



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Candy FCXNE825VX WIFI](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Candy FCXNE825VX WIFI](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| <b>USER INSTRUCTIONS</b>                 |       |
| OVENS _____                              | EN 02 |
| <b>NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION</b> |       |
| DES FOURS ENCASTRABLES _____             | FR 11 |
| <b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b>              |       |
| FORNO _____                              | IT 20 |

## General Warnings

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. 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.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

|                      |                                                                                                                                                     |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| General Instructions | 1.1 Safety indications<br>1.2 Electrical safety<br>1.3 Recommendations<br>1.4 Installation<br>1.5 Waste management<br>1.6 Declaration of compliance |
| 4                    |                                                                                                                                                     |

|                     |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Product Description | 2.1 Overview<br>2.2 Accessories<br>2.3 First use |
| 5                   |                                                  |

|                 |                                              |
|-----------------|----------------------------------------------|
| Use of the Oven | 3.1 Display description<br>3.2 Cooking modes |
| 6               |                                              |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven Cleaning and Maintenance | 4.1 General notes on cleaning<br>4.2 Maintenance <ul style="list-style-type: none"><li>• Removing and cleaning wire racks</li><li>• Removal of the oven window</li><li>• Removal and cleaning of the glass door</li><li>• Changing the bulb</li></ul> |
| 8                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Troubleshooting | 5.1 F.A.Q. |
| 10              |            |

# 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 disconnect 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.



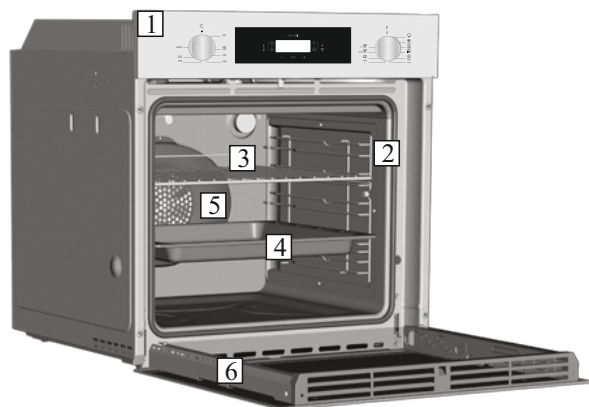
## 1.6 Declaration of compliance

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.  
With this the Candy Hoover Group, declares that this appliance marked

with **CE** complies with the essential requirements of the Directive 2014/53/EU.  
To receive a copy of the declaration of conformity, please contact the manufacturer at: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com).

## 2. Product Description

### 2.1 Overview



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

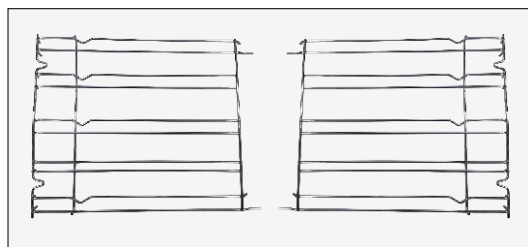
### 2.2 Accessories (According to model)

#### 1 Drip pan



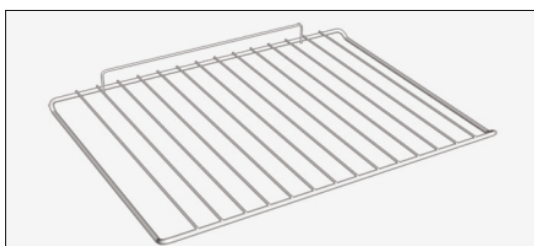
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

#### 3 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

#### 2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

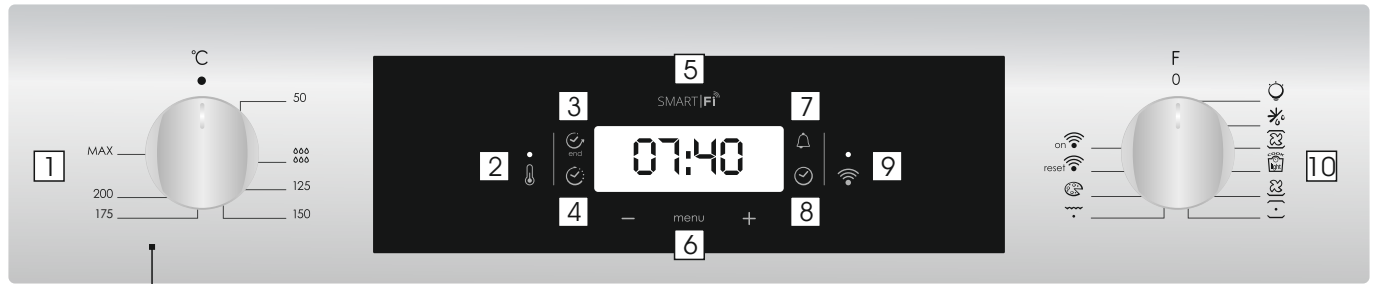
### 2.3 First Use

#### PRELIMINARY CLEANING

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

### 3. Use of the Oven (According to model)

#### 3.1 Display description



1. Thermostat selector knob
2. Thermostat signal lamp
3. End of cooking
4. Cooking time
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Minute minder
8. Clock setting
9. Wifi signal lamp
10. Function selector knob

**WARNING :** the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00 ) is setting the correct time. The bottom right LED flashes at the same time (☺). This is achieved as follows.

- Set time with "-" "+" buttons.
- Push the Menu button or wait 5 seconds than the clock is setted.

**ATTENTION:** The oven will only operate setting the clock

| FUNCTION                   | HOW TO USE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | HOW TO DEACTIVATE                                                                                                                                                                                                              | WHAT IT DOES                                                                                                                                                                                                                                                                  | NOTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KEY LOCK                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash 3 sec intervals STOP and preset time intermittently.</li> </ul>                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.</li> </ul>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| MINUTE MINDER<br>🔔         | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 3 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the required time</li> <li>•Release all the buttons</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•When the set time has elapsed, an audible alarm is full stop after activated this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing any button.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Sounds an alarm at the end of the set time.</li> <li>•During the process, the display shows the remaining time.</li> </ul>                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| COOKING TIME<br>🕒          | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Select the cooking function with the oven function knob, the temperature you want to cook with the thermostat knob.</li> <li>•Push the central button 1 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the lenght of cooking required</li> <li>•Release all buttons</li> </ul> <p>NOTE: If the oven is switched off or the lamp is functioning, the cooking time schedule function will not work.</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.</li> </ul>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>• To check how long is left to run press the MENU button 1 time.</li> <li>• To alter/change the preset time press MENU and "-" "+" buttons.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•At the end of the program the program gives 3 warning signals and "End" appears on the display. Set the function selector switch to "0" to return to the clock function.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| END OF COOKING<br>🕒<br>end | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Select the cooking function with the oven function knob, the temperature you want to cook with the thermostat knob.</li> <li>•Push the central button 2 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off</li> <li>•Release the buttons</li> </ul> <p>NOTE: If the oven is switched off or the lamp is functioning, the cooking time schedule function will not work.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0.</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Enables you to set the end of cooking time</li> <li>•To check the preset time push the central button 2 times</li> <li>•To modify the preset time press buttons MENU + "-" "+"</li> </ul>                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30.</li> <li>•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.</li> <li>•Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.</li> </ul> |

## ELETRONICA ZERO WIFI FUNCTION

For all the details related to the link between app and product, refer to the Quick Guide.

The Quick Guide is available on: [go.candy-group.com/candy-ov](http://go.candy-group.com/candy-ov)

Wi Fi has two different positions on the cooking selector:

• **Wi Fi on:** Wi Fi is switched on only if the oven is already enrolled to your device. In this position the oven will be only controlled by remote.

• **Wi Fi reset:** After leaving the selector on Wi Fi reset for 30", Bluetooth will switch on and you will be able to enroll the oven to your device within 5'.

If the enrollment is successful, the oven will be controlled by remote and the Wi Fi icon will switch on. If the enrollment is unsuccessful, Wi Fi will switch off and the oven will be reset.

To proceed with a new enrollment the cooking program selector has to be turned out from Wi Fi reset position and moved again on it.

**Note:** Install the App on your device before starting enrolling

**Note:** The device where the App is installed must have Bluetooth activated

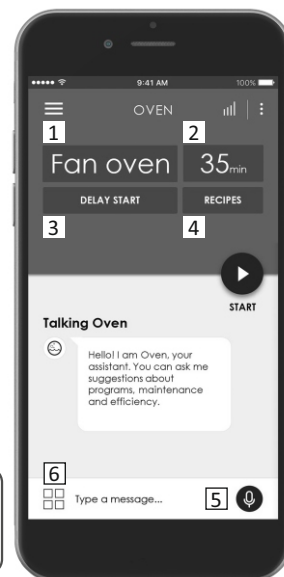
**Note:** For both Wi Fi positions, the touch buttons do not work.

**Note:** It is important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance. When the oven is trying to connect to router the icon will blink 3" on and 1" off, when it is already connected the icon will switch on.



### CANDY SIMPLY-FI:

For detailed information about HOW TO CONNECT your simply-Fi appliance and HOW TO USE it at its best, go to <http://www.candysimplyfi.com>



1. Program selection / 2. Program duration / 3. Cooking start setting / 4- Dedicated recipes selection / 5. Offline and vocal assistant /
6. Tips, suggestions and online user manual

## 3.2 Cooking Modes

| Function Dial | T °C Suggested | Function <i>(Depends on the oven model)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               |                | <b>LAMP:</b> Turns on the oven light.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|               |                | <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            | <b>MULTI-LEVEL:</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.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| *             | 190            | The " <b>COOK LIGHT</b> " function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function! |
|               | 210            | <b>BOTTOM HEATING + FAN:</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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| *             | 220            | <b>CONVENTIONAL:</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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|               | 230            | <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                                                                                                                                                                                                            |
|               | 220            | <b>PIZZA:</b> With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|               |                | <b>WIFI ON:</b> Oven allows wifi connection.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|               |                | <b>WIFI RESET:</b> It allows wifi connection to be restarted.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

\*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.

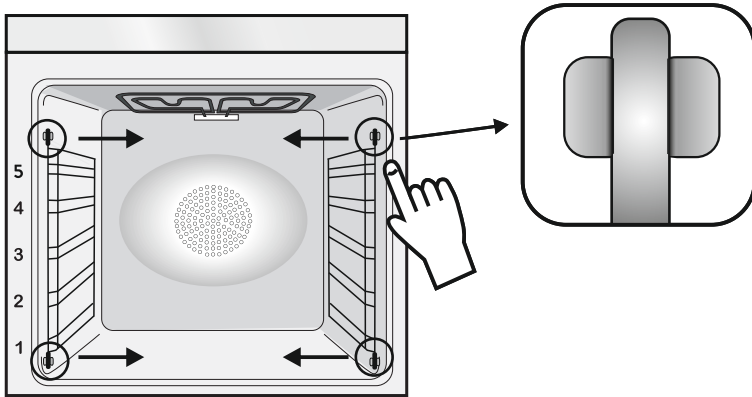
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

### 4.2 Maintenance

---

#### REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

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



#### REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

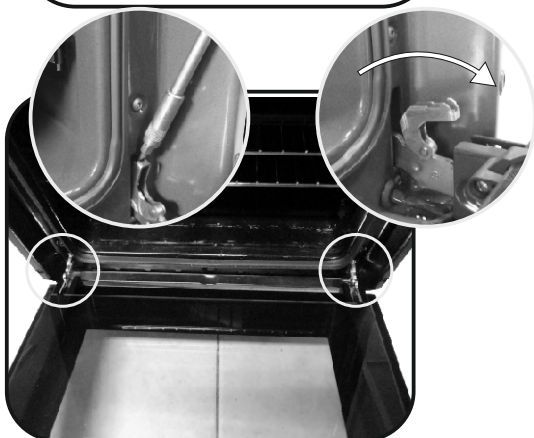
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Low-E" 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.

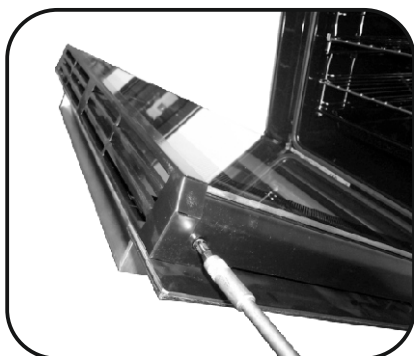
1.



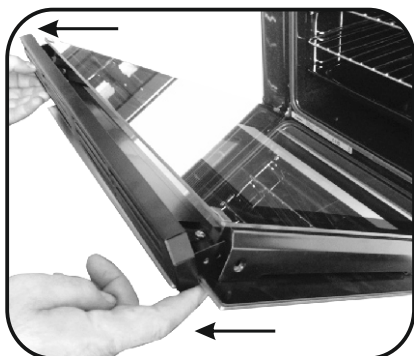
2.



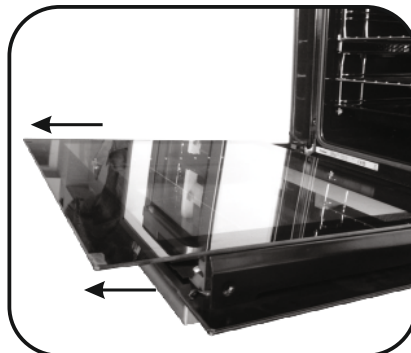
3.



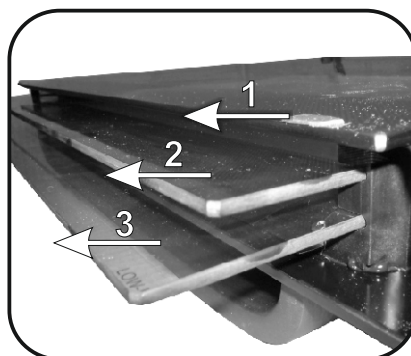
4.



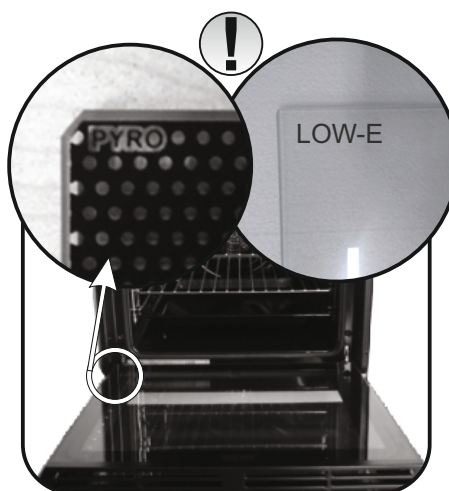
5.



6.



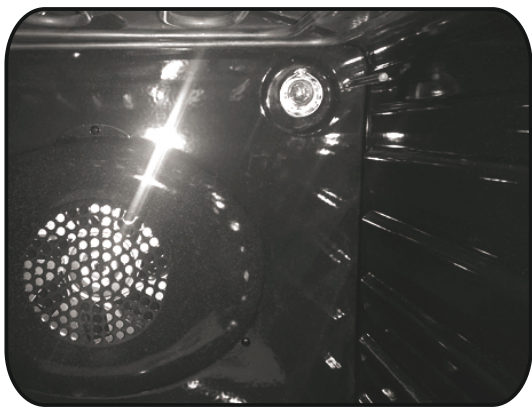
7.





**CHANGING THE BULB**

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



**5. Troubleshooting**

**5.1 FAQ**

| PROBLEM                                 | POSSIBLE CAUSE                                      | SOLUTION                                                                                |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven does not heat up               | The clock is not set                                | Set the clock                                                                           |
| The oven does not heat up               | 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 |

- Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut réduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson

- Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau

- Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

- **ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.

- Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée

par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou en contactant le service après-vente.

- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

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

- Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.

- Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaude que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.

- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

- En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

- **AVERTISSEMENT :** Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.

- **AVERTISSEMENT :** Ne retirez jamais le joint de la porte du four.

- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales



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

13

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

14

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

15

|                                  |                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|
| Nettoyage du four et maintenance | 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage |
|                                  | 4.2 Entretien                                   |
|                                  | • Retrait et nettoyage des grilles              |
|                                  | • Retrait de la porte du four                   |
|                                  | • Retrait et nettoyage des vitres               |
|                                  | • Remplacement de l'ampoule                     |

17

|           |            |
|-----------|------------|
| Dépannage | 5.1 F.A.Q. |
|-----------|------------|

19

# 1. Instructions générales

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

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



## 1.1 Indications de sécurité

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

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

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

## 1.2 Sécurité électrique

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

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

### CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
  - Le réglage du disjoncteur.
- Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

### ATTENTION

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

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

## 1.3 Recommandations

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

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

## 1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification

similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

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



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

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

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est

possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

### ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

## 1.6 Déclaration De Conformité

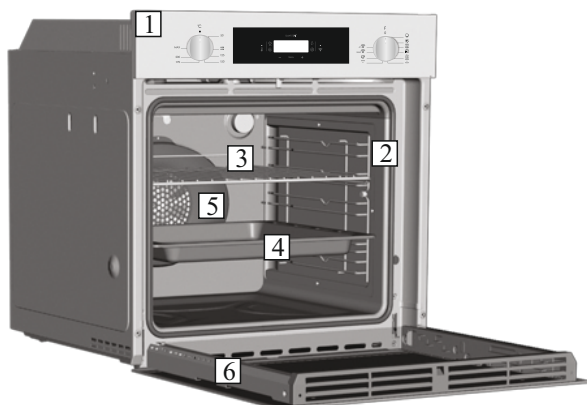
En utilisant le symbol **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

Avec cela, le groupe Candy Hoover déclare que cet appareil portant la marque

**CE** est conforme aux exigences essentielles de la directive 2014/53 / UE.  
Pour recevoir une copie de la déclaration de conformité, veuillez contacter le fabricant à l'adresse suivante: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com).

## 2. Description du produit

### 2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de contrôle
2. Positions d'étagère (grille latérale si incluse)
3. Grille métallique
4. Égouttoir
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

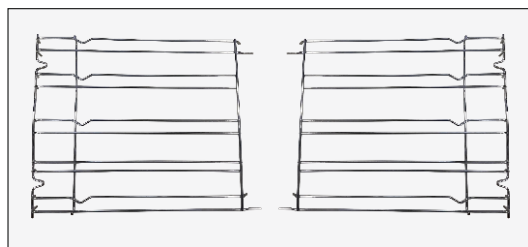
### 2.2 Accessoires (Selon le modèle)

#### 1 Léchefrite



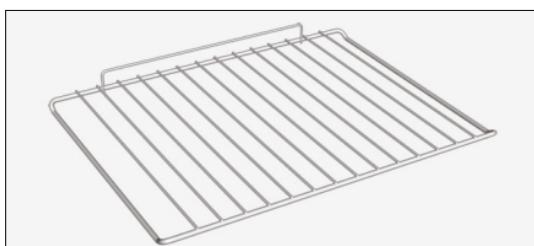
Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

#### 3 Grilles de fil latéral



Grille fil latéral si inclus.

#### 2 Grille métallique



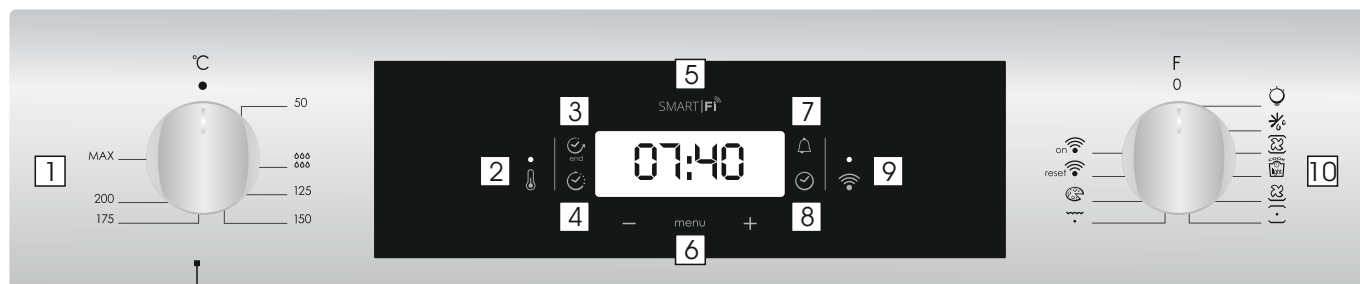
La grille métallique sert de support aux plats.

### 2.3 Première Utilisation

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

### 3. Utilisation du Four (Selon le modèle)

#### 3.1 Description de l'affichage



1. Bouton sélecteur de thermostat
2. Témoin de thermostat
3. Fin de la cuisine
4. temps de cuisson
5. Affichage de la température ou de l'horloge
6. Commandes de réglage de l'affichage LCD
7. Minuteur
8. Réglage de l'horloge
9. lampe de signalisation Wifi
10. Bouton sélecteur de fonction

**ATTENTION:** la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus. Le voyant LED en bas à droite clignote en même temps (☺).

- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+".
- Appuyez sur la touche Menu ou attendez 5" que l'horloge soit configurée.

**ATTENTION:** Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

| FONCTION                                   | COMMENT L'UTILISER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | COMMENT L'ARRETER                                                                                                                                                                                                                                                              | BUT                                                                                                                                                                                                                                                                | REMARQUE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SECURITE ENFANT</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction de verrouillage parental est activée lorsque le four est éteint en touchant Set (+) pendant au moins 5 secondes. A partir de ce moment, toutes les autres fonctions sont verrouillées et l'affichage clignote à intervalles de 3 secondes. STOP et le temps pré-réglé par intermittence.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction de verrouillage enfant est désactivée avec le four éteint en touchant à nouveau le pavé tactile Set (+) pendant au moins 5 secondes. A partir de ce moment, toutes les fonctions sont sélectionnables à nouveau.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MINUTEUR</b><br>🔔                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 1 fois sur la touche centrale.</li> <li>Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée.</li> <li>Relâcher les touches.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche.</li> </ul>                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné</li> <li>Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.</li> </ul>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un réveil-mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>TEMPS DE CUISSON</b><br>🕒               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionnez la fonction de cuisson avec le bouton de fonction du four, ainsi que la température de votre choix avec le bouton du thermostat.</li> <li>Appuyer 1 fois sur la touche centrale.</li> <li>Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée.</li> <li>Relâcher les touches</li> <li>Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection.</li> </ul> <p>REMARQUE : Si le four est éteint ou si la lampe fonctionne, la fonction de programmation du temps de cuisson ne fonctionne pas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.</li> </ul>                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four.</li> <li>Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT.</li> <li>Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+"</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>À la fin du programme, le programme émet 3 signaux d'avertissement et le message End (Fin) apparaît sur l'afficheur. Réglez le sélecteur de fonction sur "0" pour revenir à la fonction horloge.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>HEURE DE FIN DE CUISSON</b><br>🕒<br>end | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionnez la fonction de cuisson avec le bouton de fonction du four, ainsi que la température de votre choix avec le bouton du thermostat.</li> <li>2 fois</li> <li>Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée</li> <li>Relâcher les touches</li> <li>Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection</li> </ul> <p>REMARQUE : Si le four est éteint ou si la lampe fonctionne, la fonction de programmation du temps de cuisson ne fonctionne pas.</p>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position 0.</li> </ul>                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mémoriser l'heure de fin de cuisson</li> <li>Pour visualiser l'heure 3 fois</li> <li>Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touches SELECT + "-" ou "+"</li> </ul>                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30.</li> <li>Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement.</li> </ul> |

## **FONCTION WI-FI ELETTRONICA ZERO**

Pour connaître tous les détails liés à la relation entre l'application et le produit, veuillez consulter le Guide Rapide.

Le Guide Rapide est disponible au : [go.candy-group.com/candy-ov](http://go.candy-group.com/candy-ov).

Le Wi-Fi a deux positions différentes sur le sélecteur de cuisson :

• **Wi-Fi on** : Le Wi-Fi n'est allumé que si le four est déjà enregistré sur votre dispositif. Dans cette position, le four sera uniquement commandé à distance.

• **Wi-Fi reset** : Après avoir laissé le sélecteur sur Wi-Fi reset pendant 30", le Bluetooth s'allumera et vous pourrez enregistrer le four sur votre dispositif dans les 5'.

Si l'enregistrement est effectué correctement, le four sera commandé à distance et l'icône Wi-Fi sera allumée. Si l'enregistrement échoue, le Wi-Fi s'éteindra et le four sera réinitialisé.

Pour l'enregistrer à nouveau, il faut enlever le sélecteur du programme de cuisson de la position Wi-Fi reset puis le remettre dessus.

**Remarque** : Installez l'application sur votre dispositif avant de commencer l'enregistrement

**Remarque** : Le Bluetooth doit être activé sur le dispositif où l'application est installée

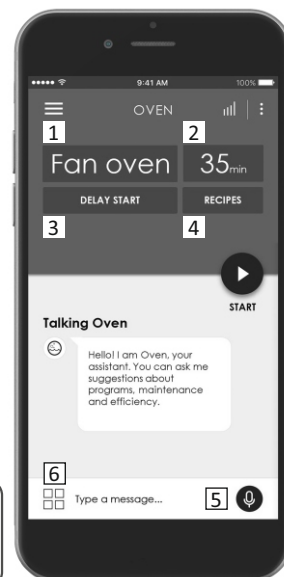
**Remarque** : Pour les deux positions Wi-Fi, les touches tactiles ne fonctionnent pas.

**Remarque** : Il est fondamental d'établir un signal Wi-Fi puissant entre le routeur du domicile et l'appareil. Quand le four tente de se connecter au routeur, l'icône clignote pendant 3" allumée et 1" éteinte ; quand il est déjà connecté, l'icône s'allume.



### **CANDY SIMPLY-FI :**

Pour des informations détaillées sur COMMENT CONNECTER votre appareil simply-Fi et COMMENT L'UTILISER au mieux, visitez le site <http://www.candysimplyfi.com>



1. Sélection du programme / 2. Durée du programme / 3. Réglage du démarrage de la cuisson / 4. Sélection de recettes dédiées / 5. Assistant vocal et hors ligne / 6. Astuces, suggestions et manuel d'utilisation en ligne

## 3.2 Mode de cuisson

| Bouton de sélection | T °C Suggested | Fonction <i>(selon modèle)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |                | <b>L'AMPOULE</b> : Allumage de l'éclairage du four                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                     |                | <b>DÉCONGÉLATION</b> : fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                     | 180            | <b>CHALEUR PULSÉE</b> : fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| *                   | 190            | La fonction <b>"COOK LIGHT"</b> vous permet de cuisiner de manière plus saine en réduisant la quantité de graisse ou d'huile requise. Grâce à l'utilisation du gril et du ventilateur combinés à un cycle d'air pulsé, il retient la teneur en humidité des aliments, grille la surface et réduit le temps de cuisson sans compromettre le goût.<br>Il est particulièrement adapté à la cuisson des viandes, des légumes grillés et des omelettes. Le cycle de l'air pulsé maintient l'humidité à l'intérieur du four et la teneur en eau de l'aliment, préservant ainsi les valeurs nutritionnelles et assurant un processus de cuisson rapide et uniforme.<br>Essayez toutes vos recettes et réduisez la quantité de vinaigrette que vous utilisez habituellement et découvrez la légèreté de cette nouvelle fonction! |
|                     | 210            | <b>RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR</b> : idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| *                   | 220            | <b>CONVECTION NATURELLE</b> : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte.<br>Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                     | 230            | <b>GRIL</b> : l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.<br>Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                     | 220            | <b>PIZZA</b> : Avec cette fonction, l'air chaud circule dans le four pour assurer un résultat parfait pour les plats tels que les pizzas ou les gâteaux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                     |                | <b>WIFI ON</b> : Le four permet la connexion Wi-Fi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                     |                | <b>WIFI RESET</b> : Permet le redémarrage de la connexion Wi-Fi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

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

## 4. Nettoyage du four et maintenance

### 4.1 Remarques générales sur le nettoyage

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

#### PARTIE VITREE

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

#### JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement

humide.

#### ACCESSOIRES

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

#### LECHEFRITE

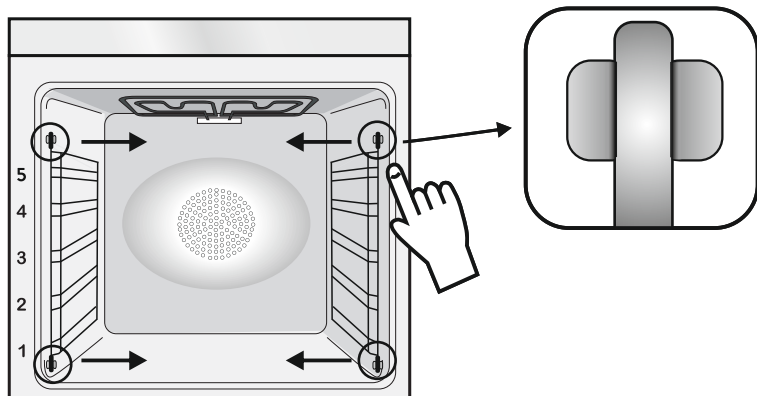
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de verser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit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

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

### 4.2 Entretien

#### RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES

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



#### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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



## RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

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

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

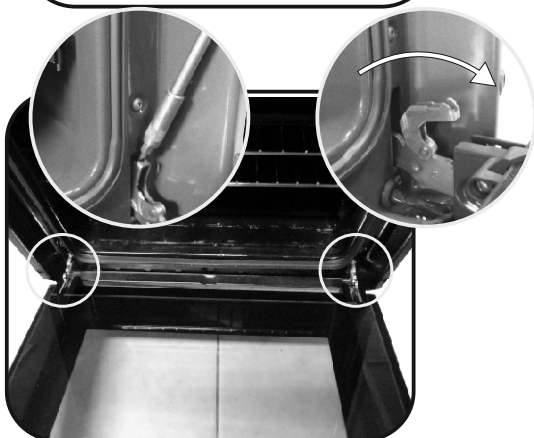
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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

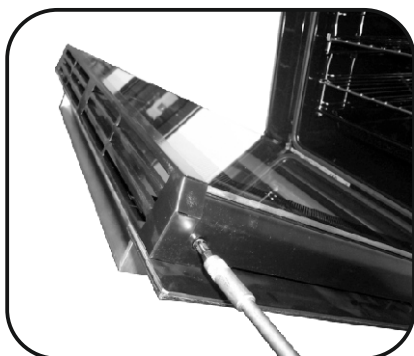
1.



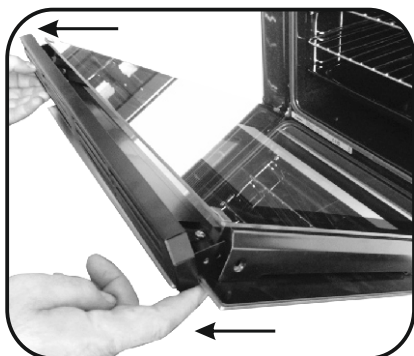
2.



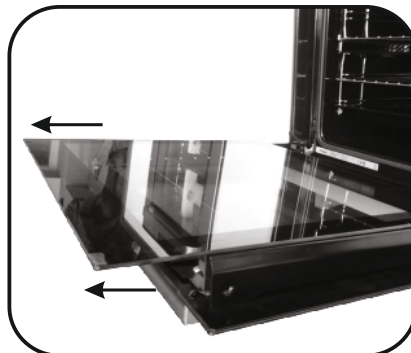
3.



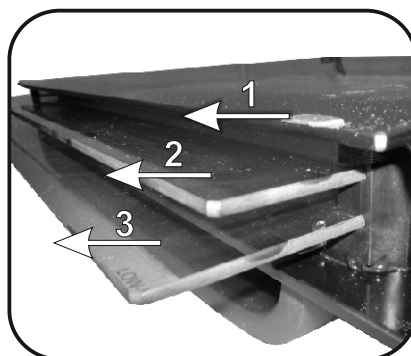
4.



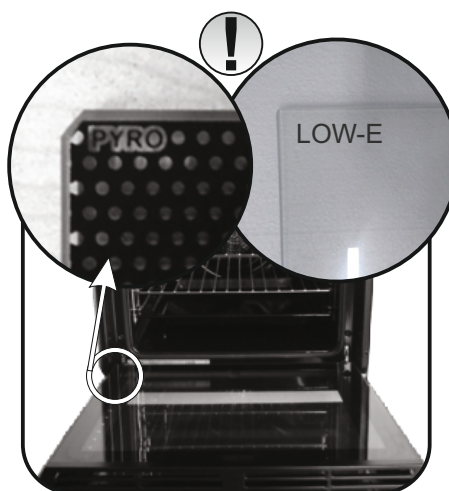
5.



6.

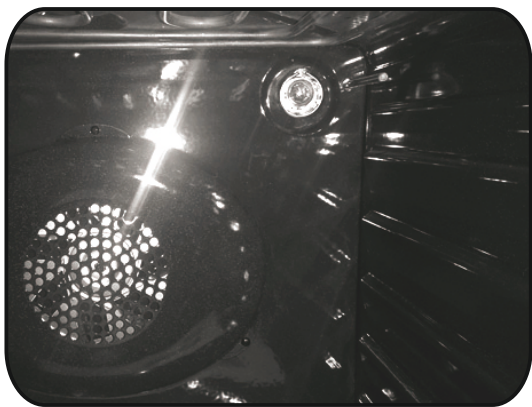


7.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



5. Dépannage

5.1 FAQ

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

## Indicazioni di Sicurezza

---

- Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
- **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.

- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

|                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| Avvertenze Generali | 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  |

## 22

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Descrizione del Prodotto | 2.1 Panoramica     |
|                          | 2.2 Accessori      |
|                          | 2.3 Primo utilizzo |

## 23

|                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| Utilizzo del Forno | 3.1 Descrizione del display |
|                    | 3.2 Modalità di cottura     |

## 24

|                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| Pulizia e Manutenzione del Forno | 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 |
|                                  | • Sostituzione della lampadina             |

## 26

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Risoluzione dei problemi | 5.1 F.A.Q. |
|--------------------------|------------|

## 28

Garanzie

## 28

# 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

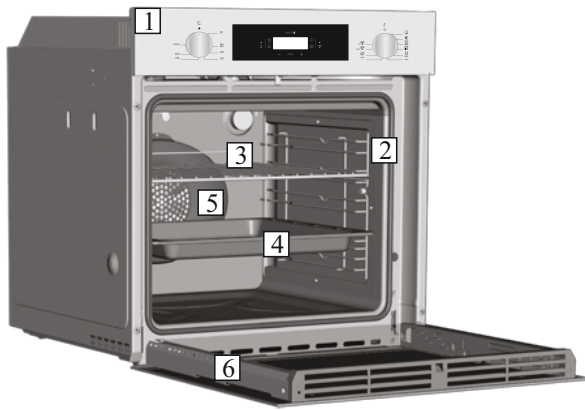
Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

Con questo Candy Hoover Group, dichiara che questo apparecchio contrassegnato con **CE** è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2014/53/UE.



## 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

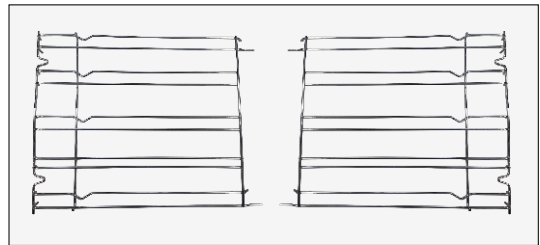
### 2.2 Accessori (A seconda del modello)

#### 1 Leccarda



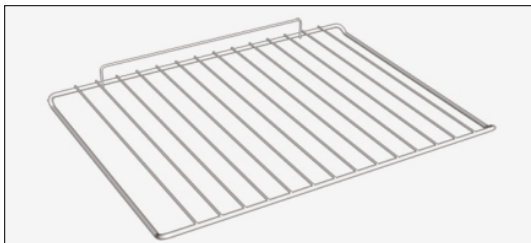
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

#### 3 Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

#### 2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

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

### 2.3 Primo utilizzo

#### PULIZIA PRELIMINARE

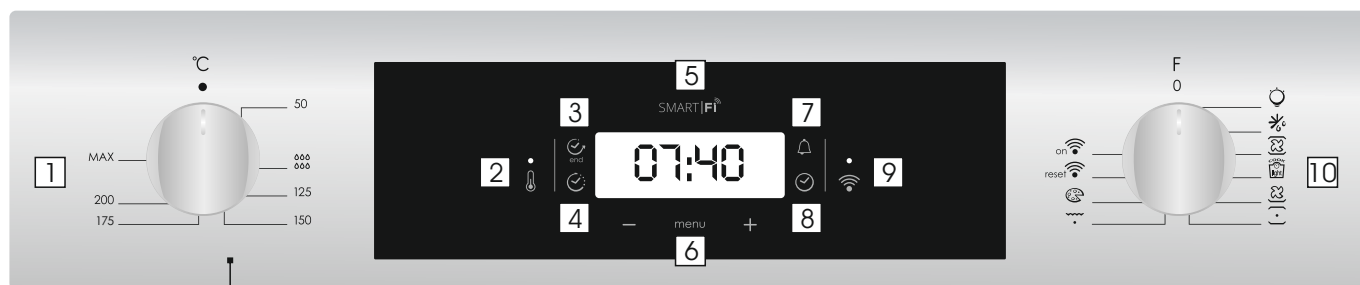
Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

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



## 3. Utilizzo del Forno

### 3.1 Descrizione del display



1. Manopola del termostato
2. Spia del termostato
3. Fine della cottura
4. Tempo di cottura
5. Visualizzazione della temperatura o dell'orologio
6. Controlli di regolazione del display LCD
7. Contaminuti
8. Impostazione dell'orologio
9. Lampada di segnalazione WiFi
10. Manopola selettore funzioni

**ATTENZIONE:** la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto. Il LED inferiore destro lampeggia contemporaneamente (☑).

- Imposta l'ora con i tasti "- " "+".
- Premere il pulsante Menu o attendere 5 secondi per l'impostazione dell'orologio.

**ATTENZIONE:** Il forno funzionerà solo impostando l'orologio

| FUNZIONE                 | COME SI ATTIVA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | COME SI SPEGNE                                                                                                                                                                                                                                   | COSA FA                                                                                                                                                                                                                                                                           | NOTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BLOCCO BAMBINO           | <ul style="list-style-type: none"><li>• La funzione Sicurezza bambini viene attivata con forno spento disattivando Set (+) per almeno 5 secondi. Da questo momento in poi tutte le altre funzioni sono bloccate e il display lampeggerà a intermittenza di intervalli di 3 secondi STOP e tempo preimpostato.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• La funzione Child Lock è disattivata con forno spento, toccando nuovamente il touchpad Set (+) per almeno 5 secondi. Da questo momento in poi tutte le funzioni sono nuovamente selezionabili.</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| CONTAMINUTI<br>🔔         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Premere il tasto centrale 3 volte.</li><li>• Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata</li><li>• Lasciare i tasti</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto.</li></ul>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito</li><li>• Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.</li></ul>                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| DURATA COTTURA<br>☑      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Selezionare la funzione di cottura con la manopola delle funzioni del forno e la temperatura di cottura con la manopola del termostato.</li><li>• Premere il tasto centrale 1 volta</li><li>• Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata</li><li>• Lasciare i tasti</li><li>• Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore</li></ul> <p>NOTA: se il forno viene spento o la lampada è in funzione, la programmazione del tempo di cottura non funziona.</p>             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi.</li><li>• Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.</li></ul>                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno</li><li>• Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT.</li><li>• Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "- " "+"</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Alla fine del programma vengono emessi 3 segnali di avviso e il display visualizza End. Per ripristinare la funzione orologio, impostare a "0" il selettore delle funzioni.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| FINE COTTURA<br>🕒<br>end | <ul style="list-style-type: none"><li>• Selezionare la funzione di cottura con la manopola delle funzioni del forno e la temperatura di cottura con la manopola del termostato.</li><li>• Premere il tasto centrale 2 volte</li><li>• Premere i tasti "- " "+" per regolare l'ora di fine cottura</li><li>• Lasciare i tasti</li><li>• Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore</li></ul> <p>NOTA: se il forno viene spento o la lampada è in funzione, la programmazione del tempo di cottura non funziona.</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>• All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.</li></ul>                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Permette di memorizzare l'ora di fine cottura</li><li>• Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte</li><li>• Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "- " "+"</li></ul>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso:<ul style="list-style-type: none"><li>• Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.</li></ul></li><li>Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ( "- " "+" ) Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ( "- " "+" ) La cottura avrà auto-maticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</li><li>ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.</li></ul> |

## FUNZIONE WIFI ZERO ELETTRONICA

Per informazioni dettagliate sul collegamento tra l'app e il prodotto, fare riferimento alla Guida rapida.

La Guida rapida è disponibile su: [go.candy-group.com/candy-ov](http://go.candy-group.com/candy-ov).

WiFi ha due diverse posizioni sul selettore della cottura:

- **Attivazione WiFi:** la funzione WiFi si attiva solo se il forno è già registrato sul dispositivo. In questa posizione, il forno sarà controllato solo da remoto.

- **Reset WiFi:** lasciando il selettore nella posizione di reset WiFi per 30 secondi, si attiva la funzione Bluetooth che consente di registrare il forno sul dispositivo entro 5 minuti.

Se la registrazione avviene correttamente, il forno sarà controllato da remoto e l'icona WiFi si accenderà. Se la registrazione non avviene correttamente, la funzione WiFi si disattiverà e verrà eseguito il reset del forno.

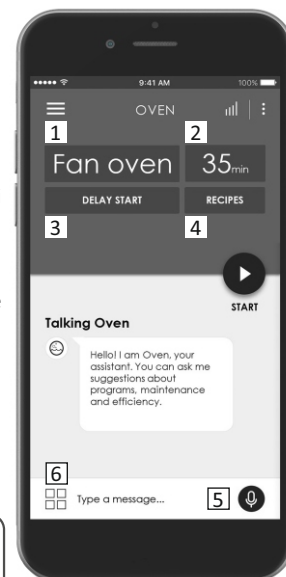
Per procedere con una nuova registrazione, ruotare il selettore del programma di cottura nella posizione di reset WiFi e ripristinare la posizione.

**Nota:** installare l'app sul dispositivo prima di avviare la registrazione

**Nota:** sul dispositivo in cui è installata l'app è necessario attivare la funzione Bluetooth

**Nota:** per entrambe le posizioni WiFi i pulsanti tattili non funzionano.

**Nota:** è importante che il segnale WiFi tra il router domestico e l'elettrodomestico sia potente. Quando il forno tenta di collegarsi al router, l'icona lampeggia rimanendo accesa per 3 secondi e spenta per 1 secondo; se è già collegato, l'icona si accende.



### CANDY SIMPLY-FI:

per informazioni dettagliate sulla **MODALITÀ DI CONNESSIONE** all'elettrodomestico Simply-Fi e per ottimizzare l'UTILIZZO, accedere a <http://www.candysimplyfi.com>

1. Selezione programma / 2. Durata programma / 3. Impostazione inizio cottura / 4. Selezione stoviglie dedicate / 5. Assistente vocale e offline /
6. Consigli, suggerimenti e manuale utente online

## 3.2 Modalità di cottura

| Manopola commutatore | T° preimpostata | Funzione (a seconda del modello)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                 | Accende la luce interna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                      |                 | <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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                      | 180             | <b>COTTURA MULTILIVELLO:</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...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                      | 190             | La funzione <b>"COOK LIGHT"</b> consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore.<br>È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea.<br>Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione! |
|                      | 210             | <b>RESISTENZA INFERIORE VENTILATA:</b> adatta per cotture delicate (torte-soufflé).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                      | 220             | <b>STATICO:</b> sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                      | 230             | <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).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                      | 220             | <b>PIZZA:</b> Con questa funzione l'aria calda circola nel forno per garantire un risultato perfetto per piatti come pizza o torta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                      |                 | <b>ACCENSIONE WIFI:</b> il forno consente la connessione WiFi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                      |                 | <b>RESET WIFI:</b> consente il riavvio della connessione WiFi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

\* 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 detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti 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 detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

#### **GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO**

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

inumidita.

#### **ACCESSORI**

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

#### **VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO**

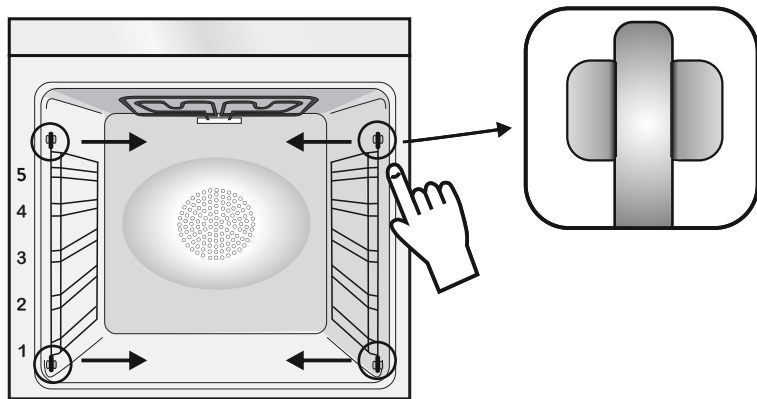
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

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

### 4.2 Manutenzione

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

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



#### **RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO 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. Aprile 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)).

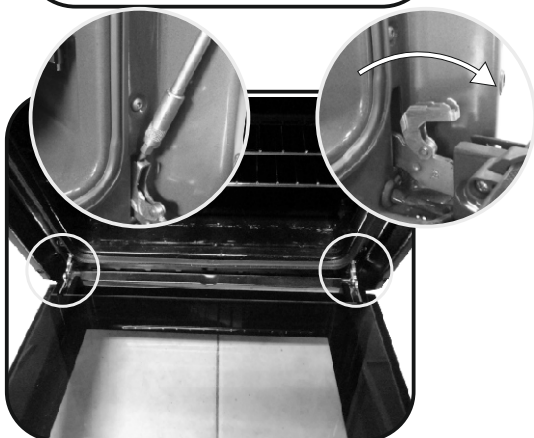
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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.

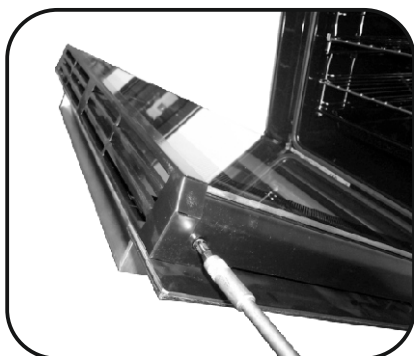
1.



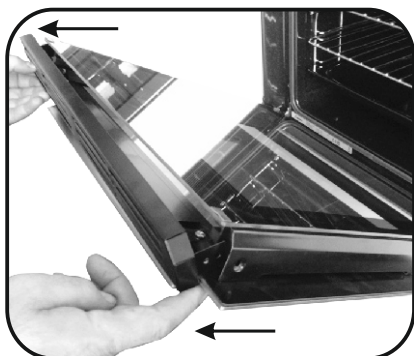
2.



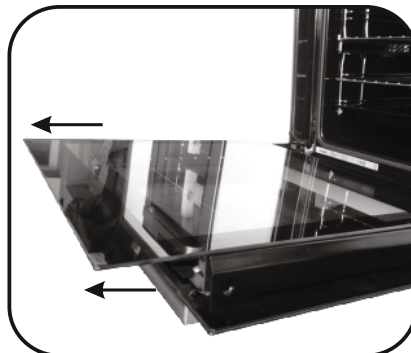
3.



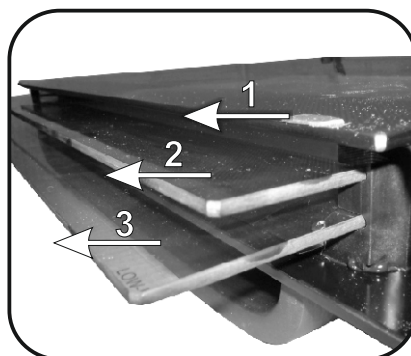
4.



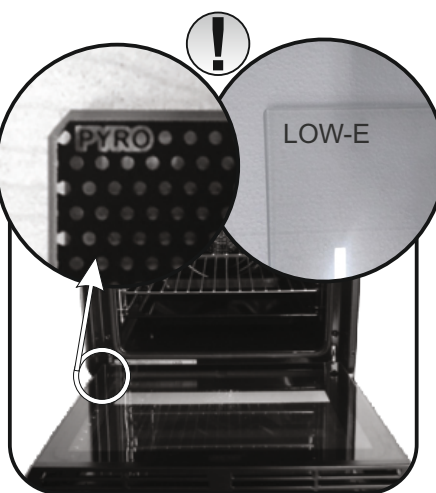
5.



6.



7.



### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



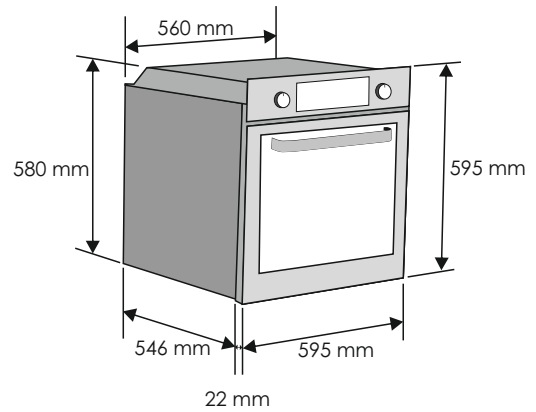
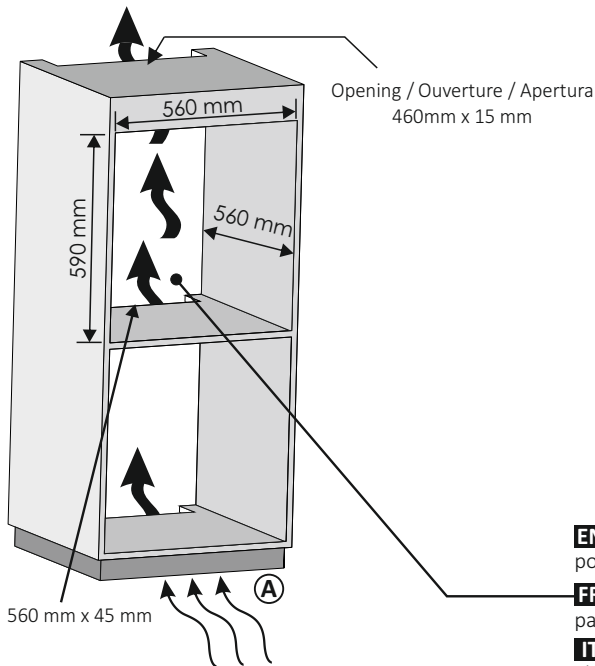
## 5. Risoluzione dei Problemi

### 5.1 FAQ

| PROBLEMA               | POSSIBLE CAUSE                               | SOLUTION                                                  |
|------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 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 |

## 6. Garanzie

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



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

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

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

**A** **EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

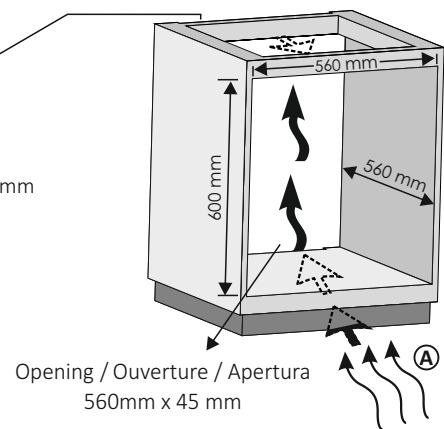
**A** **FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm<sup>2</sup>

**A** **IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm<sup>2</sup>.

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

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

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



**EN**

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

**FR**

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

**IT**

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