 3 saniye basılı tutun. 3 saniye sonra ekranda "rSt" simgesi gözükecek ve "@" sembolü yanıp sönmeye başlayacaktır.

"@" SEMBOL YÖNETİMİ

- Fırın kapalı olduğunda, sembol işareti yanmaz.
- Fırın fonksiyon düğmesi WIFI konumundaysa, eğer fırın 'erişim noktası' modunda (birbirine bağlı şekilde) ise @ sembolü yanıp sönecektir (1 saniye boyunca yanar ve 1 saniye boyunca söner), sabit olarak durduğunda fırın 'kullanıcı' modundadır ve modeme bağlanmış demektir.
- Fırın fonksiyon düğmesi WIFI konumundaysa ve fırın modeme bağlanmaya çalışıyorsa, sembol 3 saniye boyunca yanar ve 1 saniye boyunca söner.
- Fırın çalışır konumdaysa fakat fonksiyon seçim düğmesi WIFI konumunda seçili değilse (salt-okunur), sembol 3 saniye boyunca yanar ve 1 saniye boyunca söner.



HOOVER WIZARD:

Wizard teknolojisine sahip cihazınıza NASIL BAĞLANACAĞINIZI ve cihazınızı NASIL KULLANACAĞINIZ hakkında ayrıntılı bilgi için

<http://www.hooverwizard.com> veya Müşteri Hizmetleri <http://wizardservice.candy-hoover.com> web sitesini ziyaret edebilirsiniz.

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

• Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
• Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

• Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

İTHALATÇI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com



GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmesi şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildiren sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanununun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

• Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

• Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

• Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

CANDY HOOVER EUROASIA EV
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No:11
Sayar İş Merkezi Kat:7 PK:34752 Ataşehir / İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Kozayağzı Vezirliği Dairesi:703 003 9546

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

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 GÉNÉRALES

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. Produit compatible avec les Directives Européennes 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

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.

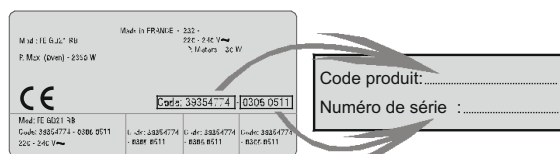
1.3 RECOMMANDATIONS

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. ACCESSOIRES (SELON 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 LED VISION

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).

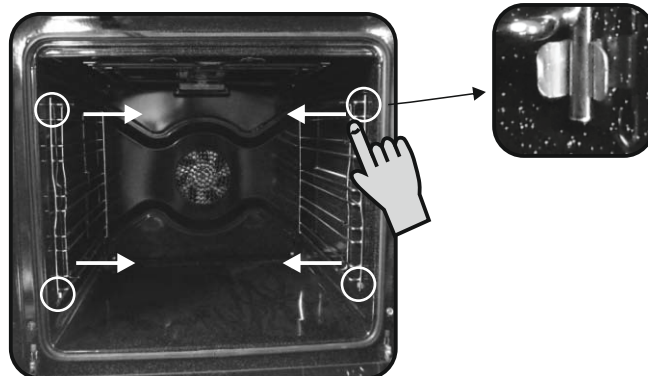
Les avantages :

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



2.3 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 de 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 VITREES

A 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

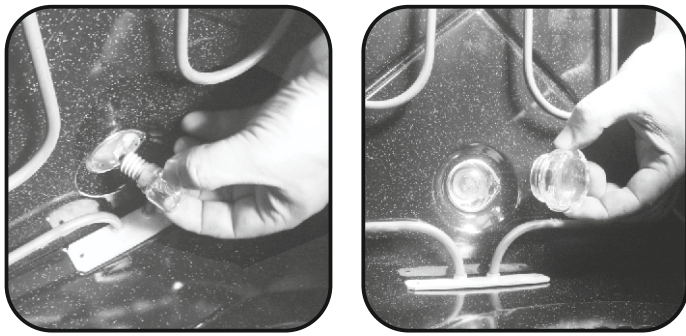
Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Eviter les produits abrasifs.

LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prendre soin de verser 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 veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



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

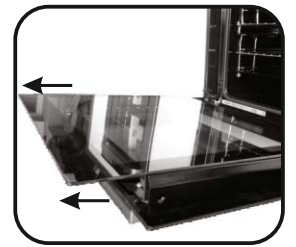


Image 5

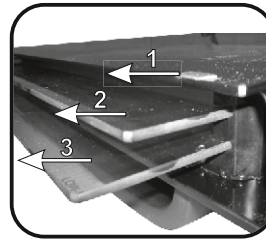


Image 6

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

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:

- Démontez le cache en verre en le dévissant,
- Dévissez 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.

- 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 7

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:



Image 1

- Ouvrir la porte du four. (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.

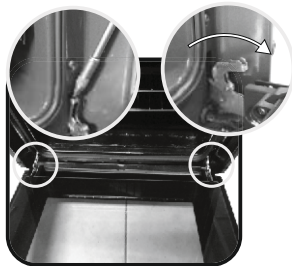


Image 2

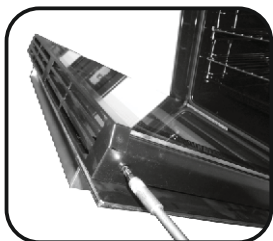


Image 3

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

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

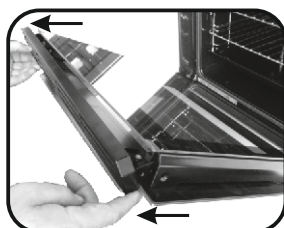


Image 4

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.



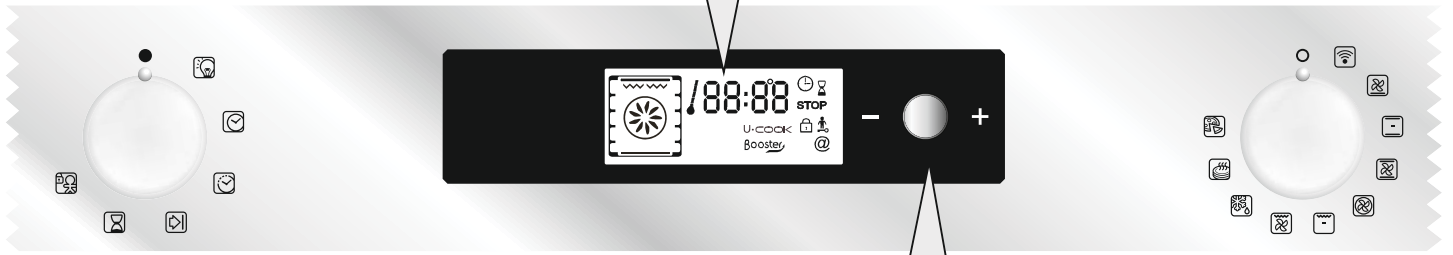
Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). 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.

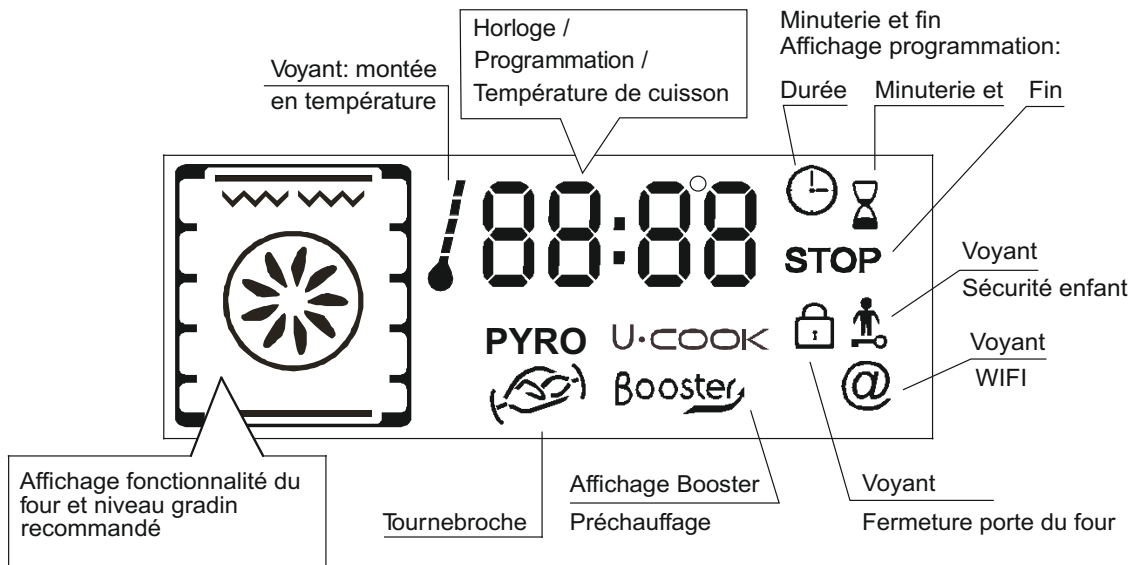
5. PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

Cadran affichage:
heure, programmation mode de cuisson, voyants,
température fonction cuisson et positionnement du plat.



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 "•".



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 + BRASSEE - 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.



TOURNEBROTCHÉ VENTILE - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.



DÉCONGÉLATION - 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

5.2 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 + Brassee	210	50-220	Booster
Sole	160	50-220	Booster
Convection Naturelle	220	50-240	
Chaleur Brassee	210	50-230	
Élément de chauffage circulaire + Brassee	180	50-230	
Gril	L2	L1-L3	
Turbo Gril	190	50-200	Booster
Turbo Broche	240	180-240	Booster
Décongélation	40	No	
Etuve	60	No	
Pizza	** 230	230	

*Booster: montée rapide en température

** Suivant modèle de four.

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.

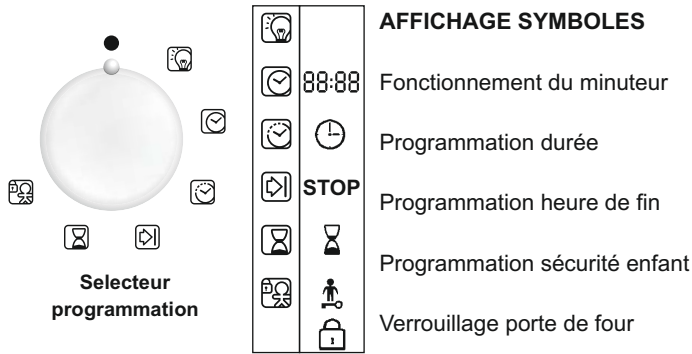
Le four démarre la cuisson et commence la montée en température.

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.

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 écourter 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'enfourmer : 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 rôti.

POUR LES PATISSERIES : éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorment 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 reflète 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 programmateur sur sécurité enfant
- Action : le sélecteur modes de cuisson et la touche centrale sont inactifs*.
- Pour le désactiver : positionner le programmateur sur 0.

NIVEAU 2 : Blocage de toutes les commandes

- Pour l'activer : positionner le programmateur 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 programmateur 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 programmateur).
- 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 programmateur 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 ").



HOOVER WIZARD:

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière de CONNECTER vos appareils et de les UTILISER au mieux, rendez-vous sur <http://www.hooverwizard.com>

ou visitez le site support dédié aux consommateurs
<http://wizardservice.candy-hoover.com>

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

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, asegurarse 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.

CE El Aparato cumple las Directivas Europeas 73/23/EEC y 89/336/EC, sustituidas por la 2006/95/EC y la 2004/108/EC y sus enmiendas correspondientes

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, siganse 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

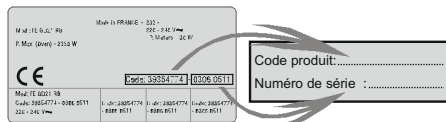
•Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo.

•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. ACCESORIOS (DEPENDE DEL MODELO)

2.1 EQUIPO DEL HORNO

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

El soporte de 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 VISIÓN LED (DEPENDE DEL MODELO)

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.

Los LEDs permanecen apagados durante la apertura de la puerta (sólo para hornos pirolíticos).

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."

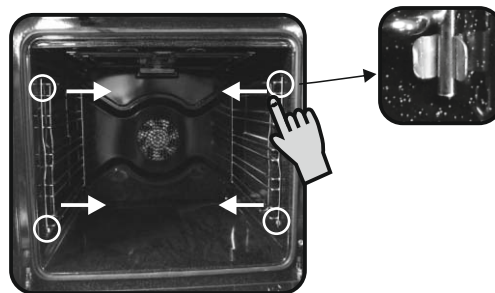


2.3 EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

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.
- No utilizar limpiadores a presión para su limpieza.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.

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.

• 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.

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

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

ACCESORIOS

Limpiar con una esponja con jabón y agua. Colocar los restos de grasa en un recipiente. Lavar y secar la rejilla en agua caliente, jabón y esponja con líquido limpiador.

Si quedan residuos, sumergir en agua y detergente.

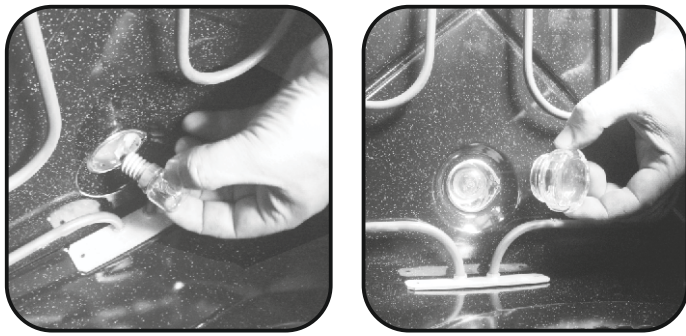
También se puede meter en el lavavajillas o con limpiadores comerciales para hornos.

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

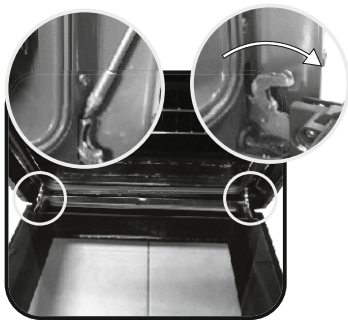


Figura 2

- 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)

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

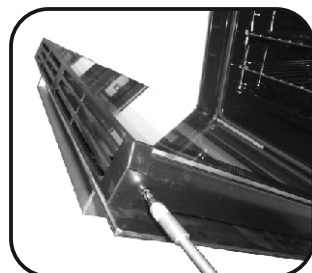


Figura 3

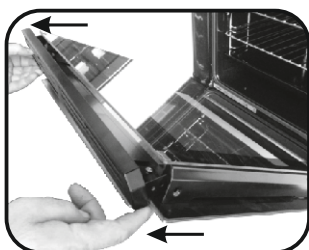


Figura 4

- 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)

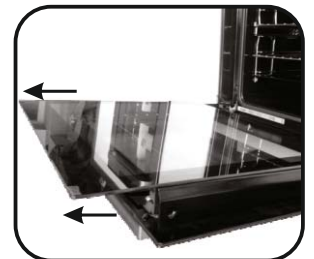


Figura 5

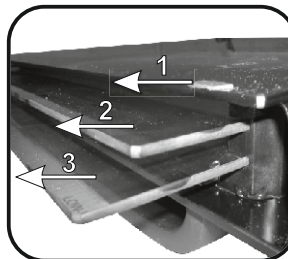


Figura 6

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

- 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.

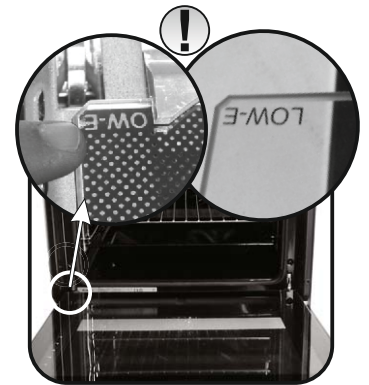


Figura 7

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.



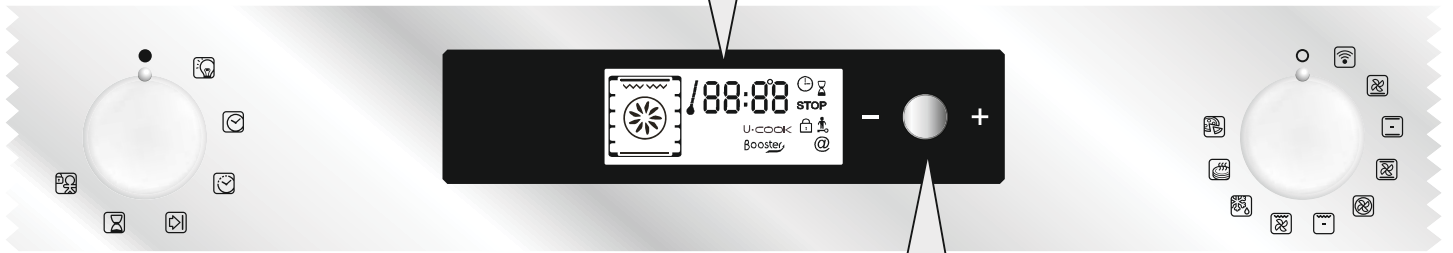
Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. (RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). 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

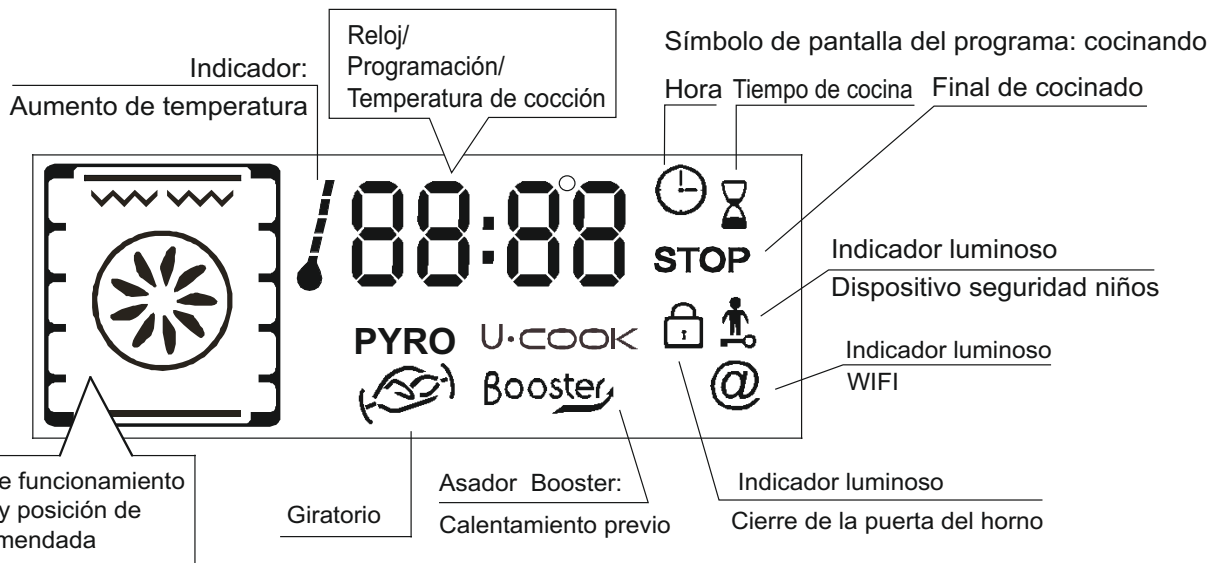
5. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA

Pantalla: tiempo, programación del modo de cocina, luces de indicación, temperatura de cocinado y autocolocación.



BOTÓN DE REGULACIÓN - ● + Y CONFIRMACIÓN

-  **Configuraciones:** temperatura, programación de cocina y finalización del tiempo de cocina – Se regula girando el botón hacia “-” o “+”
-  **Para confirmar la configuración:** pulsar el botón.



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 de 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.



selector de programa a "tiempo de cocinado" o "final del cocinado".

Empieza a parpadear en la pantalla el "tiempo de cocinado" o "final del cocinado". 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 cocinado, 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 COCINA

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 dar voltear los alimentos a mitad de proceso.



GRILL + ASADOR + VENTILADOR - La ventaja de utilizar la parte superior del horno más el ventilador y el asador es que los alimentos se cocinan evitando que se deshidraten y se queden sin sabor. El asador está programado para seguir girando durante unos cinco minutos una vez finalizado el período de cocina, utilizando por completo el calor residual del horno. No se requiere calentamiento previo para este modo de cocina.



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 cocina 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.

Function Mode according to the oven model	Pre-set Temperature °C	Pre-determined Temperature °C	Function Booster*
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
Grill + asador + ventilador	240	180-240	Booster
Descongelado	40	No	
Conservar el calor	60	No	
Pizza **	230	230	

*Booster: rapid temperature raised
**Oven must have this function

1-Girar el selector del horno hacia la función necesaria para cocinar.

Se muestran en pantalla los elementos de calentamiento operativos en el método de cocina 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.

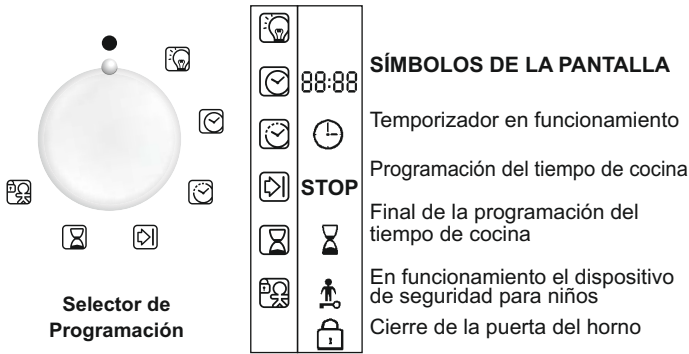
...se fija la temperatura seleccionada, pero se puede modificar durante el ciclo de cocinado.

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.

3- Se puede programar el tiempo de cocina y su finalización girando el

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 COCINA:

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

- Girar el mando a la posición de "Cocinado". Aparecerá el símbolo de tiempo de cocinado. Aparecerá el tiempo de cocinado 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 cocina desaparece. Se escuchará un pitido durante 15 segundos y parpadearán los símbolos de tiempo de cocinado y STOP.

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

PROGRAMACIÓN DEL FINAL DEL TIEMPO DE COCINADO:

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

- Girar el mando a la posición de Final de cocinado. Aparecerá el símbolo STOP. Aparecerá un final del tiempo de cocinado 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 aplazamiento de inicio, aparecerá en la pantalla el final del tiempo de cocinado junto con los símbolos de "tiempo de cocinado" 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 cocinado).

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 cocinado" y "STOP".

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

• 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 función deseada
- 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 COCINA

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. Regar la comida que se va a cocinar con un 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).



HOVER WIZARD:

Para información detallada sobre CÓMO CONECTAR tu electrodoméstico Wizard y CÓMO SACARLE el mejor partido, ves a <http://www.hooverwizard.com> o visita

la Web Atención al cliente <http://wizardservice.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 Geräte Kabel 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.
Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95CE und 2004/108/EC sowie deren nachträglichen Veränderungen.

2.2 LED VISION

Das ist ein Beleuchtungssystem, das 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. LED schaltet sich während der Türöffnung aus (nur für Pyrolysofen).

Die Vorteile:

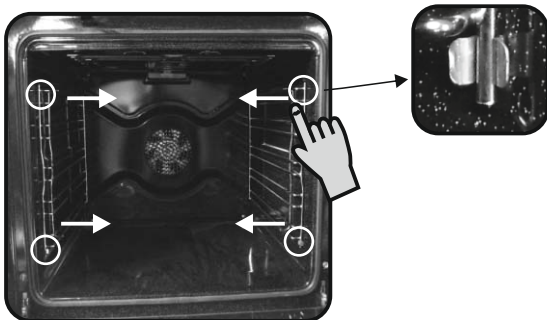
Neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U-See auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedrigem Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen.



2.3 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 Zerteile beschädigen können.
- Bedecken Sie nicht die Backofenseiten mit Aluminiumfolie.
- Benutzen Sie niemals Dampf- oder Hochdruckvorrichtungen zum Reinigen des Ofens.
- Die Reinigung und Wartung des Backofens darf nicht von Kindern vorgenommen werden.

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

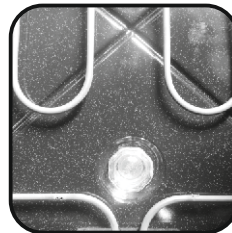
Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser. Benutzen Sie kein scheuerndes oder ätzendes Mittel.

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.

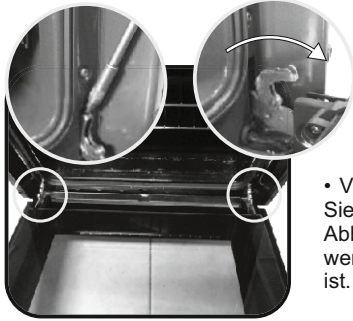
REINIGUNG DER BACKOFEN-GLASTÜR

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



- Verriegeln Sie die Scharniere bevor Sie den Reinigungsvorgang starten. Abbildung 2. Öffnen Sie die Scharniere wenn der Reinigungsvorgang beendet ist. (Abbildung 2)

Abbildung 2

- Entfernen Sie die Schrauben wie in Abbildung 3 dargestellt. (Abbildung 3)

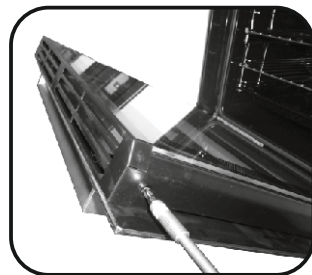
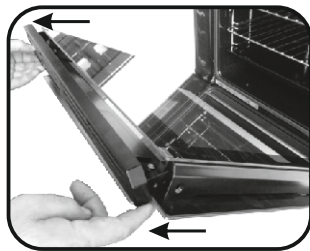


Abbildung 3



- Entfernen Sie die obere metallische Abdeckung indem Sie sie nach oben rausziehen. (Abbildung 4)

Abbildung 4

- Entfernen Sie das Glas indem Sie es vorsichtig aus dem Türrahmen rausziehen (Abbildung 5)

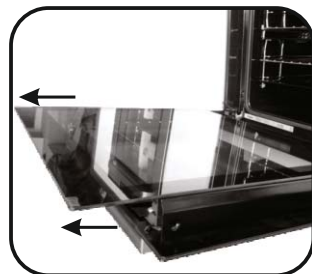
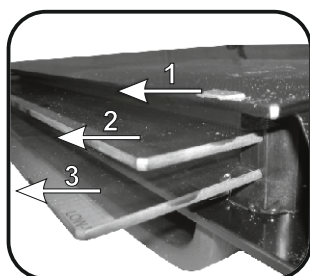


Abbildung 5



- * Für Pyrolyse Backöfen entfernen Sie bitte auch das 2. und 3. Backofenglas. (Abbildung 6)

Abbildung 6

- Nach der Reinigung des Glas montieren Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus.

- Das Low-E Zeichen muss auf alle Backofengläser 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 Backofenglas an der Innenseite der Tür.

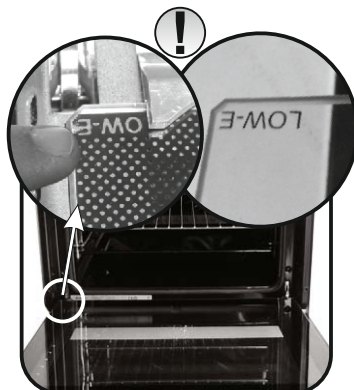


Abbildung 7

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 Werkskundendienst 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 beigelegten 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:

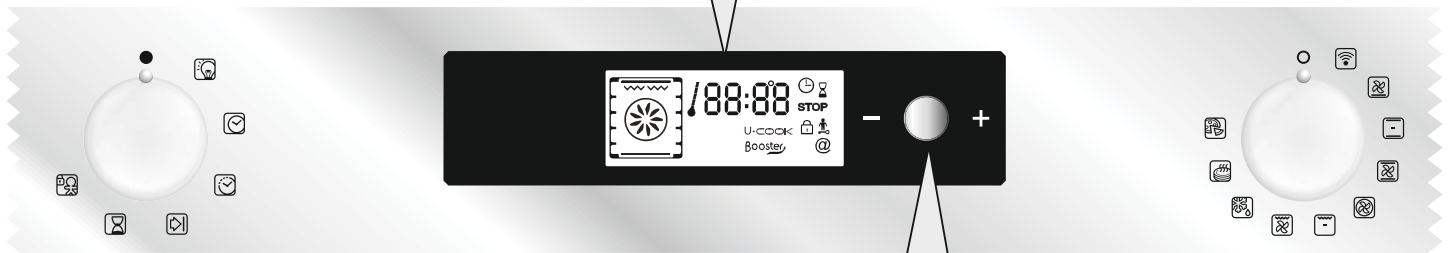
• Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.

• 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.

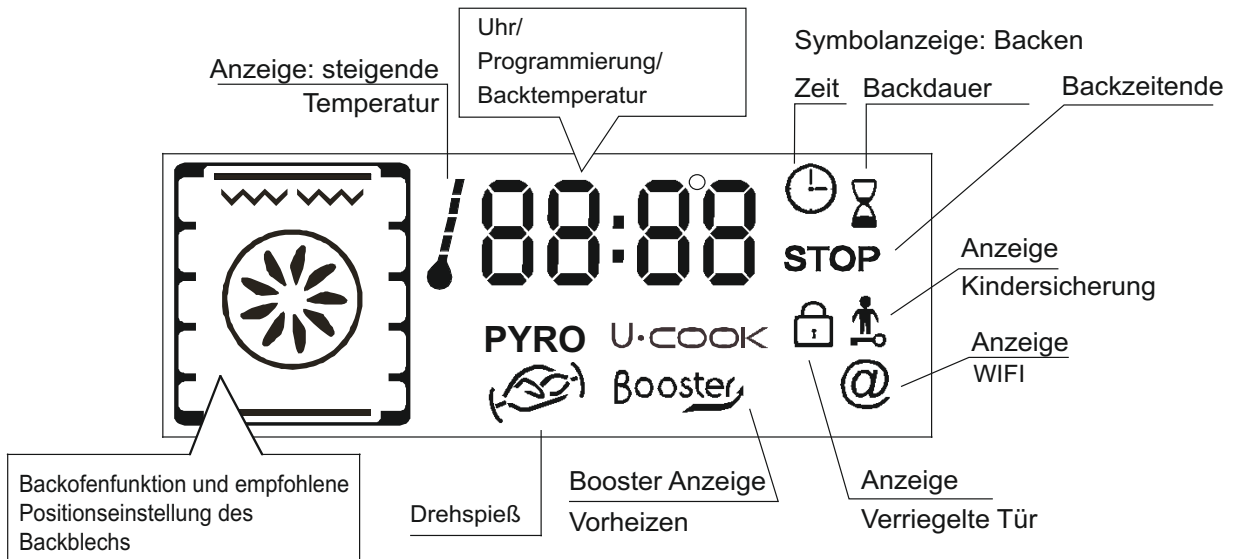
5. DISPLAYBESCHREIBUNG

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



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.



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

5.2 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	

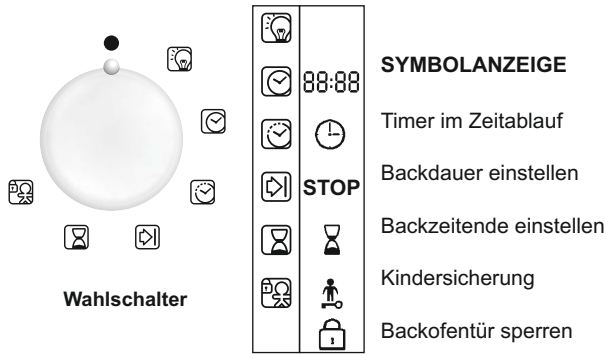
*Booster: schnelle steigende Temperatur
 **Backofen muss mit dieser Funktion ausgestattet sein

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

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 und halten Sie dabei die Bedientaste 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).



HOOVER WIZARD:

Weitere Informationen zum ANSCHLUSS und zur optimalen NUTZUNG Ihres Hoover Wizard-Gerätes finden Sie unter <http://www.hooverwizard.com> oder

auf der speziell hierfür eingerichteten Wizard-Serviceinternetseite <http://wizardservice.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 acidental 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.

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 LED VISION

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:

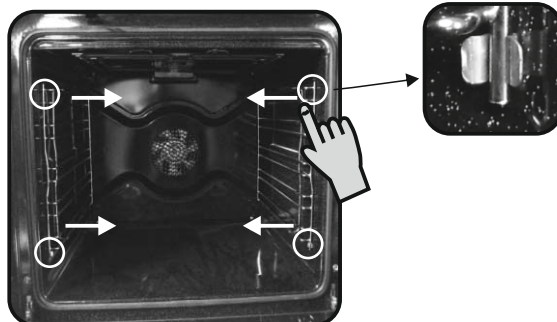
Este sistema, além de proporcionar uma iluminação excelente no interior do forno, dura mais do que as lâmpadas tradicionais, é mais fácil de manter e, acima de tudo, economiza bastante energia.

- Visualização óptima
- Iluminação de grande durabilidade
- Muito baixo consumo de energia, 95% de poupança em comparação com a iluminação tradicional.



2.3 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

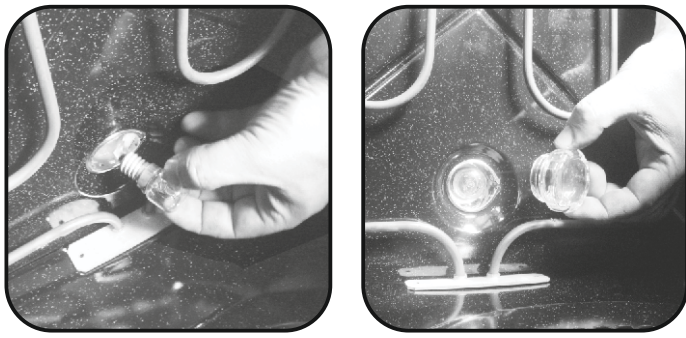
Após concluído o cozinhado, retire o tabuleiro do forno. Verta molho, gorduras ou outros resíduos antes de começar a limpeza. Lave e enxague o tabuleiro com água quente e uma esponja embebida em detergente.

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.

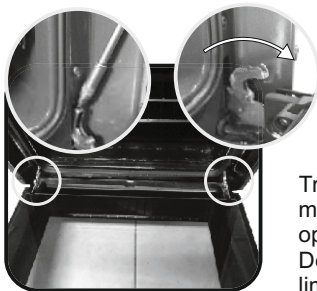
LIMPAR A PORTA DE VIDRO

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



Tranque as dobradiças, como se mostra na figura 2 antes de começar a operação de limpeza. Destranque as dobradiças quando a limpeza estiver concluída.

Figura 2

- Remova os parafusos como se mostra na figura 3

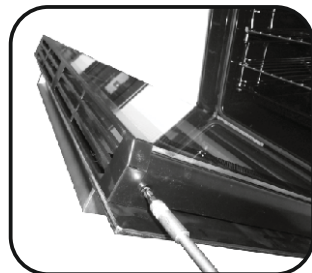
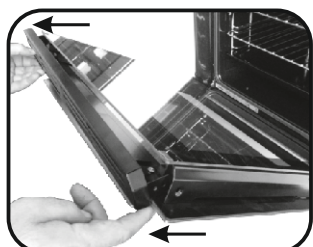


Figura 3



- Remova a cobertura metálica do topo para que o vidro possa ser retirado como demonstrado na figura 4.

Figura 4

- Remova o vidro, puxando cuidadosamente para fora da moldura da porta (figura 5)

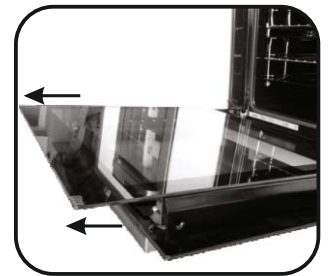


Figura 5

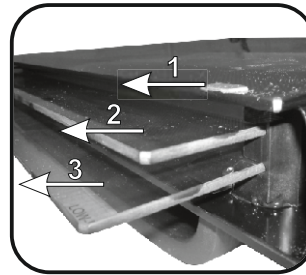


Figura 6

- ****Para fornos pirólíticos, por favor remova também o segundo e terceiro vidros (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.

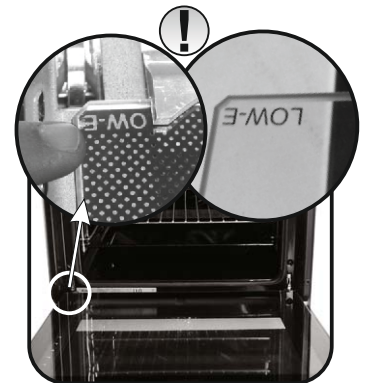


Figura 7

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.



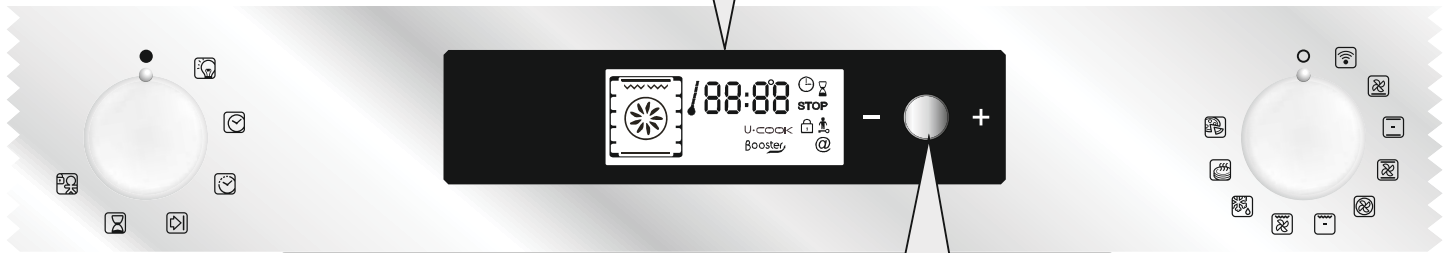
Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante 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

5. DESCRIÇÃO DO PAINEL

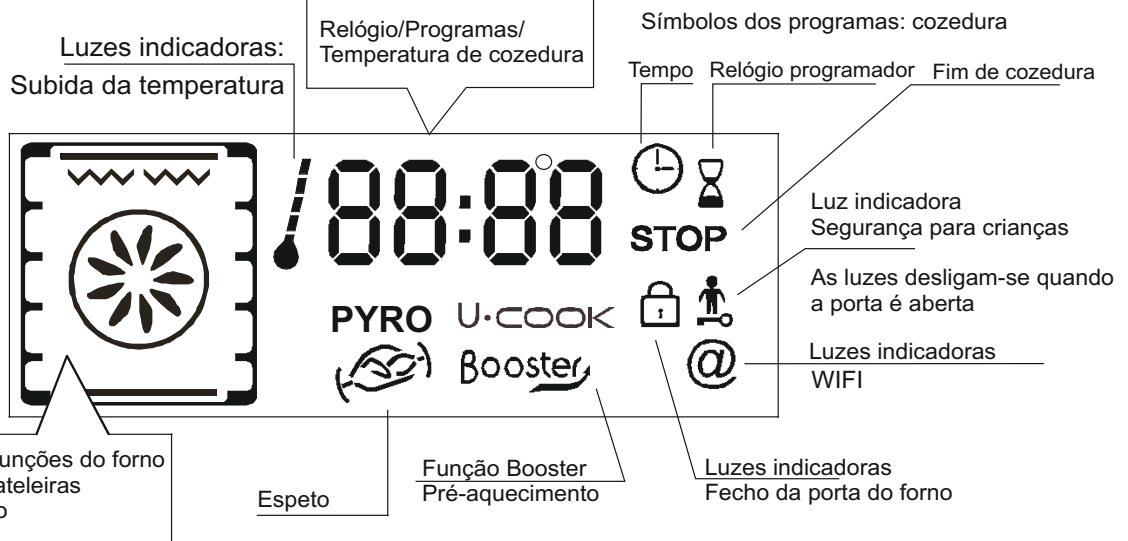
Painel display: tempo, programação do modo de cozedura, luzes indicadoras, função da temperatura de cozedura e posição das prateleiras.



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
Grill+espeto+ventilador	240	180-240	Booster
Descongelar	40	No	
Manter quente	60	No	
Pizza	**	230	

*Booster: aquecimento rápido (alcança a temperatura definida de forma muito rápida)
**O forno tem que ter esta função

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.

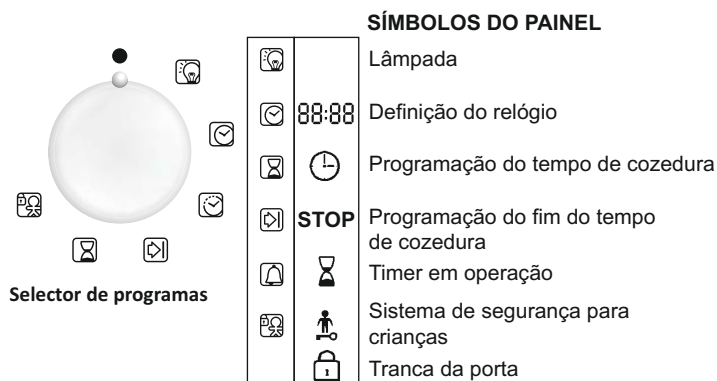


PIZZA - Com esta função, o ar quente circular no forno para garantir o resultado perfeito para pratos como pizza ou bolo.



WIFI

5.3 PROGRAMAS



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:

- Selecciona 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 começa 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 esparquete 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 activar: Gire o botão de controlo de Programação para a segurança das crianças.

Ação: Os botões de controlo ficam inactivos*.

Para desactivar: 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).

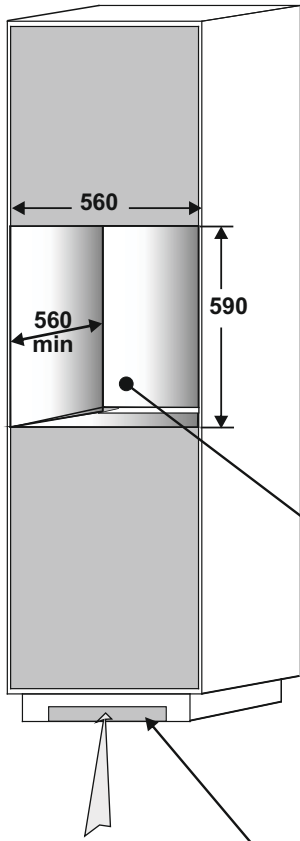


HOOVER WIZARD:

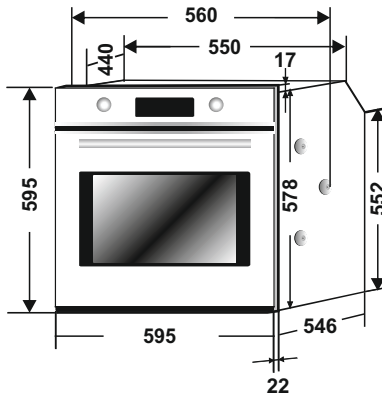
Para obter informações detalhadas sobre COMO CONECTAR seu electrodoméstico Wizard e COMO UTILIZA-LO, visite os sites

<http://www.hooverwizard.com> ou

<http://wizardservice.candy-hoover.com>, site dedicado ao Service Hoover Wizard



- GB** Oven in column (dimensions mm)
IT Forno in colonna (dimensioni in mm)
TR Sütun üzerinde fırın (mm cinsinden boyutları)
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.
TR Mobilyanın arka kısmı kapalıysa, elektrik kablosunun geçebileceği bir açıklık oluşturun.
FR Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания

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!

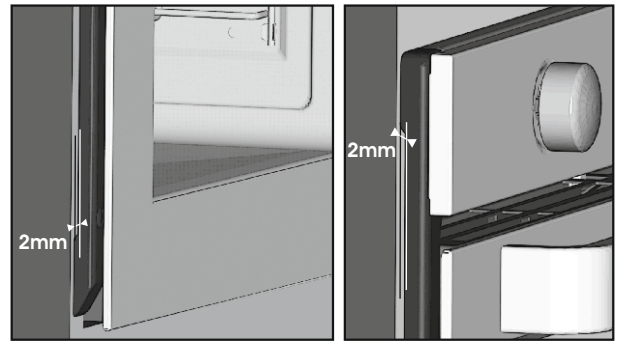
L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.** Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

TR DİKKAT!

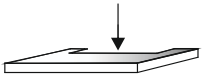
Vidaları sıkmak için gereğinden fazla kuvvet uygulamak her iki taraftaki havalandırma kanallarını kapatabilir. **Mobilya içine kurulumdan sonra bu havalandırma kanallarının 2 mm açık olduğundan emin olun.**

FR ATTENTION!

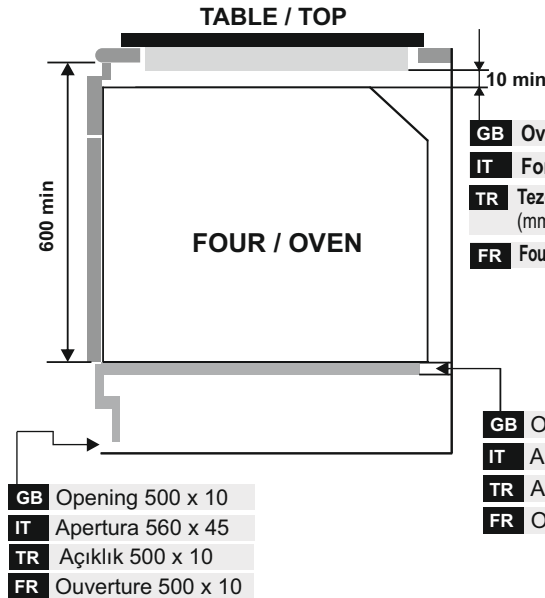
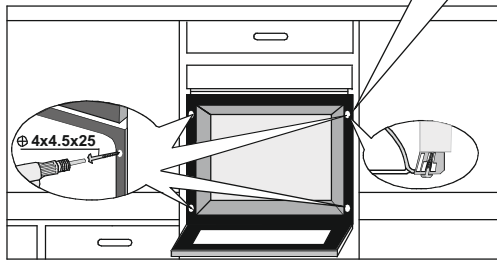
Un Serrage excessif des vis de fixation peut entraîner une obstruction de la ventilation sur les deux côtés du produit. **Assurez-vous qu'un espace de 2 mm est toujours présent après installation dans le meuble.**



- GB** Opening 500 x 45
IT Apertura 500 x 45
TR Açıklık 500 x 45
FR Ouverture 500 x 45



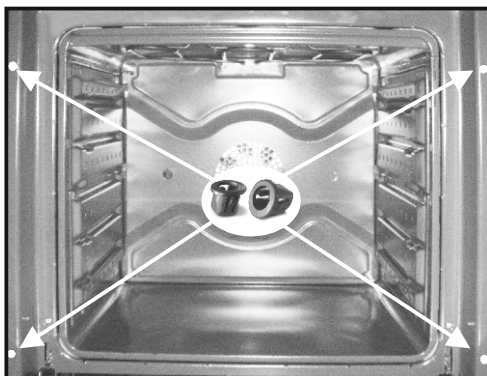
- GB** Opening 500 x 10
IT Apertura 500 x 10
TR Açıklık 500 x 10
FR Ouverture 500 x 10



- GB** Oven fitted under worktop (dimensions mm)
IT Forno installato sotto il piano di lavoro
TR Tezgah altına yerleştirilmiş fırın (mm cinsinden boyutları)
FR Four enchâssé sous plan de travail (dimensions en mm)

- GB** Opening 560 x 45
IT Apertura 560 x 45
TR Açıklık 560 x 45
FR Ouverture 560 x 45

- GB** Opening 500 x 10
IT Apertura 560 x 45
TR Açıklık 500 x 10
FR Ouverture 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

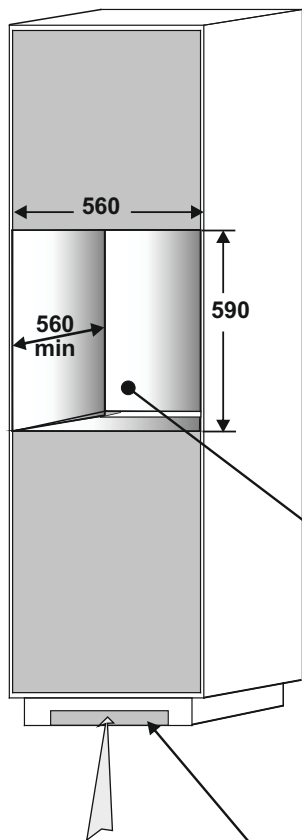
Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. **Fissaggio:** Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.

TR Herhangi bir yere montaj

Fırının içindeki poşette dört adet sabitleme vidası vardır. **Yerleştirme:** Fırın kapağı açıkken deliklere erişebilirsiniz, bunlar yüzeylerin her birinde yer alır. Fırını yerleştirmek için vidaları kullanın.

FR Fixation dans la niche d'encastrement

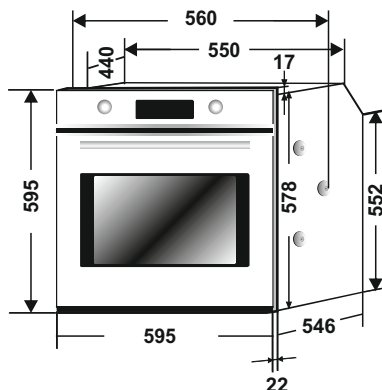
Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four les vis de fixation. Pour la fixation: lorsque la porte du four est ouverte, les trous sont accessibles, ils sont situés de chaque côté des montants latéraux. Utiliser les vis fournies pour fixer le four.



ES Horno en columna (dimensiones en mm)

DE Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum

PT Forno encastrado num móvel (dimensões em mm)



ES Si el mueble tiene fondo en la parte trasera hacer una apertura para el cable eléctrico.

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

ES Apertura 500 x 45

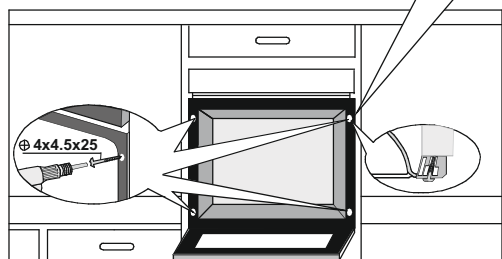
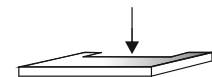
DE Öffnung 500 x 45

PT Abertura 500 x 45

ES Apertura 500 x 10

DE Öffnung 500 x 10

PT Abertura 500 x 10



ES Apertura 500 x 10

DE Opening 500 x 10

PT Abertura 500 x 10

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.**

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.

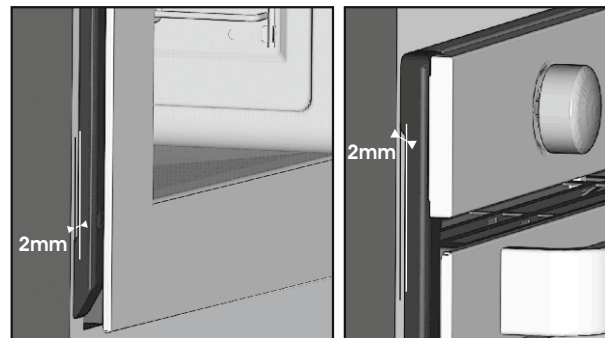
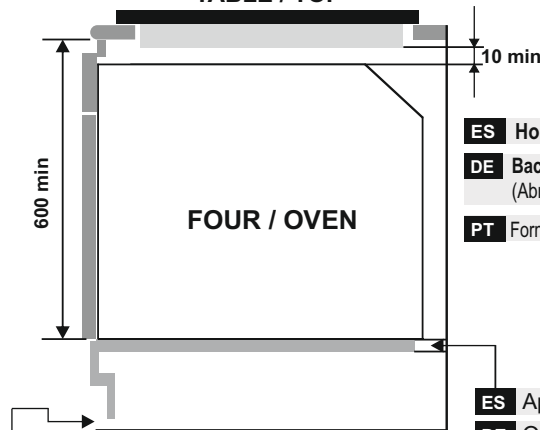


TABLE / TOP



ES Horno colocado debajo de la encimera

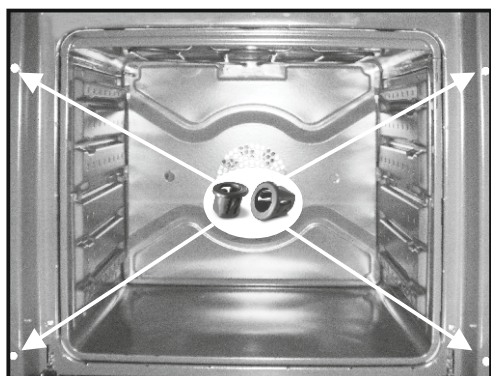
DE Backofen unter der Arbeitsplatte montiert (Abmessungen mm)

PT Forno instalado sobre bancada (dimensões em mm)

ES Apertura 560 x 45

DE Opening 560 x 45

PT Abertura 560 x 45



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.

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.



05.2015 • REV:0 • 42817248

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.

TR

Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

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.

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.

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.

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.