



# HOOVER

- HOT7174BIWIFI
- HOT7174WIWIFI
- HOE7173INWIFI

## USER INSTRUCTIONS

OVENS \_\_\_\_\_ **GB 02**

## MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO \_\_\_\_\_ **IT 15**

## KULLANIM KILAVUZU

FIRINLAR \_\_\_\_\_ **TR 28**

## INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS EMPOTRABLES \_\_\_\_\_ **PT 41**

## BEDIENUNGSANLEITUNG

BACKOFEN \_\_\_\_\_ **SL 54**

## Safety Indications

---

- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be

having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The shelf must be inserted completely into the cavity

- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.

# Summary

---

## General Instructions

# 5

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

## Product Description

# 7

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

## Use of the Oven

# 8

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

## Oven Cleaning and Maintenance

# 12

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Maintenance
  - Removal of the oven window
  - Removal and cleaning of the side racks
  - Removal and cleaning of the glass door

## Troubleshooting

# 14

- 5.1 F.A.Q.

# 1. General Instructions

---

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



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

## 1.1 Safety Indications

---

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

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

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

## 1.2 Electrical Safety

---

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

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

### **CONNECTION**

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

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

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

### **WARNING**

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

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

## 1.3 Recommendations

---

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

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

## 1.4 Installation

---

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

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

## 1.5 Waste management and environmental protection

---



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

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

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

### **SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT**

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

## 1.6 Declaration of compliance

---

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

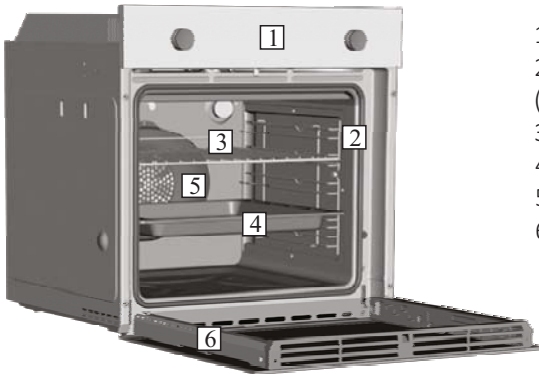
By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## 2. Product Description

---

### 2.1 Overview

---



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

### 2.2 Accessories (According to model)

---

#### 1 Metal grill

---



Holds baking trays and plates.

#### 2 Drip pan

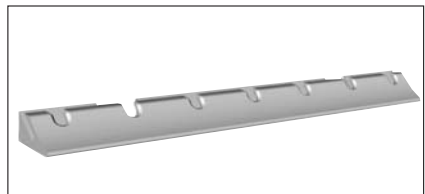
---



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

#### 3 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.

#### Advantages:

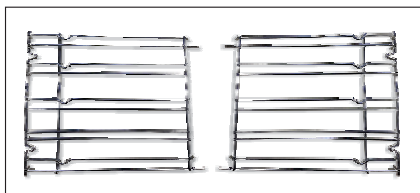
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

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

## 4 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

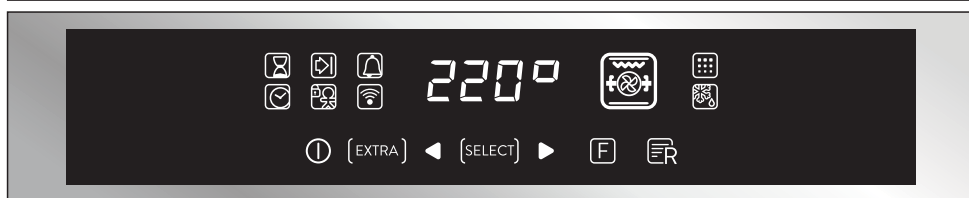
## 2.3 First Use


### PRELIMINARY CLEANING

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

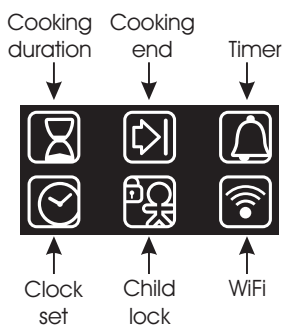
## 3. Use of the Oven

### 3.1 Display description



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






**EXTRA**  →



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

### Wi-Fi Enrolment:

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

### Wi-Fi icon

- Icon not lit: Wi-Fi is off.

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

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

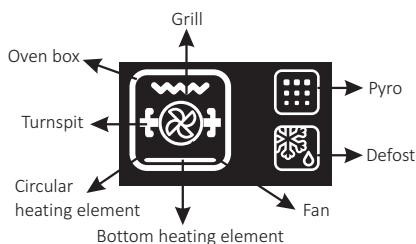
- The icon blinks 3 seconds on and 1 second off: the oven is trying to connect to your Wi-Fi router.

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



### HOOVER ONEFi<sup>®</sup>:

For detailed information on HOW TO CONNECT your OneFi appliance and HOW TO USE IT effectively, go to <http://wizardservice.candy-hoover.com/>












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

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

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

## 3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			<b>LAMP:</b> Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	<b>DEFROST:</b> When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>FAN COOKING:</b> We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVENTIONAL COOKING:</b> Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	<b>FAN + LOWER ELEMENT:</b> The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	200	150 ÷ 220	<b>FAN ASSISTED GRILL:</b> Use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> Use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W    Barbecue: 3340 W
	210	50 ÷ 230	<b>BOTTOM:</b> Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat from below.

\*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

## 4. Oven cleaning and maintenance

---

### 4.1 General notes on cleaning

---

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

#### **GLASS PARTS**

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

#### **OVEN WINDOW SEAL**

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

#### **ACCESSORIES**

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

#### **DRIP PAN**

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

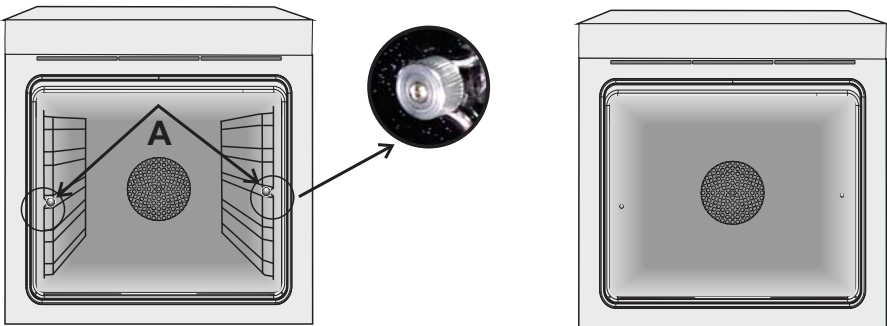
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

### 4.2 Maintenance

---

#### **REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS**

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you.
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



#### **REMOVAL OF THE OVEN WINDOW**

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

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

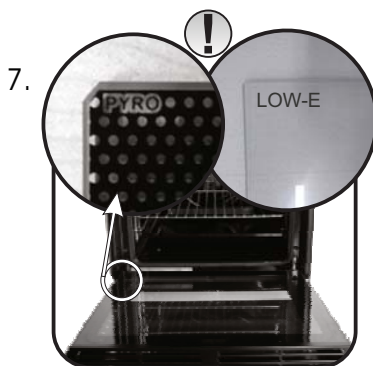
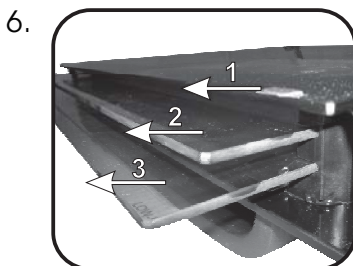
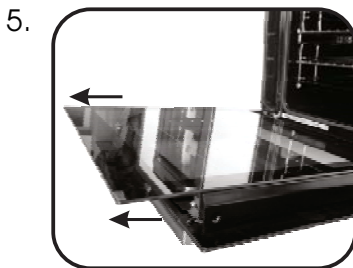
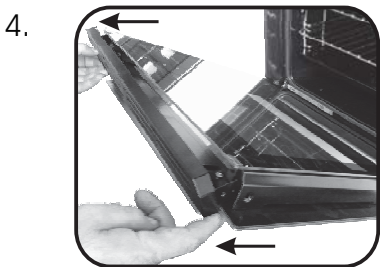
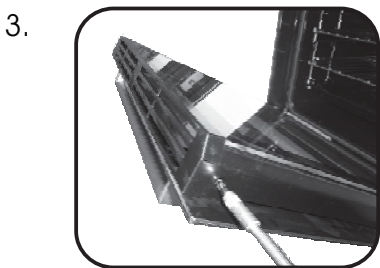
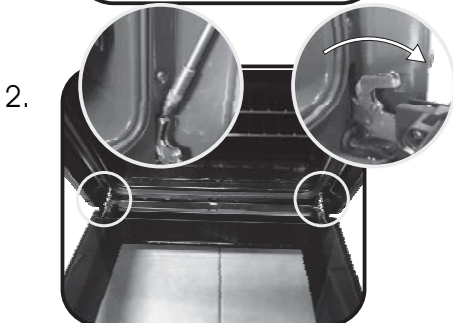
1. Open the oven door.

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

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

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

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



## 5. Troubleshooting

---

### 5.1 FAQ

---

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

## Indicazioni di Sicurezza

---

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
- 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.
  - Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di

alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.

- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.

- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.

- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.

- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;

- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.

- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.

Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida

- **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.

- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.



## Avvertenze Generali

# 18

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

## Descrizione del Prodotto

# 20

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

## Utilizzo del Forno

# 21

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

## Pulizia e Manutenzione del Forno

# 25

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2. Manutenzione
  - Rimozione e pulizia delle griglie
  - Rimozione dello sportello del forno
  - Rimozione e pulizia della porta in vetro

## Risoluzione dei problemi

# 27

- 5.1 F.A.Q.

# 1. Avvertenze Generali

---

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi)



fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

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

## 1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

---

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

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

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

## 1.2 Sicurezza Elettrica

---

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

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

### **COLLEGAMENTO**

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

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

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

### **ATTENZIONE**

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

messa a terra con una continuità difettosa.

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

## 1.3 Raccomandazioni

---

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

## 1.4 Installazione

---

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

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

## 1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

---



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

base:

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

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

### RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

## 1.6 Dichiarazione di conformità

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

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

## 2. Descrizione del Prodotto

### 2.1 Panoramica



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

### 2.2 Accessori

#### 1 Griglia metallica



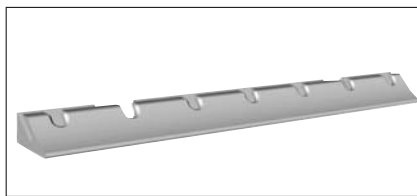
Sostiene teglie e piatti.

#### 2 Leccarda



Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

#### 3 Led vision



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

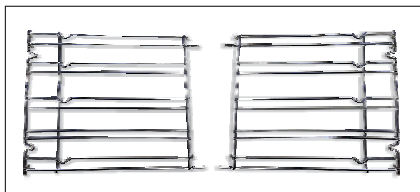
#### Vantaggi:

Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto 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.

## 4 Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

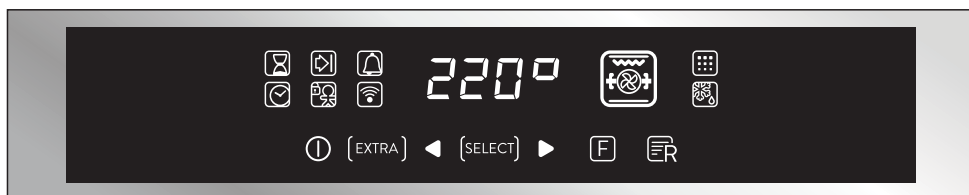
## 2.3 Primo utilizzo

### PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito. Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

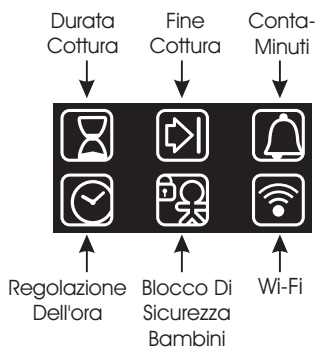
## 3. Utilizzo del Forno

### 3.1 Descrizione del display








**ACCESSO / SPENTO** → Questo pulsante permette di accendere e spegnere il forno.

**EXTRA** →



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Arruolamento Wi-Fi

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

## Icona Wi-Fi

- Icona non illuminata: Wi-Fi è spento.

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

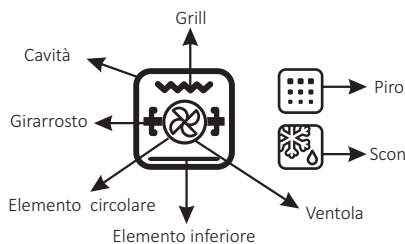
- Icona è sempre accesa: il forno è collegato al router Wi-Fi.

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

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



**HOOVER ONEFi** : Per maggiori informazioni su COME CONNETTERE il tuo elettrodomestico OneFi e COME USARLO, vai sul sito <http://wizardservice.candy-hoover.com/>












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

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

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

## 3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			<b>LAMPADA:</b> accende la luce interna.
	180	40 ÷ 40 50 ÷ 240	<b>SCONGELAMENTO:</b> questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
 	210	50 ÷ 240	<b>FORNO VENTILATO:</b> l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata- indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVEZIONE NATURALE:</b> sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ 230	<b>SUOLA VENTILATA:</b> adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
* 	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + VENTOLA:</b> l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrosti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	210	50 ÷ 230	<b>ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTOLA:</b> L'uso combinato dell'elemento riscaldante inferiore e della ventola è ideale per la cottura di torte di frutta, crostate, quiche e dolci.

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



## 4. Pulizia e manutenzione del forno

---

### 4.1 Note generiche di pulizia

---

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

#### **PARTI IN VETRO**

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

#### **GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO**

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

#### **ACCESSORI**

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

#### **VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO**

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

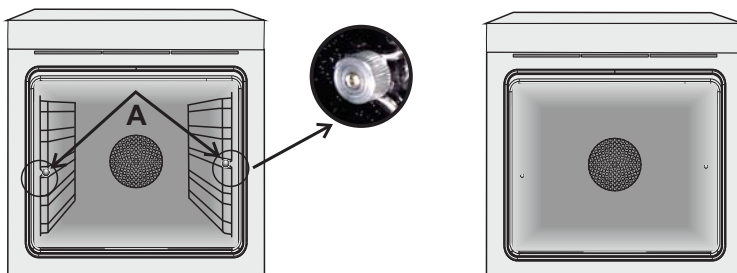
Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detersivo. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detersivo per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

### 4.2 Manutenzione

---

#### **RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE**

1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati.
2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi.
3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo.
4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente, fissando i dadi zigrinati.



#### **RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO**

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

## RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

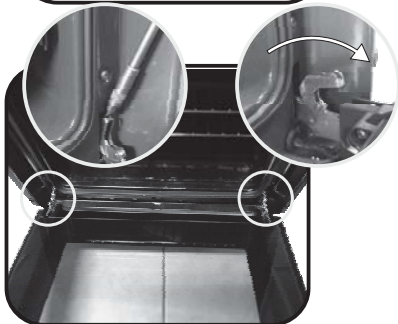
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

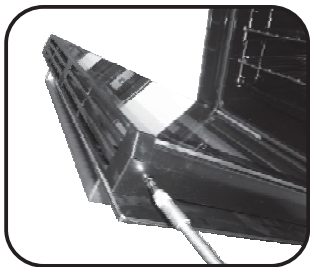
1.



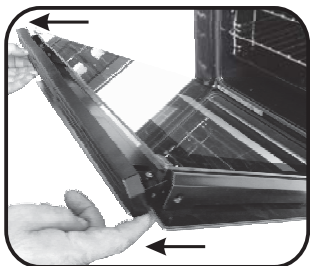
2.



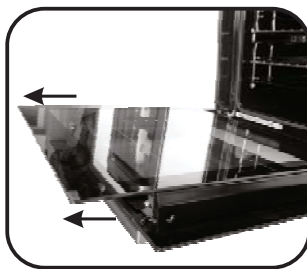
3.



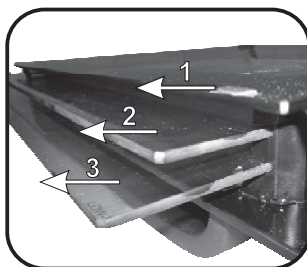
4.



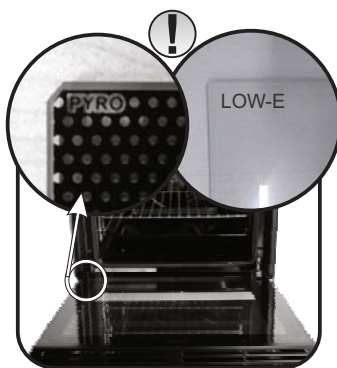
5.



6.



7.



## 5. Risoluzione dei Problemi

---

### 5.1 FAQ

---

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

## Güvenlik uyarıları

---

- UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.
  - UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
  - 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 temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayın.
  - Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldırabilecek, toprak bağlantısı olan bir fiş takın. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihazla güç kaynağı arasına maksimum bağlı yükü kaldırabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omni-polar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omni-polar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.

- Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.
- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişim kurularak değiştirilmelidir.
- Güç kablosu H05V2V2-F tipi olmalıdır.
- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Piroolitik temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir; bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun.  
Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo ile kaplamayın veya mağazalardan alınan tek kullanımlık koruma malzemelerini kullanmayın. Alüminyum folyo veya diğer tüm koruma malzemeleri, sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde iç yüzeylerdeki emayenin erimesine ve bozulmasına neden olma riski taşımaktadır.
- UYARI: Fırın kapağı contasını kesinlikle çıkarmayın.

## Genel Açıklamalar

# 31

- 1.1 Güvenlik ipuçları
- 1.2 Elektriksel güvenlik
- 1.3 Tavsiyeler
- 1.4 Kurulum
- 1.5 Atık yönetimi
- 1.6 Uygunluk beyanı

## Ürün Açıklaması

# 32

- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

## Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

# 34

- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme modları

## Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

# 38

- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Bakım
  - Yan rafların çıkartılması ve temizlenmesi
  - Fırın kapağının sökülmesi
  - Camın sökülmesi ve temizlenmesi

## Sorun Giderme

# 40

- 5.1 Sorun giderme

# 1. Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınızdaki en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.



Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

**NOT:** Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

## 1.1 Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanım sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:

- Elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- Elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- Arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kuralamayın.

## 1.2 Elektriksel Güvenlik

### ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

#### BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC 50 Hz olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- Etiketle belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

#### UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya

çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

**NOT:** fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizın yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

### 1.3 Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırının aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

### 1.4 Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum aşkımlarını profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup

ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısaldır ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici / satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, Malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

**Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanımı için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.**

### 1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirletici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması

son derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.



Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

### ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

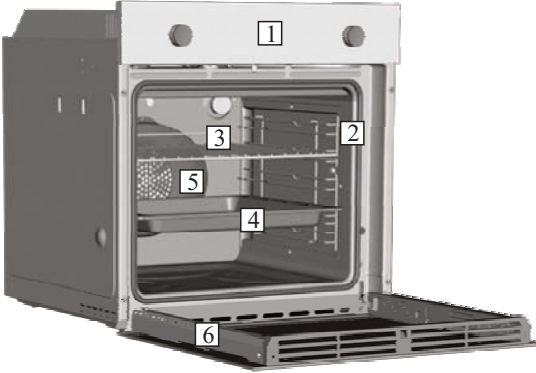
Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

## 1.6 Uygunluk beyanı

Bu cihazın gıdalarla temas edebilecek parçaları 89/109 EEC Yönetmeliği hükümlerine uygundur. Bu ürüne **CE** işaretinin yerleştirilmesi ile cihazın bu ürün için yürürlükte olan tüm ilgili Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre standartlarına uygun olduğunu doğruluyoruz.

## 2. Ürün Açıklaması

### 2.1 Genel bakış



1. Kontrol paneli
2. Raf konumları  
(eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı

### 2.2 Aksesuarlar

#### 1 Metal ızgara



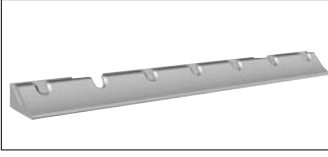
Pişirme tepsiyerini ve tabaklarını tutar.

#### 2 Tepsi



Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

### 3 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.

### 4 Yanal tel ızgaralar



Eğer dahil yanal tel ızgara.

## 2.3 İlk Kullanım

### İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

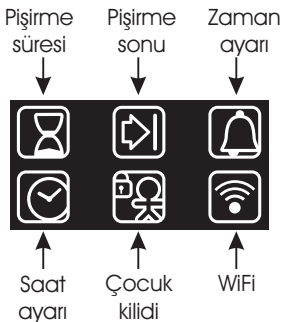
## 3. Fırının Kullanımı

### 3.1 Gösterge açıklamaları








**AÇMA/KAPATMA** (power icon) → Fırın bu tuş ile açılır ve kapatılır.

**EXTRA** (EXTRA) →



Fırın kapatıldığı zaman göstergede saat görünür. Fırın aktif olmadığı zaman, pişirme süresi ve pişirme sonu dışında tüm işlevler kullanılabilir.

Eğer saat ayarlanmamışsa fırın çalışmaz: gösterge "12:00" göstererek yanıp söner ve sadece Ekstra tuşu işlev yapar. Ekstra tuşundan aşağıdaki işlevler ayarlanabilir:

İŞLEV	NASIL KULLANILIR	NASIL DEVRE DIŞI BIRAKILIR	NE YAPAR	NEDEN GEREKLİDİR
<b>PİŞİRME SÜRESİ</b> 	<p>Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. EXTRA üzerine iki kez basın ve "+" ile "-" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Eğer pişirme süresi girilmemişse göstergede "00:00" görüntülenir, girildiğinde ise kalan süre gösterilir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için EXTRA tuşuna iki kez basın ve "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.</li> <li>Pişirme süresini iptal etmek için göstergeyi "00:00" değerine ayarlayın.</li> </ul>	<p>Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.</p>	<p>Pişirme süresi olduğu zaman fırın otomatik olarak kapanır ve birkaç saniye boyunca bir alarm sesi duyulur.</p>
<b>PİŞİRME SONU</b> 	<p>Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi otomatik olarak hesaplanır.</p>	<p>Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi sonunu iptal etmek için göstergeyi "00:00" değerine ayarlayın.</p>	<p>Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu işlev, önceden programlı pişirme için kullanılabilir.</li> <li>Eğer bir pişirme programı ayarlanmışsa "F" tuşuna basılıncaya kadar bu ayar silinecektir.</li> <li>Eğer gecikmeli pişirme ayarlanmışsa fırın kapanır ve göstergede o anki saat gösterilir, pişirme programı, pişirme süresi ve pişirme sonu simgeleri yanık kalır.</li> <li>Eğer bir pişirme programı ayarlanmışsa "&lt;" ile "&gt;" tuşlarına basarak ayarlanan sıcaklığı değiştirebilirsiniz: ilk dokunusta çalışma sıcaklığı gösterilirken bir kez daha dokunulduğunda bu sıcaklık değiştirilebilir.</li> </ul>
<b>ZAMAN AYARI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eğer zaman ayarı yapılmamışsa göstergede "00:00" gösterilir, zaman ayarı yapıldığında ise kalan süre görüntülenir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ayarlanan süreyi değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu işlev, ayarlanan süre dolduğu zaman birkaç saniye boyunca duyulan bir alarmı aktif eder (bu işlev fırını kapatmaz). 00:00 ile 23:59 arasında bir süre seçebilirsiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zaman ayarı fırının açık olup olmadığından bağımsız bir şekilde çalışır.</li> </ul>
<b>SAATİN AYARLANMASI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>İlk kez açıldığı zaman gösterge yanar ve "12:00" görüntülenir.</li> <li>Saati değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Göstergede görüntülenen saati ayarlamaya olanak sağlar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alarm fırının açık olup olmadığından bağımsız bir şekilde çalışır.</li> </ul>
<b>ÇOCUK KİLİDİ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarından birine basarak bu işlevi aktif edin: göstergede "ON" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarından birine basarak bu işlevi devre dışı bırakın: göstergede "OFF" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eğer işlev sadece "Extra" tuşu ile aktif oluyorsa, işlevi devre dışı bırakmak için "Açma/Kapatma" tuşu kullanılabilir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu işlev evde çocukları olduğu zaman kullanışlıdır.</li> </ul>

**WiFi (fırın modeline bağlıdır) →** Zaman ayarı gösteriminde "Extra" üzerine basıldığında Wi-Fi menüsü seçilir. Wi-Fi menüsünde "<>" tuşlarına basarak seçim yapabilirsiniz

**-Off:** Wi-Fi kapalıdır; fırın uygulama aracılığıyla kontrol edilemez.

**-On:** Wi-Fi açıktır; fırın sadece uygulama aracılığıyla kontrol edilebilir. Bu durumda pişirme fonksiyonları, tarifler ve sıcaklık göstergeden seçilemez. "Extra" üzerine basıldığında sadece Wi-Fi menüsü kullanılabilir. Açma/Kapatma tuşunu kullanarak fırını kapatabilirsiniz, ancak göstergeden yeniden açamazsınız, sadece uygulama üzerinden açılabilir.

**-Reset:** Bu ayar, Wi-Fi ağınıza ilk kez bağlandığında fırını kaydetmek ve yeni bir kayıt yapmak üzere mevcut Wi-Fi bağlantısını sıfırlamak için kullanılır. Seçildiğinde, kayıt işlemini tamamlamanız için cihaz size 5 dakika zaman verir. Bu işlem sırasında pişirme işlevleri, tarifler ve sıcaklık ayarına göstergeden erişilemez. "Ekstra" üzerine basıldığında sadece Wi-Fi menüsü kullanılabilir. Açma/Kapatma tuşunu kullanarak fırını kapatabilirsiniz, ancak göstergeden yeniden açamazsınız, sadece uygulama üzerinden açılabilir. Gösterge aracılığıyla kayıt/sıfırlama işleminden çıkmak için "Extra" üzerine basın ve ardından "< >" tuşlarını kullanarak "Off" seçimini yapın. Beş dakika sonra, cihaz kayıt/sıfırlama işleminden otomatik olarak çıkacaktır.

**-Read:** Fırın kendi durumunu uygulamaya gönderir, ancak uzaktan kontrol edilemez. Bunun yapılabilmesi için fırının kaydedilmiş olması gereklidir.

Eğer Wi-Fi konfigürasyonu yapılmamışsa, sadece Off ve Reset arasında seçim yapılabilir.

Fırının Wi-Fi bağlantısı yapıldığında, varsayılan pişirme süresi 5 saat olarak ayarlanır, ancak bu süre kullanıcı tarafından değiştirilebilir.

#### **Wi-Fi Kaydı:**

Cihazın Wi-Fi kaydını yapmak için Wi-Fi simgesi yanına kadar göstergede "Extra" üzerine basın, ardından "< >" tuşlarına basarak "Reset" seçimini yapın. Daha sonra uygulama üzerindeki prosedürün takip edilmesi gerekir. Seçildiğinde, kayıt işlemini tamamlamanız için cihaz size 5 dakika zaman verir.

#### **Wi-Fi simgesi**

- Simge yanmıyor: Wi-Fi kapalıdır.

- Simge 1 saniye yanık ve 1 saniye sönmük kalıyor: fırın Wi-Fi ağınıza erişim sağlamaktadır ve kaydedilmesi gereklidir. Eğer kaydetme işlemi başarılı olmazsa, 5 dakika geçtikten sonra Wi-Fi simgesi sönecektir.

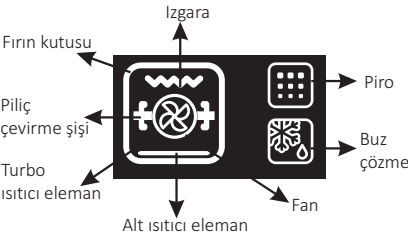
- Simge sürekli yanıyor: fırın Wi-Fi yönlendiricinize bağlanmıştır.

- Simge 3 saniye yanık ve 1 saniye sönmük kalıyor: fırın Wi-Fi yönlendiricinize bağlanmaya çalışmaktadır.

- Simge 1 saniye yanık ve 3 saniye sönmük kalıyor: fırın sadece okuma modundadır.



**HOOVER ONEFi<sup>®</sup> :**  
OneFi cihazınıza NASIL BAĞLANILACAĞI ve etkin bir biçimde NASIL KULLANILACAĞI hakkında  
detaylı bilgiler için <http://wizardservice.candy-hoover.com/> adresini ziyaret edin.





**DİL AYARI →** Dil ayarı fırın kapalı olduğunda Extra ve Select tuşlarına aynı anda 3 saniye boyunca basılarak yapılabilir. Mevcut dil göstergede gösterilir ve "<" ya da ">" tuşlarına basılarak değiştirilebilir, SELECT üzerine basılarak seçim onaylanır. Kullanılabilir diller: İtalyanca, İngilizce, Fransızca, Almanca.

**SELECT →** Tüm seçimlerin onaylanması gereklidir. Eğer 15 saniye içinde onaylanmazsa, seçim iptal edilir. Menü değiştirildiğinde, onaylanmamış tüm seçimler silinir.

**"HOT/SICAK" SİMGESİ →** Bir pişirme programı sona erdiğinde veya fırın kapandığında, göstergede o anki saat ile "HOT/SICAK" mesajı 3 saniye aralıklarla dönüşümlü olarak gösterilir.

## 3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon <i>(Fırın modeline bağlıdır)</i>
			<b>LAMBA:</b> Fırın lambasını yakar.
	40	40 ÷ 40	<b>BUZ ÇÖZME:</b> Düşme bu konuma alındığı zaman fan oda sıcaklığında havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırır, böylece gıdanın protein içeriği değişmeden birkaç dakika içinde buzu çözülür.
	180	50 ÷ 240	<b>FANLI PIŞİRME:</b> Bu yöntemi kümes hayvanları, çörekler, balık ve sebzeler için kullanmanızı tavsiye ederiz. Isı gıdanın içine daha iyi işler ve hem pişirme, hem de ısıtma süreleri azalır. Değişik gıdaları aynı veya farklı soslarla bir veya daha fazla konumda pişirebilirsiniz. Bu pişirme yöntemi ısı yayılımının eşit olmasını sağlar ve kokular birbirine karışmaz. Aynı anda farklı gıdalar pişirdiğiniz zaman fazladan yaklaşık on dakika daha bekleyin.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	<b>STATİK/GELENKSEL PIŞİRME:</b> Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekme, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.
	210	50 ÷ 230	<b>FAN + ALT ISITICI:</b> Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kişiler ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlalattırır. Rafı alt konuma yerleştirin.
* 	200	150 ÷ 220	<b>FAN DESTEKLİ IZGARA:</b> fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekmez. Kızarmış domuz, kümes hayvanları, vb gibi kalın parçalar ile bütün parçaların pişirilmesi için idealdir. Pişirilecek gıdayı doğrudan orta konumda bulunan rafın ortasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın ızgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin.
	L3	L1 ÷ L5	<b>IZGARA:</b> fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman tek başına kullanılır ve sıcaklık ayarı yapılabilir. Elemanların ısınması için beş dakikalık ön ısıtma gereklidir. Izgaralar, kebablar ve üstü örtülen yemeklerin pişirilmesinde başarı garanti edilir. Beyaz etlerin ızgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetoalarını altında damlama tepsi ile rafın üzerine yerleştirin. Fırın iki ızgara konumuna sahiptir: Izgara: 2140W Barbekü: 3340 W
	210	50 ÷ 230	<b>ALT:</b> Alt ısıtma elemanını kullanır. Tüm hamur işlerinin pişirilmesi için idealdir. Bu ısıtma yöntemini, alt taraftan daha fazla ısı ve ısıtım gerektiren pasta, tart, ezme ve diğer bu türlü yiyecekler için kullanın.

\*CENELEC EN 60350-1 uyumlu olarak test edilmiştir enerji sınıfının tanımlanması için kullanılmıştır.

## 4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

### 4.1 Temizleme hakkında genel notlar

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesnelere kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

#### CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

#### FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

#### AKSESUARLAR

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçınınız.

#### DAMLAMA TEPSİSİ

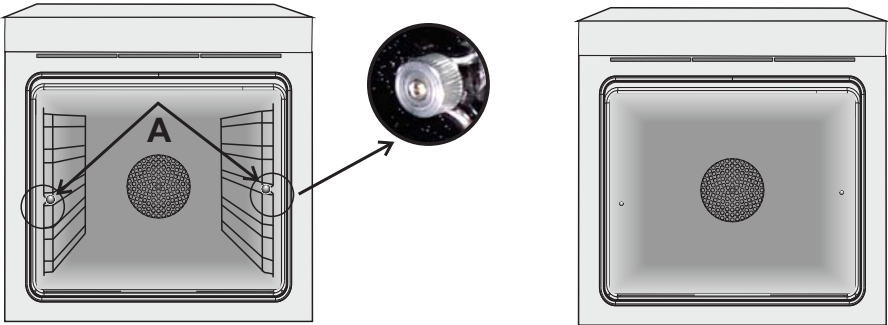
Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

### 4.2 Bakım

#### YAN RAFLARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

1. Saat yönünün tersine çevirerek vidayı sökün.
2. Kendinize doğru çekerek yan rafları çıkarın.
3. Yan rafları bir bulaşık makinesinde veya ıslak bir sünger kullanarak temizleyin ve hemen kurutun.
4. Yan rafları temizledikten sonra yerlerine takın ve vidalarını sonuna kadar sıkın.



#### FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kışaklarını açın.
3. Bu işlemin tersini uygulayarak kapağı yerine takın.

## CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

2.3.4. Mentesele kilitleyin, vidaları çıkarın ve yukarı doğru çekerek üst metal kapağı çıkarın.

5.6. Camı dikkatli bir şekilde fırın kapağından çekerek çıkarın (Not: pirolitik fırınlarda ikinci ve üçüncü camı (eğer varsa) da çıkarın).

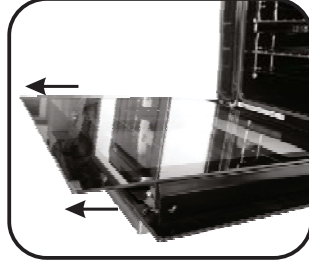
7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

Tüm camların üzerinde "PYRO" kelimesinin okunabilmesi ve kapağın sol tarafında bulunması gereklidir, soldaki yatay menteşeyi kapatın. Bu şekilde birinci camın baskılı yüzeyi kapağın içinde kalacaktır.

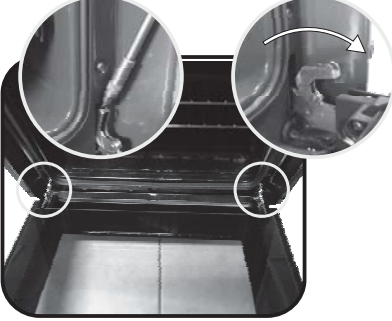
1.



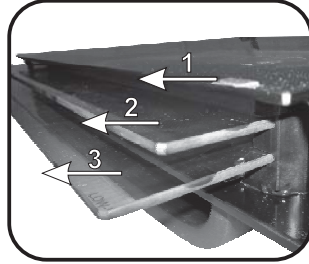
5.



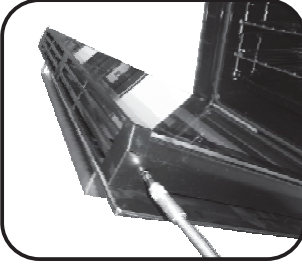
2.



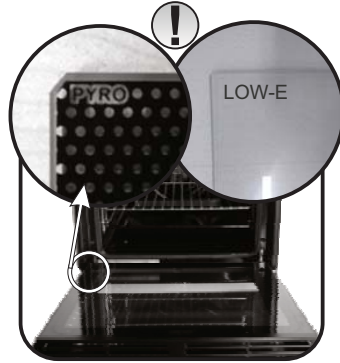
6.



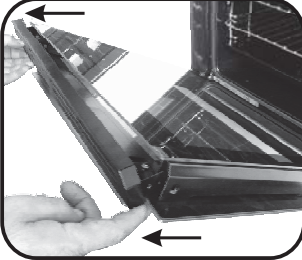
3.



7.



4.



## 5. Sorun Giderme

---

### 5.1 Sorun giderme

---

<b>SORUN</b>	<b>OLASI NEDENİ</b>	<b>ÇÖZÜMÜ</b>
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Çocuk kilidi devrede	Çocuk kilidini devre dışı bırakın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Dokunmatik kullanıcı paneli tepki vermiyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin



## 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.
- AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- 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.
- Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um contacto de terra ligado e operacional. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade

com as normas de corrente do país de instalação do forno. A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o aparelho e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o aparelho está instalado.

- A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
- Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
- Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
- Durante o processo de limpeza pirolítico, as superfícies podem aquecer mais do que é normal, pelo que as crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade.

A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.

- **ADVERTÊNCIA:** Não forre as paredes do forno com folhas de alumínio ou proteção descartável disponível no comércio. Com a folha de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, corre-se o risco de fusão e deterioração do esmalte dos interiores.
- **ADVERTÊNCIA:** Nunca remova a guarnição da porta do forno.

## Instruções gerais

# 44

- 1.1 Indicações de segurança
- 1.2 Segurança elétrica
- 1.3 Recomendações
- 1.4 Instalação
- 1.5 Gestão de resíduos
- 1.6 Declaração de conformidade

## Descrição do produto

# 46

- 2.1 Visão geral
- 2.2 Acessórios
- 2.3 Primeira utilização

## Utilização do forno

# 47

- 3.1 Descrição do visor
- 3.2 Modos de cozedura

## Limpeza e manutenção do forno

# 51

- 4.1 Notas gerais sobre limpeza
- 4.2 Forno auto-limpante com revestimento catalítico
- 4.3 Manutenção
  - Remoção da janela do forno
  - Remoção e limpeza dos suportes laterais
  - Remoção e limpeza da porta de vidro

## Resolução de problemas

# 53

- 5.1 Sorun giderme

# 1. Indicações De Carácter Geral

---

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.



## 1.1 Indicações de segurança

---

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
  - Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
  - Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;
- No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

## 1.2 Segurança elétrica

---

### **ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO. A**

alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

### **LIGAÇÃO**

O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA 50 Hz de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:

- A tensão indicada no medidor;
- A configuração do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

### **AVISO**

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um electricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

**NOTA:** dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

## 1.3 Recomendações

---

Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.

Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

## 1.4 Instalação

---

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.

O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

## 1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção

---



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.


### **RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA**

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

## 1.6 Declaration of compliance

---

Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na directiva da CEE 89/109.

Ao colocar o símbolo  neste produto declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade com todas as exigências de segurança europeia, para com a saúde e os requisitos ambientais estabelecidos na legislação em relação a este produto.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.

Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

## 2. Descrição do produto

---

### 2.1 Visão geral

---



1. Painel de controlo
2. Posições da prateleira (grelha metálica lateral, se incluída)
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro de molho
5. Ventoinha (atrás do painel em aço)
6. Porta do forno

### 2.2 Acessórios

---

#### 1 Grelha metálica

---



Suporta tabuleiros e assadeiras.

#### 2 Tabuleiro de molho

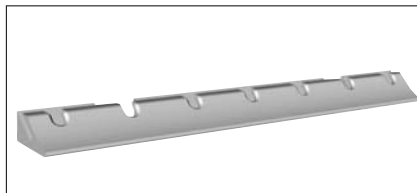
---



Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura dos alimentos nas grelhas.

#### 3 Iluminação LED

---



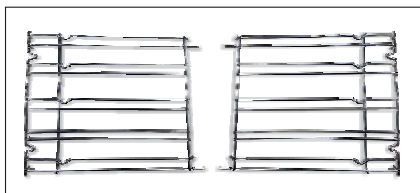
É um sistema de iluminação que substitui as "lâmpadas" tradicionais. 14 luzes LED (nas versões não pirolíticas) ou 10 luzes LED de potência elevada (nas versões pirolíticas) integradas na porta. Estas luzes produzem iluminação branca de elevada qualidade que permite ver bem o interior do forno sem sombras em todas as prateleiras.

Vantagens:

Este sistema, para além de oferecer uma excelente iluminação no interior do forno, dura mais do que as lâmpadas tradicionais, é mais fácil de manter e acima de tudo permite poupar energia.

- Ótima visão
- Iluminação com uma longa vida útil
- Consumo energético muito reduzido, -95% em comparação com a iluminação tradicional.

## 4 Grades de arame laterais



Grade de fio lateral, se incluída.

## 2.3 Primeira utilização

### LIMPEZA PRELIMINAR

Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

## 3. Utilização do forno

### 3.1 Descrição do visor



**LIGAR/DESLIGAR**  → Este botão permite ligar e desligar o forno.

**EXTRA**  →






Duração da cozadura    Fim da cozadura    Temporizador



Definir o relógio    Bloqueio de crianças    WiFi

Quando o forno está desligado, o visor apresenta o relógio. Quando o forno está inativo, todas as funções estão disponíveis, exceto a duração da cozadura e o fim da cozadura.

Se o relógio não estiver definido, o forno não funciona: o visor fica intermitente, apresentando a indicação "12:00" e a única tecla funcional é Extra. A partir da tecla Extra, é possível definir as seguintes funções:

FUNÇÃO	COMO ATIVAR	COMO DESATIVAR	O QUE FAZ	POR QUE É NECESSÁRIO
<b>DURAÇÃO DA COZEDURA</b> 	<p>Nota: apenas pode ser definido com um programa de cozedura ativo. Premir a tecla EXTRA duas vezes e definir a hora utilizando as teclas "+" e "-", confirmando ao premir a tecla SELECT.</p> <p>O visor apresenta "00:00" se não tiver sido inserida qualquer duração de cozedura, caso contrário o visor apresenta o tempo restante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para modificar a cozedura antes do tempo definido, premir a tecla EXTRA duas vezes e regular o tempo de cozedura conforme necessário utilizando as teclas "&lt;" e "&gt;", antes de premir SELECT mais uma vez.</li> <li>• Para cancelar a duração de cozedura, repor o visor para "00:00".</li> </ul>	<p>Quando um programa de cozedura termina, o forno desliga-se enquanto o visor indica "END" (o ícone do programa de cozedura permanece ligado) até que a tecla Ligar/Desligar, a única tecla funcional, seja premida. Quando um programa termina, é emitido um alarme.</p>	<p>Quando o tempo de cozedura terminar, o forno desliga-se automaticamente e o alarme é emitido durante alguns segundos.</p>
<b>FIM DA COZEDURA</b> 	<p>Nota: apenas pode ser definido com um programa de cozedura ativo. Premir a tecla EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone, definir o tempo de fim da cozedura utilizando as teclas "&lt;" e "&gt;" e confirmar premindo SELECT.</p> <p>Premir a tecla EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone, definir o tempo de fim da cozedura utilizando as teclas "&lt;" e "&gt;" e confirmar premindo SELECT.</p> <p>A duração de cozedura é calculada automaticamente.</p>	<p>Para modificar o fim da cozedura antes do tempo definido, premir a tecla EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone, regular o tempo de fim da cozedura conforme necessário utilizando as teclas "&lt;" e "&gt;" e confirmar premindo SELECT.</p> <p>Para cancelar o fim do tempo de cozedura, repor o visor para "00:00".</p>	<p>Quando um programa de cozedura termina, o forno desliga-se enquanto o visor indica "END" (o ícone do programa de cozedura permanece ligado) até que a tecla Ligar/Desligar, a única tecla funcional, seja premida. Quando um programa termina, é emitido um alarme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta função também é utilizada para cozedura que pode ser programada antecipadamente.</li> <li>• Se estiver definido um programa de cozedura, o mesmo será perdido se a tecla "F" for premida.</li> <li>• Se for definida a cozedura adiada, o forno desliga-se e o visor apresenta o tempo atual enquanto os ícones do programa de cozedura, duração da cozedura e fim da cozedura se acendem.</li> <li>• Se for definido um programa de cozedura, ao premir as teclas "&lt;" e "&gt;" é possível modificar a temperatura definida: no primeiro toque, a temperatura de funcionamento é apresentada enquanto que outro toque permite modificar a temperatura em causa.</li> </ul>
<b>TEMPORIZADOR</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O visor apresenta a indicação "00:00" se não tiver sido inserido qualquer tempo, ou o tempo restante se o mesmo já tiver sido definido.</li> <li>• Premir a tecla EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone e utilizar as teclas "&lt;" e "&gt;" para definir o tempo e confirmar premindo SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para modificar o temporizador, premir a tecla EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone, regular o tempo de cozedura conforme necessário utilizando as teclas "&lt;" e "&gt;" e confirmar premindo SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta função ativa um alarme que é emitido durante alguns segundos quando o tempo definido termina (esta função não desliga o forno).</li> <li>• É possível selecionar um tempo entre 00:00 e 23:59</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O temporizador funciona independentemente do facto de o forno estar ligado.</li> </ul>
<b>CONFIGURAR O RELÓGIO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ao ligar pela primeira vez, o visor acende-se e apresenta a indicação "12:00".</li> <li>• Para modificar o tempo, premir a tecla EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone e utilizar as teclas "&lt;" e "&gt;" para definir o tempo e confirmar premindo SELECT.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite definir o tempo apresentado no visor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O alarme funciona independentemente do facto de o forno estar ligado.</li> </ul>
<b>BLOQUEIO DE CRIANÇAS</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premir a tecla EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone e depois a tecla "&lt;" ou "&gt;" para ativar esta função: o visor indica ON; para confirmar, premir SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premir a tecla EXTRA as vezes necessárias para acender o ícone e depois a tecla "&lt;" ou "&gt;" para desativar esta função: o visor indica OFF; para confirmar, premir SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se a função estiver ativa, apenas se pode utilizar o botão "Extra", para desativar a função, e o botão "On/Off".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta função é útil quando se encontram crianças em casa.</li> </ul>



**Wi-fi (depende do modelo de forno)** → Premir "Extra" no visor do temporizador permite selecionar o menu Wi-fi. No menu Wi-fi, ao premir os botões "<>" é possível selecionar:

**-Desligado:** O Wi-fi está desligado; não é possível controlar o forno através da aplicação.

**-Ligado:** O Wi-fi está ligado e apenas é possível controlar o forno através da aplicação. Significa que não é possível selecionar as funções de cozedura, as receitas e a temperatura a partir do visor. Apenas o menu Wi-fi está disponível premindo "Extra". É possível desligar o forno utilizando o botão Ligar/Desligar, mas não é possível voltar a ligá-lo através do visor, apenas através da aplicação.

**-Reiniciar:** Esta definição deve ser utilizada para registar o forno pela primeira vez, estabelecendo ligação à rede Wi-fi, e para reiniciar a ligação Wi-fi atual para permitir um novo registo. Quando esta definição é selecionada, o equipamento concede 5 minutos para concluir o processo de registo. Durante este processo, as funções de cozedura e as definições de receitas e temperaturas não estão acessíveis a partir do visor. Apenas o menu Wi-fi está disponível premindo "Extra". É possível desligar o forno utilizando o botão Ligar/Desligar, mas não é possível voltar a ligá-lo através do visor, apenas através da aplicação. Para sair do procedimento de registo/reinício através do visor, premir "Extra" e utilizar os botões "< >" para selecionar "Desligar". Passados cinco minutos, o equipamento sai automaticamente do procedimento de registo/reinício.

**-Leitura:** O forno envia o respetivo estado para a aplicação, mas não pode ser controlado remotamente. O forno tem de ser registado antes que tal seja possível.

Se o Wi-fi não estiver configurado, não é possível escolher entre desligar e reiniciar.

Quando o forno está ligado a Wi-fi, o tempo de cozedura predefinido é 5 horas, mas pode ser modificado pelo utilizador.

### Registo Wi-fi:

Para registar o equipamento para Wi-fi, premir "Extra" no visor até que o ícone Wi-fi se acenda e selecionar "Reiniciar" premindo "<>". O procedimento na aplicação deve ser seguido. Quando esta definição é selecionada, o equipamento concede 5 minutos para concluir o processo de registo.

### Ícone Wi-fi

- Ícone apagado: Wi-fi desligado.

- O ícone acende-se durante 1 segundo e apaga-se durante 1 segundo: o forno é acessível pela rede Wi-fi e está pronto a ser registado. Se o registo não for bem sucedido, o ícone Wi-fi apaga-se passados 5 minutos.

- O ícone acende-se permanentemente: o forno liga-se ao router Wi-fi.

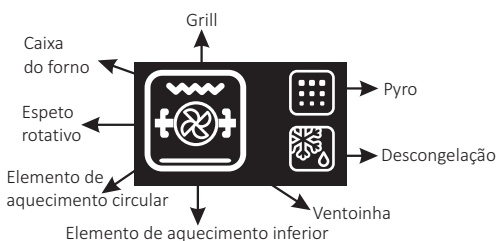
- O ícone acende-se durante 3 segundos e apaga-se durante 1 segundo: o forno está a tentar estabelecer ligação ao router Wi-fi.

- O ícone acende-se durante 1 segundo e apaga-se durante 3 segundos: o forno está no modo de leitura apenas.



### HOOVER ONEFi®

Para obter informações detalhadas sobre COMO CONECTAR seu electrodoméstico OneFi e COMO UTILIZA-LO, visite os sites <http://wizardservice.candy-hoover.com/>, site dedicado ao.












**DEFINIÇÃO DO IDIOMA** → O idioma pode ser definido quando o forno é desligado premindo os botões Extra e Select simultaneamente e durante 3". O idioma atual é apresentado no visor e pode ser alterado premindo as teclas "<" ou ">" e premindo SELECT para selecionar. Os idiomas disponíveis são: italiano, inglês, francês e alemão.

**SELECT**→ Qualquer seleção tem de ser confirmada. Se a seleção não for confirmada no espaço de 15 segundos, a seleção é cancelada. Ao alterar o menu, qualquer seleção não confirmada é perdida.

**ÍCONE "HOT"** → Quando um programa de cozedura termina ou quando o forno se desliga, se o forno continuar quente, o visor apresenta a hora atual alternando com a mensagem "HOT" a intervalos de 3".

## 3.2 Modos de cozedura

Indicador de função	T °C predef.	T °C intervalo	Função <i>(depende do modelo do forno)</i>
			<b>LUZ:</b> Acende a luz do forno
	40	40 ÷ 40	<b>DESCONGELAR:</b> Quando o indicador é definido para esta posição. A ventoinha promove a circulação de ar à temperatura ambiente em torno do alimento congelado para que o mesmo descongele em alguns minutos sem alterar o teor de proteína dos alimentos.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>COZEDURA COM VENTONHA:</b> É recomendável utilizar este método para aves, produtos de pastelaria, peixe e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos e os tempos de cozedura e pré-aquecimento são reduzidos. É possível cozinhar alimentos diferentes em simultâneo com ou sem a mesma preparação numa ou mais posições. Este método de cozedura consiste numa distribuição uniforme do calor e os odores não se misturam. Aguardar mais dez minutos ao cozinhar vários alimentos em simultâneo.
* 	220	50 ÷ 280	<b>COZEDURA CONVENCIONAL:</b> Utilizam-se os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Pré-aqueça o forno durante cerca de dez minutos. Este método é ideal para cozer e assar de forma tradicional. Para cozer ou assar carne vermelha, rosbife, perna de borrego, carne de caça, pão, alimentos embrulhados em papelotes, folhados. Colocar os alimentos e o respetivo prato numa prateleira na posição intermédia
	210	50 ÷ 230	<b>VENTONHA + ELEMENTO INFERIOR:</b> O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. Este método é ideal para pudins de fruta suculentos, tartes, quiches e pastas. Evita que os alimentos sequem e promove o crescimento de bolos, pão e outros alimentos cozinhados na parte de baixo. Colocar a prateleira na posição inferior.
* 	200	150 ÷ 220	<b>GRILL COM VENTONHA:</b> Utilizar o turbo-grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. O pré-aquecimento é necessário para carnes vermelhas, mas não para carnes brancas. Ideal para cozinhar alimentos densos, peças inteiras, tais como lombo de porco assado, aves, etc. Colocar os alimentos a assar diretamente na prateleira na zona central, no nível intermédio. Deslizar o tabuleiro de molho por baixo da prateleira para recolher o molho. Assegurar que os alimentos não estão demasiado perto da grelha. Virar os alimentos a meio da cozedura.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser ajustada. É necessário um pré-aquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem incandescentes. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; o tempo de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa. É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo. O forno tem duas posições de grill: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	210	50 ÷ 230	<b>INFERIOR:</b> Utilizar o elemento inferior. Ideal para cozinhar pratos à base de massa. Utilizar esta opção para pudins, quiches, tartes, pastas e qualquer alimento que precise de mais calor da parte inferior

\* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para a definição da classe energética.

## 4. Limpeza e manutenção do forno

---

### 4.1 Notas gerais sobre limpeza

---

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

#### **PARTES EM VIDRO**

É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

#### **VEDANTE DO VIDRO DO FORNO**

Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.

#### **ACESSÓRIOS**

Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

#### **TABULEIRO DE MOLHO**

Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.

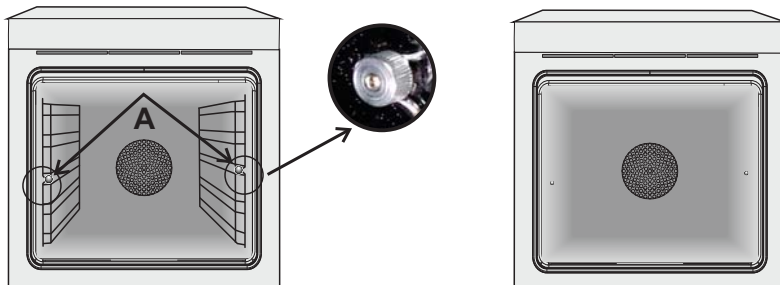
Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

### 4.2 Manutenção

---

#### **REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS**

1. Desapertar o parafuso no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Retirar os suportes laterais puxando-os para fora.
3. Lavar os suportes laterais na máquina de lavar loiça ou com uma esponja húmida e secá-los imediatamente.
4. Depois de limpar os suportes laterais, voltar a colocá-los no devido lugar e inserir novamente os parafusos, assegurando que estão devidamente apertados.



#### **REMOÇÃO DA JANELA DO FORNO**

1. Abrir a janela frontal.
2. Abrir os grampos do invólucro da dobradiça na lateral direita e esquerda da janela frontal, puxando os mesmos para baixo.
3. Substituir o vidro e voltar a fechar realizando um procedimento inverso ao acima descrito.

## REMOÇÃO E LIMPEZA DA JANELA DO FORNO

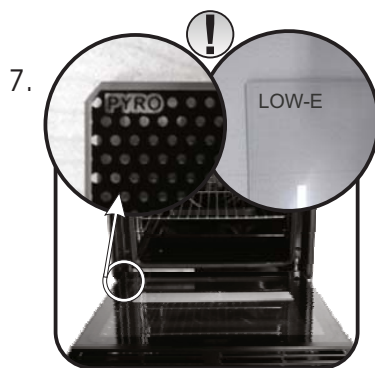
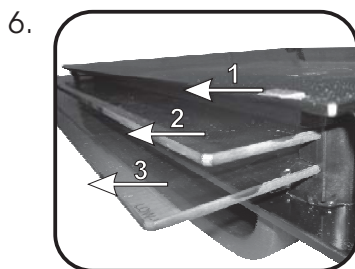
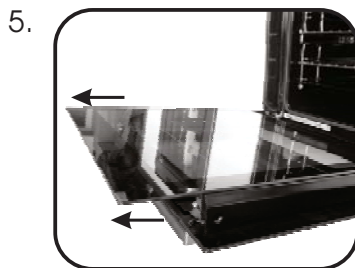
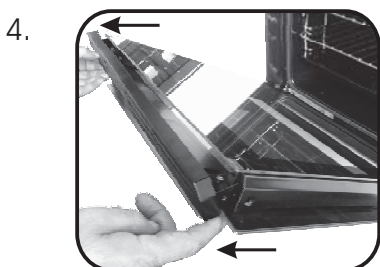
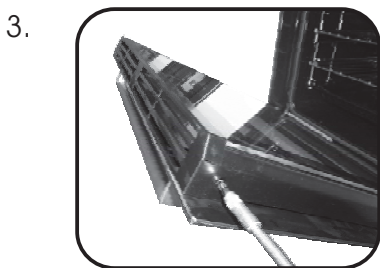
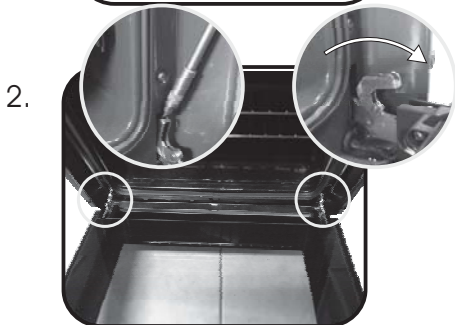
1. Abrir a porta do forno.

2.3.4. Fechar as dobradiças, retirar os parafusos e a tampa superior metálica, puxando a mesma para cima.

5,6. Retirar o vidro, extraindo-o cuidadosamente da porta do forno

(Nota: em fornos pirolíticos, retirar ainda o segundo e o terceiro vidro (se presente)).

7. No final da limpeza ou substituição, voltar a montar as peças pela ordem inversa. Em todos os vidros, a indicação "Pyro" deve ficar legível e posicionada no lado esquerdo da porta, próximo da dobradiça lateral esquerda. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro irá ficar no interior da porta.



## 5. Resolução de problemas

---

### 5.1 Perguntas frequentes

---

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O forno não aquece	O relógio não funciona	Saati ayarlayın
O forno não aquece	O bloqueio de crianças está ligado	Desativar o bloqueio de crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas
Nenhuma reação da interface de utilizador tátil	Vapor e condensação no painel da interface do utilizador	Limpar o painel da interface do utilizador com um pano em microfibra para remover a camada de condensação

## Varnostna Navodila

---

**OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

- **OPOZORILO:** med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.
- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

**POZOR:** Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!

- Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.
- Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.
- Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.
  - Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno preko ustrezne varovalke, vgrajene

med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma preko dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalnik kablom poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa tudi kontaktirate oddelek za podporo kupcem.

- Napajalni kablom mora biti vrste H05V2V2-F.

- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.

- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljalnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.

Polico morate vstaviti do konca

- **OPOZORILO:** Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščitne za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.

- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte vratnega tesnila.

## Splošna navodila

# 57

- 1.1 Varnostna navodila
- 1.2 Električna varnost
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Namestitev
- 1.5 Upravljanje z odpadki
- 1.6 Izjava o skladnosti

## Opis izdelka

# 59

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema
- 2.3 Prva uporaba

## Uporaba pečice

# 60

- 3.1 Opis prikazovalnika
- 3.2 Načini kuhanja

## Čiščenje in vzdrževanje pečice

# 63

- 4.1 Splošni napotki za čiščenje
- 4.2 Vzdrževanje
  - Odstranitev okna pečice
  - Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
  - Odstranitev in čiščenje steklenih vrat

## Odpravljanje težav

# 66

- 5.1 Po gosta vprašanja



# 1. Splošna navodila

---

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate z vašo pečico pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblice) hranite izven dosega otrok.



Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju. To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.

**OPOMBA:** Funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku se lahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.

## 1.1 Varnostni Indikacije

---

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

## 1.2 Električna varnost

---

### **ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.**

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

### **PRIKLJUČEVANJE**

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220-240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnimi vodoma. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

### **OPOZORILO**

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

**OPOMBA:** Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

### 1.3 Priporočila

---

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavlajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

### 1.4 Namestitev In Priključitev

---

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

### 1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja

---



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

### **PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA**

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

## 1.6 Izjava O Skladnosti

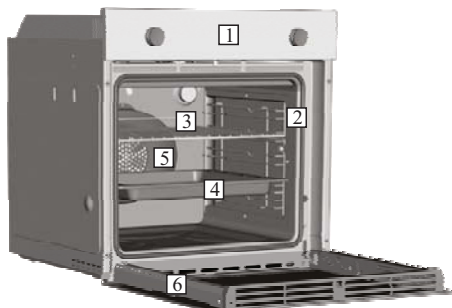
Deli aparata, ki pridejo v stik z živili, so izdelani skladno z veljavnimi evropskimi predpisi (smernica CEE 89/109).

Z oznako **CE** na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

Ko odstranite embalažo, se prepričajte, da vaša nova pečica ni poškodovana. Če niste prepričani, je ne smete uporabiti, ampak se posvetujte s strokovnjakom. Poskrbite, da embalaža, npr. plastične vrečke, polistirol, žebli ipd. ne pridejo v roke majhnim otrokom, saj so zanje lahko nevarni.

## 2. Opis izdelka

### 2.1 Pregled



1. Krmilna plošča
2. Položaji police
- (prečna žična rešetka, če je priložena)
3. Kovinska rešetka
4. Ponev
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice

### 2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

#### 1 Kovinska rešetka



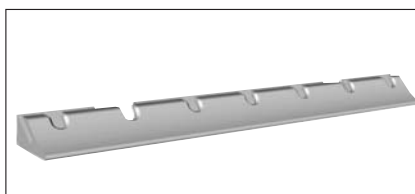
Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

#### 2 Ponev



Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

#### 3 Led Vision (Odvisno od modela)



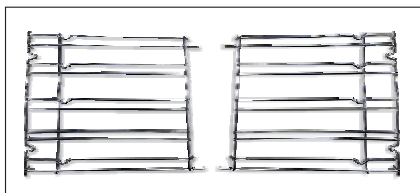
Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod (pri modelih brez pirolize) ali 10 zmogljivih svetilnih diod High Power LED, ki proizvajajo belo svetlobo in zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice brez senčnih delov.

Prednosti:

Sistem razen odlične osvetlitve pečice zagotavlja tudi dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.

- odlična vidljivost
- dolga življenjska doba
- zelo majhna poraba energije, -95 % v primerjavi z običajnim načinom osvetlitve.

## 4 Stranska žice mreže



Bočni žice mreže, če so vključeni.

## 2.3 Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite.

- Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo.
- Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode.
- Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

## 3. Uporaba pečice

### 3.1 Opis zaslona








**VKLOP/IZKLOP** ⓘ → Pečica se s pomočjo tega gumba vključi in izključi.

**EKSTRA** [EXTRA] →



Če je pečica izklopljena, prikazovalnik prikazuje uro. Ko pečica ni aktivna, so na voljo vse funkcije razen časa kuhanja in zaključka kuhanja.

Če ura ni nastavljena, pečica ne deluje: zaslonu utripa in prikazuje »12:00«, deluje le tipka Extra (Dodatno). S tipko Extra (Dodatno) lahko nastavite naslednje funkcije:

FUNKCIJA	VKLOP FUNKCIJE	VKLOP FUNKCIJE	KAJ POČNE	ZAKAJ JO POTREBUJETE
<b>TRAJANJE PEČENJA</b> 	<p>Opomba: lahko nastavite le z aktivnim programom kuhanja. Dvakrat pritisnite tipko EXTRA (DODATNO) in nastavite čas s tipkama »+« in "–", potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</p> <p>Če trajanje kuhanja ni vstavljeno, se na zaslonu prikaže »00:00«, v nasprotnem primeru se na zaslonu prikaže preostali čas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Če želite kuhanje spremeniti pred nastavljenim časom, dvakrat pritisnite EXTRA (DODATNO) in po potrebi uredite čas kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;«, preden znova pritisnete SELECT (IZBERI).</li> <li>• Za preklic trajanja kuhanja, ponastavite zaslon na »00:00«.</li> </ul>	<p>Ko se program kuhanja konča, se pečica izklopi, na zaslonu je prikazano »END« (ZAKLUČEK) (ikona program kuhanja ostane vključena), dokler ne pritisnete tipke vklop/izklop, ki je edina delujoča tipka. Ob zaključku programa kuhanja se oglasi alarm.</p>	<p>Ko je čas kuhanja končan, se pečica samodejno izklopi in za nekaj sekund se oglasi alarm.</p>
<b>KONEC PEČENJA</b> 	<p>Opomba: lahko nastavite le z aktivnim programom kuhanja. Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, nastavite zaključek kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, nastavite zaključek kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Trajanje kuhanja se izračuna samodejno.</p>	<p>Če želite spremeniti zaključek kuhanja pred nastavljenim časom, tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, po potrebi nastavite zaključek kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Za preklic zaključka kuhanja ponastavite zaslon na »00:00«.</p>	<p>Ko se program kuhanja konča, se pečica izklopi, na zaslonu je prikazano »END« (ZAKLUČEK) (ikona program kuhanja ostane vključena), dokler ne pritisnete tipke vklop/izklop, ki je edina delujoča tipka. Ob zaključku programa kuhanja se oglasi alarm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To funkcijo lahko uporabite tudi za kuhanje, ki jo načrtovano vnaprej.</li> <li>• Če je program kuhanja nastavljen, bo izgubljen, če pritisnete na tipko »F«.</li> <li>• Če nastavite zakasnitev kuhanja, se pečica izklopi in zaslon prikazuje trenutni čas, medtem ko so ikone programa za kuhanje, trajanje kuhanja in zaključek kuhanja osvetljene.</li> <li>• Če je program kuhanja nastavljen, si lahko s pritiskom tipk »&lt;« in »&gt;« ogledate in spremenite nastavljeno temperaturo: pri prvem dotiku bo prikazana obratovalna temperatura, medtem ko drugi dotik omogoči spreminjanje temperature.</li> </ul>
<b>ČASOVNIK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na zaslonu se prikaže »00:00«, če časa ne vstavite ali če je že določen. Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »&lt;« in »&gt;« nastavite čas, in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Če želite spremeniti časovnik, tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, po potrebi nastavite čas kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta funkcija aktivira alarm, ki se za nekaj sekund vključi pred potekom nastavljenega časa (ta funkcija pečice ne izklopi). Izberete lahko čas med 00:00 in 23:59.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcije časovnika delujejo ne glede na to, ali je pečica vklopljena.</li> </ul>
<b>NASTAVITEV ČASA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pri prvem vklopu zaslon zasveti in prikazuje »12:00«.</li> <li>• Če želite spremeniti čas, tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »&lt;« in »&gt;« nastavite čas, in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• To vam omogoča nastavev časa, ki je prikazan na zaslonu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcije alarma delujejo ne glede na to, ali je pečica vklopljena.</li> </ul>
<b>VAROVALO ZA OTROKE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »&lt;« in »&gt;« aktivirajte to funkcijo: na zaslonu bo prikazano ON; potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »&lt;« in »&gt;« deaktivirajte to funkcijo: na zaslonu bo prikazano OFF; potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Če je ta funkcija aktivna, lahko za deaktiviranje funkcije uporabite le tipko »Extra« (Dodatno) in tipko »On/Off« (vklop/izklop).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta funkcija je uporabna, ko sovhiši otroci.</li> </ul>

**WiFi (odvisno od modela pečice)** → Pritisk "Extra" (Dodatno) na zaslonu časovnika vam omogoča izbiro menija za Wi-Fi. V meniju za Wi-Fi, če pritisnete tipki "<>" lahko izberete:

- **Izklop:** Wi-Fi je izključen; pečice ni možno upravljati z aplikacijo.

- **Vklop:** Wi-Fi je vključen in pečico lahko upravljate le z aplikacijo. To pomeni, da na zaslonu ni mogoče izbrati funkcij kuhanja, receptov in temperature. S pritiskom tipke "Extra" (Dodatno) je na voljo le meni za Wi-Fi. Pečico lahko izklopite s tipko vklop/izklop, vendar je ne morete znova vklopiti na zaslonu, znova jo lahko vklopite le prek aplikacije.

- **Ponastavitev:** To nastavitev morate uporabiti za prijavo pečice, ko se prvič poveže z vašim omrežjem Wi-Fi in ponastavi trenutno povezavo Wi-Fi, da omogočite novo prijavo. Ko je izbrana ta možnost, vam naprava da 5 minut za dokončanje postopka prijave. Med tem postopkom funkcije kuhanja, receptov in nastavitve temperature niso dostopne zaslona. S pritiskom tipke "Extra" (Dodatno) je na voljo le meni za Wi-Fi. Pečico lahko izklopite s tipko vklop/izklop, vendar je ne morete znova vklopiti na zaslonu, znova jo lahko vklopite le prek aplikacije. Za izhod iz postopka prijave/ponastavitve prek zaslona, pritisnite "Extra" (Dodatno) in nato tipki "< >", da izberete "Off" (Izklop). Po petih minutah bo naprava samodejno zaključila postopek prijave/ponastavitve.

- **Preberite:** pečica pošlje svoj status v aplikacijo, vendar je ni mogoče daljinsko upravljati. Preden je to mogoče, mora pečica biti prijavljena.

Če Wi-Fi ni nastavljen, lahko izbirate le med izklopom in ponastavitvijo.

Ko je pečica povezana z omrežjem Wi-Fi, je privzet čas kuhanja 5 ur, vendar lahko uporabnik to spremeni.

### Prijava Wi-Fi:

Za prijavo naprave v Wi-Fi, pritisnjate "Extra" (Dodatno) na zaslonu, dokler se ne vklopi lučka ikone za Wi-Fi, nato s pritiskom tipk "< >" izberite "Reset" (Ponastavi). Nato sledite navodilom postopka v aplikaciji. Ko je izbrana ta možnost, vam naprava da 5 minut za dokončanje postopka prijave.

### Ikona Wi-Fi

- Ikona ne sveti: Wi-Fi je izklopljen.

- Ikona utripa 1 sekundo vklop 1 sekundo izklop: omrežje Wi-Fi lahko dostopa do pečice in je pripravljena na prijavo. Če prijava ni uspešna, se ikona Wi-Fi izklopi po 5 minutah.

- Ikona trajno sveti: pečica je povezan z Wi-Fi usmerjevalnikom.

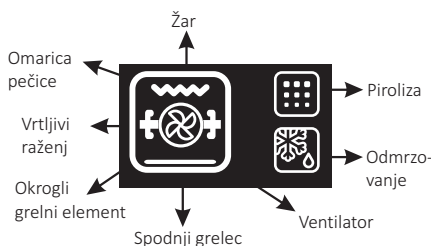
- Ikona utripa 3 sekunde vklop 1 sekundo izklop: pečica se poskuša povezati z vašim Wi-Fi usmerjevalnikom.

- Ikona utripa 1 sekundo vklop 3 sekundo izklop: pečica je v načinu le branje.



### HOOVER ONEFi™ :

Za podrobne informacije o tem, KAKO POVEŽETE vašo OneFi napravo in KAKO JO UPORABLJATE učinkovito, pojdite na <http://wizardservice.candy-hoover.com/>












**NASTAVITEV JEZIKA** → Jezik lahko nastavite, ko je pečica izklopljena s hkratnim pritiskom tipk Extra (Dodatno) in Select (Izberi) in za 3«. Na zaslonu je prikazan trenutno nastavljen jezik, ki ga lahko spremenite s pritiskom tipk »<<« in »>>« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Razpoložljivi jeziki: italijansko, angleško, francosko in nemško.

**IZBIRA** → Vsako izbiro morate potrditi. Če ne potrdite v 15 sekundah, se izbira prekliče.

S spremembo meniju so vse nepotrjene izbire izgubljene.

**IKONA »HOT« (VROČE)** → Ko se program kuhanja zaključí ali se pečica izklopi, in če je pečica še vroča, se na zaslonu izmenično prikazuje trenutni čas s sporočilom »HOT« (VROČE) v intervalih od 3.

## 3.2 Načini pečenja

Funkcije	Privzeto T °C	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
	40	40 ÷ 40	<b>ODTALJEVANJE:</b> Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>VENTILIRANA PEČICA :</b> Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladici, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
* 	220	50 ÷ 280	<b>ZGORNJI/SPODNJI GRELEC :</b> Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolč ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
	210	50 ÷ 230	<b>VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a):</b> Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
* 	200	150 ÷ 220	<b>ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a):</b> pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ŽAR :</b> Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
	210	50 ÷ 230	<b>Spodnji grelec:</b> Deluje samo spodnji grelec. Ta način je idealen za peko vseh jedi s testom spodaj – za pite ipd., ter za jedi, ki zahtevajo večjo toploto od spodaj.

\*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.

## 4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

---

### 4.1 Splošni napotki za čiščenje

---

Živiljenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

#### **STEKLENI DELI**

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

#### **TESNILO OKNA PEČICE**

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

#### **DODATNA OPREMA**

Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

#### **PONEV**

Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi.

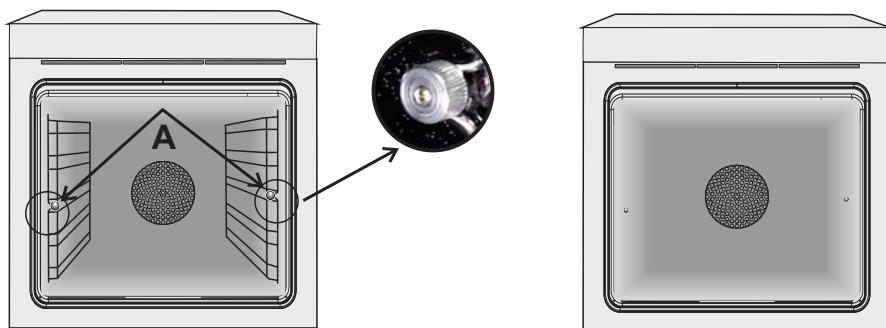
Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

### 4.2 Vzdrževanje

---

#### **ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV**

1. Odvijte vijak v nasprotni smeri vrtenja urinega kazalca.
2. Odstranite stranske nosilce tako, da jih povlečete k sebi.
3. Očistite stranska stojala v pomivalnem stroju ali z mokro gobo in jih nato takoj posušite.
4. Ko stranske nosilce očistite, jih vstavite nazaj in znova vstavite vijake, zagotovite, da so v celoti priviti.



#### **ODSTRANITEV OKNA PEČICE**

1. Odprite sprednje okno.
2. Odprite spojke ohišja tečajev na desni in levi strani sprednjega okna tako, da jih potisnete navzdol.
3. Okno znova namestite z izvedbo postopka v obratnem vrstnem redu.



## ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

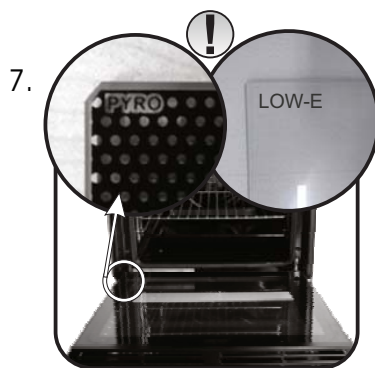
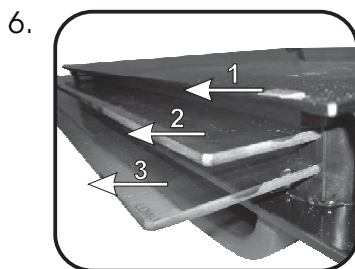
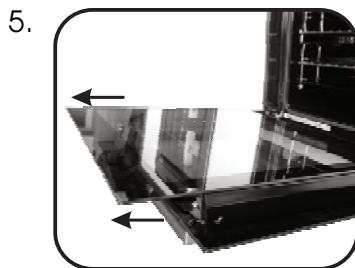
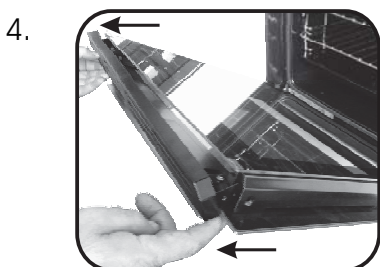
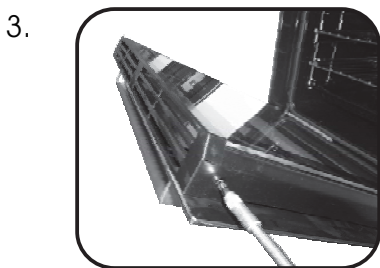
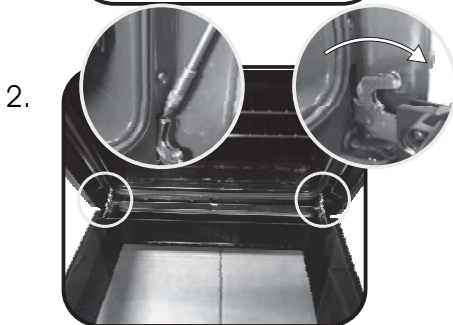
1. Odprite vrata pečice.

2.3.4. Zapahnite tečaje, odstranite vijake in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.

5.6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: v pirolitičnih pečicah odstranite tudi drugo in tretje steklo (če je nameščeno)).

7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečaja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.



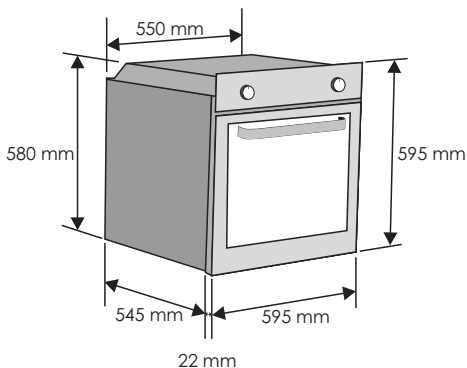
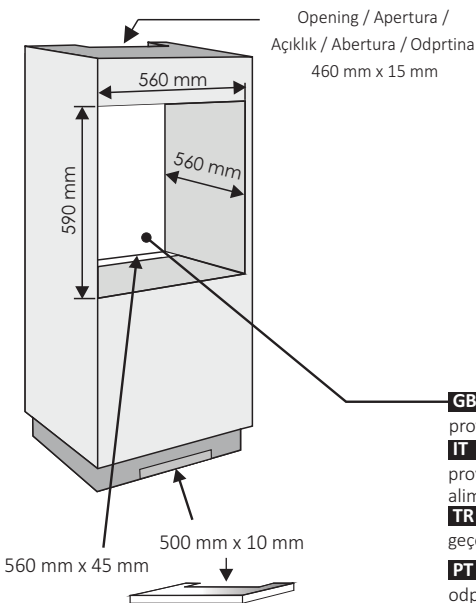
## 5. Odpravljanje težav

---

### 5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

---

<b>TEŽAVA</b>	<b>MOŽNI VZROK</b>	<b>REŠITEV</b>
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.
Ni odziva uporabniškega vmesnika na dotik.	Para in kondenzacija na plošči uporabniškega vmesnika.	Ploščo uporabniškega vmesnika očistite s krpo iz mikrovlaken, da odstranite kondenzacijsko plast.

**INSTALLATION****GB****INSTALAÇÃO****PT****INSTALLAZIONE****IT****VGRADNJA PEČICE****SL****KURULUM****TR**

**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.

**PT** Jeśli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.

**SL** Če je na omarici tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.

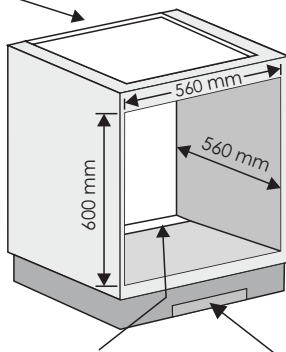
**GB** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

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

**TR** Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun. 460 mm x 15 mm

**PT** Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

**SL** Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm



Opening / Apertura /  
Açıklık / Abertura /  
Odprtina  
560 mm x 45 mm

Opening / Apertura /  
Açıklık / Abertura /  
Odprtina  
510 mm x 10 mm



07.2017 • REV0 • 42824271

## **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.

## **PT**

O fabricante não será responsabilizado por qualquer incorreção resultante de erros de impressão ou transcrição presentes nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar alterações aos produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou a função.

## **SL**

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.