



# HOVER

## **USER INSTRUCTIONS**

OVENS

EN 02

## **ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

ДУХОВІ ШАФИ

UA 13

## General Warnings

---

- When you open the door after you have finished cooking, a few drops of water may come out of the door. It depends on the type of food you have cooked.
- 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 grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according to 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 have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of 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 should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can

compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.

- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is 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 aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions	1.1 Safety indications 1.2 Electrical safety 1.3 Recommendations 1.4 Installation 1.5 Waste management
----------------------	--

5

Product Description	2.1 Overview 2.2 Accessories 2.3 First use
---------------------	--

6

Use of the Oven	3.1 Display description 3.2 Cooking modes
-----------------	--

7

Oven Cleaning and Maintenance	4.1 General notes on cleaning 4.2 Hydro Easy Clean Function 4.3 Maintenance <ul style="list-style-type: none"><li>• Instruction for removal and cleaning of the side racks</li><li>• Removal of the oven window</li><li>• Removal and cleaning of the glass door</li><li>• Changing the bulb</li></ul>
-------------------------------	--

10

Troubleshooting	5.1 F.A.Q.
-----------------	------------

12



# 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.



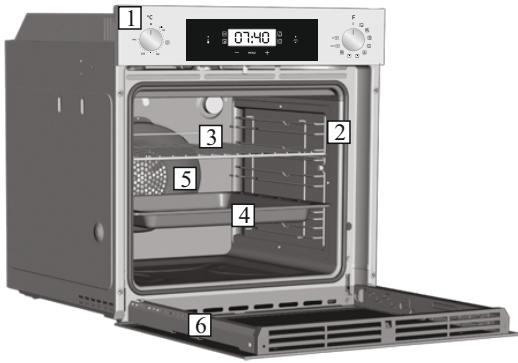
When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

### 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.

## 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

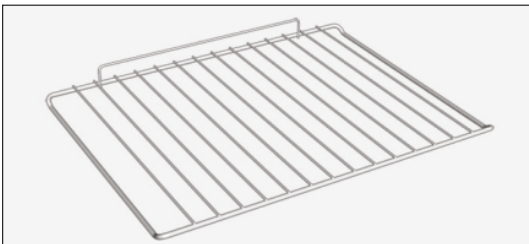
### 2.2 Accessories (According to model)

#### 1 Drip pan



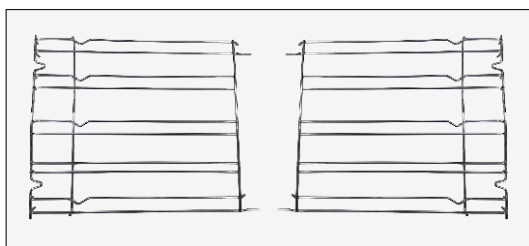
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

#### 2 Metal grill



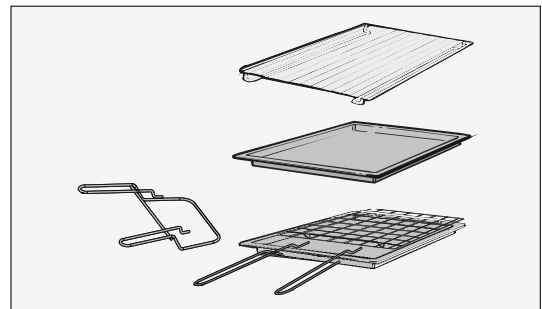
Holds baking trays and plates.

#### 3 Lateral wire grids



It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

#### 4 Grill pan set



The simple shelf can take moulds and dishes.

The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.

*The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.*

The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.

*Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.*

The trayholder

The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do no leave the handle inside the oven.

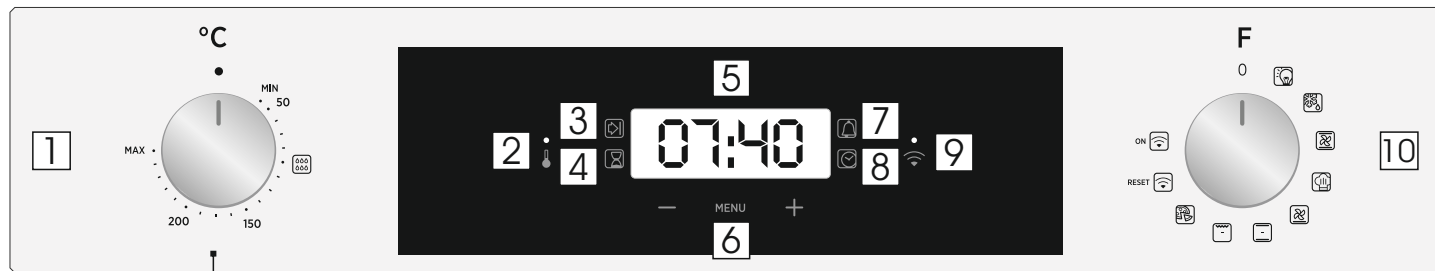
### 2.3 First Use

#### 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 	<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 	<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.</li> <li>Set the function selector switch to "0" to return to the clock function.</li> </ul>
END OF COOKING 	<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.</li> <li>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>

## WIRELESS PARAMETERS

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

## PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

### How to activate wireless network port:

- If the WiFi led blinks it means that the WiFi module is On.
- If already enrolled: turn the knob to WiFi On.
- If not enrolled: follow procedure for enrolling.

### How to deactivate wireless network port:

- If the WiFi led is Off it means that the WiFi module is Off.
- If the oven is enrolled: turn the knob to WiFi reset position and then to Off position within 30 sec.
- If the oven is not enrolled WiFi is Off.

## Oven enrollment on app

### ON THE SMARTPHONE

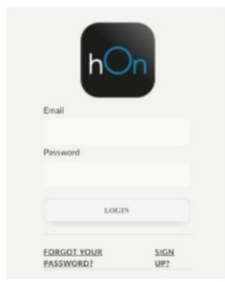
#### Step 1

- Download hOn app.



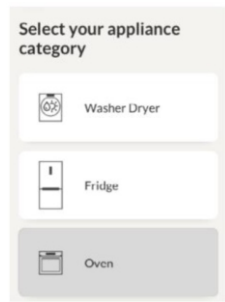
#### Step 2

- Log in or sign up.



#### Step 3

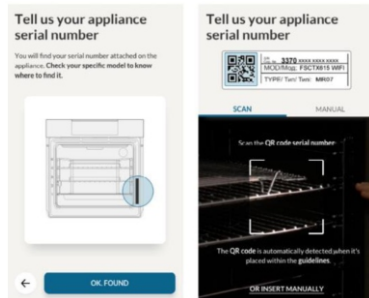
- Add new appliance



#### Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number.

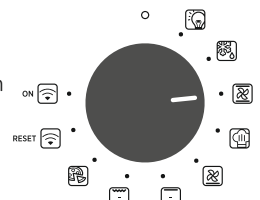
Write here your serial number for future reference.



### ON THE APPLIANCE

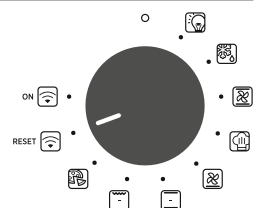
#### Step 5

- Turn the cooking functions knob on a program (No "light" or "0").



#### Step 6

- Turn the functions knob to the WI-FI RESET program and wait 30 seconds.



#### Step 7

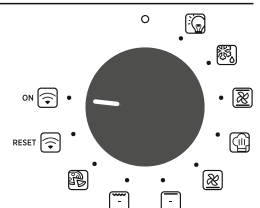
- When the WiFi LED starts blinking, you can proceed with pairing within 5 minutes.



## Remote control mode

#### Step 1

- Turn the knob to the WI-FI program.














#### Step 2

- The WiFi LED switches on.



Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant Statutory Requirements (for the UKCA market). The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## 3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C Suggested	T °C Range	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	50 ÷ MAX	<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	50 ÷ MAX	<b>MASTER BAKE :</b> This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	<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	50 ÷ MAX	<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	50 ÷ MAX	<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	50 ÷ MAX	<b>PIZZA:</b> With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.
ON 			<b>WIFI ON:</b> Oven allows wifi connection.
RESET 			<b>WIFI RESET:</b> It allows wifi connection to be restarted.

\* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and 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 Hydro Easy Clean Function (Depends on the oven model)

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

1. Pour 300 ml of water into the HYDRO EASY CLEAN container at the bottom of the oven.

2. Set the oven function to Static (  ) or Bottom (  ) heater

3. Set the temperature to the HYDRO EASY CLEAN icon (  )

4. Allow the program to operate for 30 minutes.

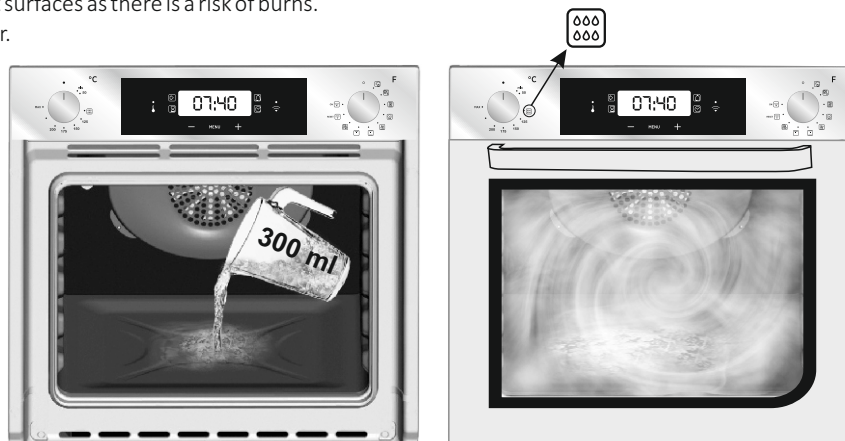
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.

6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

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

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

Use distilled or drinkable water.



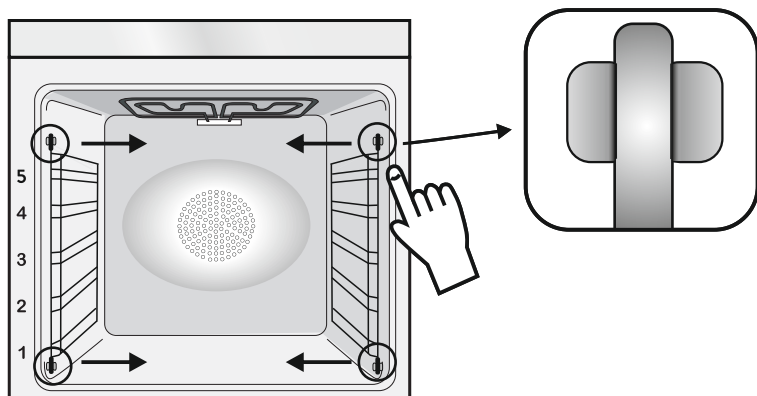
### 4.3 Maintenance

#### INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)

2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.

3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



#### 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)).

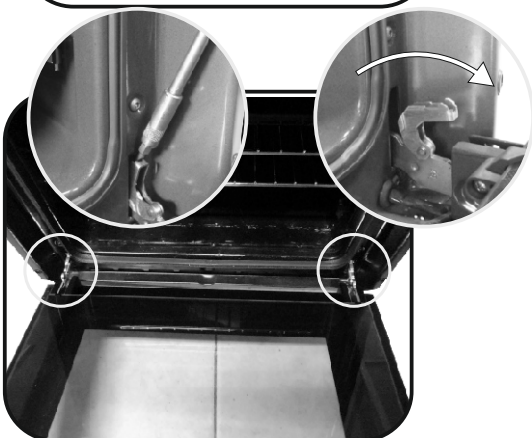
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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.

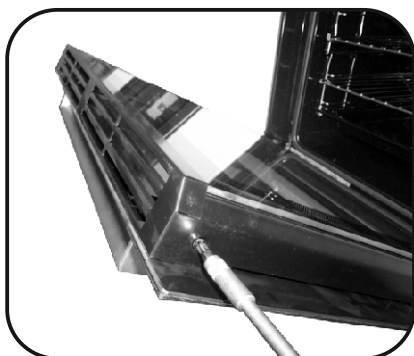
1.



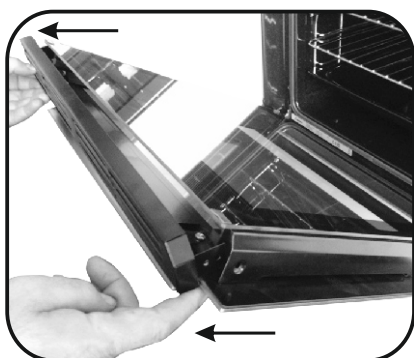
2.



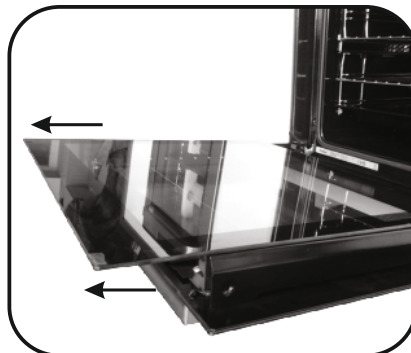
3.



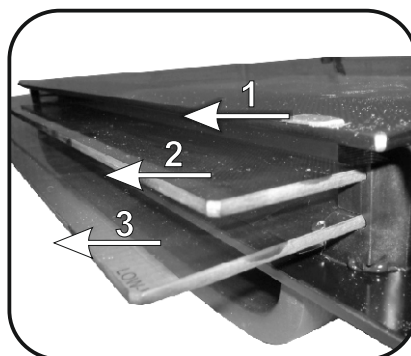
4.



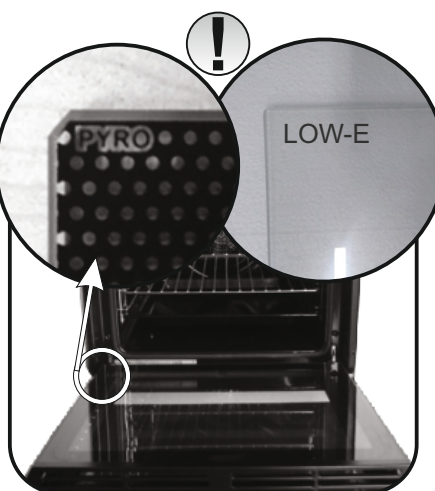
5.



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



## Загальні попередження

---

- Під час приготування страви всередині духової шафи або на склі дверцят може утворюватися конденсат (запотівання). Це нормальне явище. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж поставити страву всередину духової шафи. У будь-якому випадку конденсат зникне, коли шафа досягне температури приготування.

- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого деко.

- Не залишайте страву всередині духової шафи після приготування більше, ніж на 15/20 хвилин.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад та доступні частини під час використання нагріваються.

Слід бути обережними, щоб не торкатися будь-яких гарячих частин.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання гриля.

Дітей слід тримати на безпечній відстані.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампочки слід переконатися, що прилад вимкнено, аби уникнути можливості ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути будь-якої небезпеки, спричиненої випадковим перезавантаженням духової шафи через перебої у подачі електропостачання, прилад не повинен живитись від зовнішнього комутаційного пристрою, наприклад розподільника або підключатися до електричної схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.

- Дітей, які не досягли 8 років, слід тримати на безпечній відстані від приладу, якщо за ними не здійснюється постійний нагляд.

- Діти не повинні гратися з приладом.

- Приладом можна користуватися тим, хто віком від 8 років і старше, а також тим, хто має обмежені фізичні, сенсорні або розумові здібності, без досвіду та знань стосовно приладу, лише у тих випадках, коли за ними здійснюється нагляд або їх було забезпечено інструкцією відносно експлуатації приладу, безпечно та із розумінням можливих ризиків.

- Прибирання та технічне обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду з боку дорослих.

- Не використовуйте жорсткі чи абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню і призвести до розбиття скла.

- Духову шафу слід вимкнути перед зняттям знімних деталей. Після очищення необхідно зібрати їх згідно з інструкцією.

- Використовуйте тільки той щуп для м'яса, який рекомендовано саме для цієї духової шафи.

- Не використовуйте пароочисник для проведення очищення.

- Підключіть штепсельну вилку до кабелю живлення, який здатний витримати напругу, струм і навантаження, вказані на етикетці, і має заземлення. Розетка повинна відповідати навантаженню, зазначеному на бирці, і повинна бути заземленою та у робочому стані. Провідник заземлення жовто-зеленого кольору. Цю дію повинен проводити кваліфікований фахівець. У разі несумісності між розеткою та вилкою приладу, попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на інший відповідний тип. Вилка та розетка повинні відповідати чинним нормам країни монтажу. Підключення до джерела живлення також можна здійснити, встановивши всеполюсний автоматичний вимикач між приладом та джерелом живлення, який може витримувати максимальне підключене навантаження, а також відповідає чинному законодавству.

Жовто-зелений провідник заземлення не має розмикатися вимикачем. Розетка або всеполюсний вимикач, що використовуються для підключення, повинні бути легко доступними при встановленні приладу.

- Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити на кабель або спеціальний комплект, що є у виробника, або звернувшись у відділ обслуговування споживачів. Тип силового кабелю повинен бути H05V2V2-F. Цю

дію повинен проводити кваліфікований фахівець. Провідник заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довший, ніж інші провідники. З питань проведення будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування споживачів та наполягайте на використанні оригінальних запчастин.

- Недотримання вищезазначеного може поставити під загрозу безпеку приладу та призвести до визнання недійсною його гарантію.
- Будь-який надлишок розлитого матеріалу слід видалити перед проведенням очищення.
- Тривалий збій подачі живлення під час фази приготування може спричинити несправність монітора. У цьому випадку зверніться до служби підтримки споживачів.
- Прилад не слід встановлювати за декоративними дверима, щоб уникнути перегріву.
- Встановивши полицю всередину, переконайтесь, що обмежувач спрямований вгору та до задньої частини внутрішнього простору. Полицю потрібно повністю вставити всередині.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не слід вкривати стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або захисним покриттям одноразового використання, що можна придбати в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал при прямому контакті з гарячою емаллю мають ризик розплавитися і погіршити емаль всередині приладу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не слід знімати ущільнювач дверцят духової шафи.
- **ОБЕРЕЖНО:** Не слід наповнювати дно всередині шафи водою під час приготування страв, або коли духові шафа гаряча.
- Для роботи приладу на номінальних частотах не потрібно ніяких додаткових дій/налаштувань.

Загальні інструкції	1.1 Вказівки щодо безпеки
<b>16</b>	1.2 Електробезпека
	1.3 Рекомендації
	1.4 Монтаж
	1.5 Переробка відходів

Опис продукту	2.1 Загальний опис
<b>17</b>	2.2 Комплектуючі
	2.3 Перше використання

Використання духової шафи	3.1 Опис дисплею
<b>18</b>	3.2 Режими приготування

Очищення та технічне обслуговування духової шафи	4.1 Загальні вказівки щодо очищення
<b>21</b>	4.2 Функція «Hydro Easy Clean»
	4.3 Технічне обслуговування
	• Інструкція зі зняття та очищення бокових направляючих
	• Зняття вікна духової шафи
	• Зняття та очищення скляних дверцят
	• Заміна лампочки

Виявлення та усунення несправностей	5.1. Найпоширеніші запитання
<b>23</b>	

# 1. Загальні інструкції

Дякуємо Вам за те, що вибрали один із наших продуктів. Для досягнення найкращих результатів роботи духової шафи слід уважно прочитати цю інструкцію та зберегти її для подальшого використання. Перш ніж встановлювати духову шафу, зверніть увагу на серійний номер, щоб ви могли надати його обслуговуючому персоналу, якщо буде потрібен ремонт. Вийнявши духову шафу з упаковки, перевірте, чи не була вона пошкоджена під час транспортування. Якщо у вас є сумніви, не слід користуватися духовою шафою та слід звернутися за консультацією до кваліфікованого фахівця. Зберігайте весь пакувальний матеріал (поліетиленові пакети, полістирол, цвяхи) в недоступному для дітей місці. Під час першого вмикання духової шафи може утворитися дим з виразним запахом через клей на ізоляційних панелях, що оточують систему нагріву духової шафи. Це абсолютно нормальне явище, і, якщо це трапиться, слід почекати, поки дим розійдеться, перш ніж поставити страву до духової шафи. Виробник не несе відповідальності у випадках, коли не дотримуються інструкцій, що містяться в цьому документі.

**ПРИМІТКА.** Функції, властивості та комплектуючі духової шафи, зазначені в цій інструкції, будуть відрізнятися залежно від моделі, яку ви придбали.



## 1.1 Вказівки щодо безпеки

Використовуйте духову шафу тільки за призначенням, тобто виключно для приготування їжі; будь-яке інше використання, наприклад, як джерело тепла, вважається невідповідним і тому небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені невідповідним, неправильним чи необґрунтованим використанням. Використання будь-якого електроприладу передбачає дотримання деяких основних правил:

- не слід силоміць тягнути кабель живлення, щоб від'єднати вилку від розетки;
- не слід торкатися приладу мокрими або вологими руками чи ногами;
- як правило, використання адаптерів, декількох розеток та подовжувачів не рекомендується;
- у разі несправності та/або поганої роботи слід вимкнути прилад і не слід самостійно намагатися усунути несправність.

## 1.2 Електрична безпека

**УСІ ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПОВИННІ ЗДІЙСНЮВАТИСЯ ЕЛЕКТРИКОМ АБО КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІКОМ.** Живлення, яке подається до духовки, повинно відповідати діючим законам країни, де цей прилад встановлюється. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, заподіяну внаслідок недотримання цих інструкцій. Духовка повинна бути підключена до електромережі через розетку із заземленням або за допомогою всеполярного вимикача залежно від діючих законів у країні, де цей прилад встановлюється. Подача живлення повинна бути захищена належними запобіжниками, а кабелі повинні мати поперечний переріз, що забезпечує належну подачу струму до духовки.

### ПІДКЛЮЧЕННЯ

Подача живлення до духовки повинна здійснюватися за допомогою кабелю, підключеного до електромережі з напругою 220-240 В та потужністю 50 Гц між фазами або між фазою та нулем. Перед підключенням духовки до електромережі необхідно перевірити:

- напругу живлення, вказану на датчику;
  - налаштування вимикача;
- Провід заземлення, підключений до затискача заземлення духовки, повинен бути підключений до затискача заземлення джерела живлення.

### УВАГА

Перед підключенням духовки до джерела живлення попросіть кваліфікованого електрика перевірити нерозривність затискача заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які інциденти чи інші проблеми, спричинені неправильним підключенням духовки до затискача заземлення або ж дефектами нерозривності з'єднання заземлення.

**ПРИМІТКА:** Оскільки духовка потребує обслуговування, рекомендується забезпечити доступність ще однієї розетки для підключення духовки в разі її переміщення з основного місця встановлення. Заміна кабелю живлення повинна виконуватися лише працівником технічної служби або ж техніками з належною кваліфікацією

## 1.3 Рекомендації

Після кожного використання духовки мінімальне очищення дасть змогу тримати духовку в чистоті. Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити поверхню.

Щоб запобігти надмірному забрудненню духовки та виділенню внаслідок цього сильного запаху диму ми рекомендуємо не використовувати духовку при дуже високих температурах. Краще продовжити час приготування та трохи зменшити температуру. Крім додаткового обладнання, яке постачається з духовкою, ми рекомендуємо використовувати лише посуд та форми для випічки, стійкі до високих температур.

## 1.4 Встановлення

Виробники не зобов'язані виконувати встановлення приладу. Допомога виробника для усунення несправностей, пов'язаних з неправильним встановленням, не покривається гарантією. Слід дотримуватися інструкцій для встановлення кваліфікованим персоналом. Неналежне встановлення може заподіяти шкоду або збитки людям, тваринам чи майну. Виробник не несе відповідальності за таку шкоду чи збитки.

Духовку можна розмістити в пеналі або ж під стільницею. Перед закріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію в проміжку для духовки, щоб гарантувати належну циркуляцію повітря, необхідну для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, які зазначені на останній сторінці, відповідно до типу кріплення.

## 1.5 Управління відходами та захист навколишнього середовища

Даний прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). ВЕЕО містять як забруднюючі речовини (які можуть негативно впливати на навколишнє середовище), так і базові елементи (які можуть бути використані повторно). Важливо, щоб ВЕЕО проходили особливу обробку для належного усунення та переробки забруднюючих речовин, а також для відновлення всіх матеріалів. Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб ВЕЕО не стали проблемою для навколишнього середовища; необхідно дотримуватися певних основних правил:

- ВЕЕО не слід поміщати разом з побутовими відходами;
  - ВЕЕО слід доправити в спеціалізовані пункти збору, які управляються міською владою або зареєстрованою компанією.
- У багатьох країнах для великих ВЕЕО здійснюється забір з дому. Коли ви купуєте новий прилад, старий може бути повернений у точку роздрібно

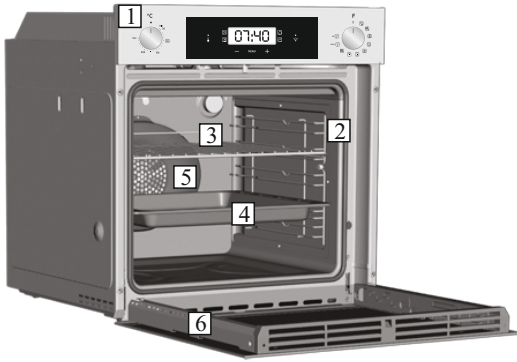
торгівлі, яка повинна безкоштовно забрати його за принципом один до одного, за умови якщо це аналогічне обладнання, яке має ті ж функції, що й новий прилад.

### ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ВІДПОВІДАЛЬНЕ СТАВЛЕННЯ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

При можливості уникайте попереднього нагрівання духовки та завжди заповнюйте її. Відкривайте дверцята духовки якомога рідше, тому що тепло з порожнини розсіюється при кожному відкриванні. Для суттєвого енергозбереження вимкніть духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу готування та використовуйте залишкове тепло, яке продовжує вироблятися духовкою. Щоб уникнути поширення тепла з порожнини, підтримуйте чистоту ущільнень. Якщо ваш договір на електропостачання базується на погодинному тарифі, програма "затримка готування" зробіть енергозбереження ще простішим за допомогою початку процесу готування в години зі зниженим тарифом.

## 2. Опис приладу

### 2.1 Огляд



1. Панель управління
2. Позиції для полиці (бічна решітка, якщо включена)
3. Металева решітка
4. Піддон для збору рідини
5. Вентилятор (позаду сталеві плити)
6. Дверцята духовки

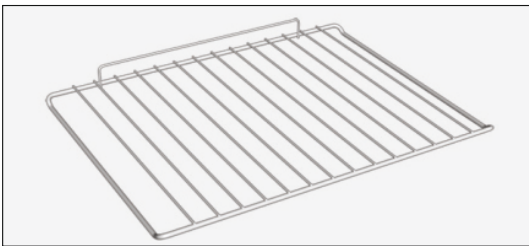
### 2.2 Додаткове обладнання

#### 1 Піддон для збору рідини



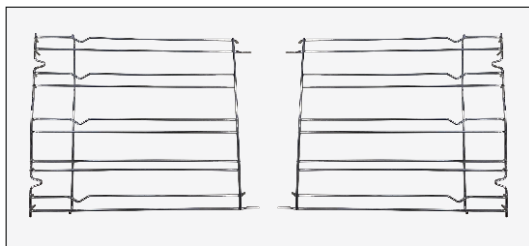
Збирає залишки рідини, яка виділяється під час приготування їжі на решітках.

#### 2 Металева решітка



Утримує форми для випічки і тарілки

#### 3 Бічні решітки



Розміщуються на бічні полиці для піддону для збору рідини та металеві решітки.

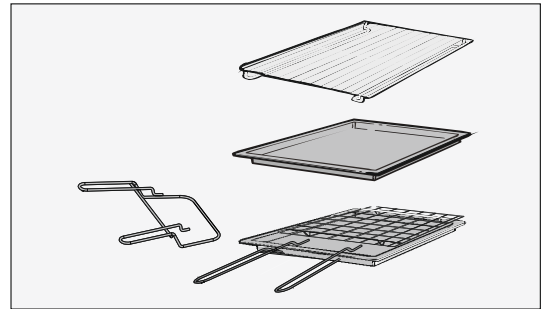
### 2.3 Перше застосування

#### ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим застосуванням. Протріть зовнішні поверхні м'якою вологою тканиною. Промийте все додаткове обладнання та протріть духовку всередині за допомогою розчину гарячої води та рідини для миття посуду.

Налаштуйте порожню духовку на максимальну температуру та залиште її працювати на одну годину. Це усуне будь-який запах нового приладу.

#### 4 Повний комплект сковороди гриль



Звичайна полиця може тримати форми та посуд.

Полиця для тримання піддонів особливо підходить для приготування на грилі. Використовуйте її з піддоном для збору жиру/рідини.

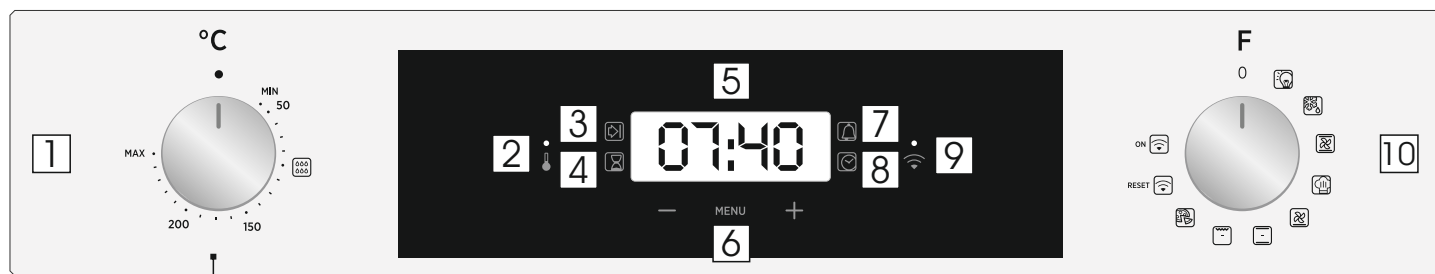
Спеціальний профіль полиць передбачає, що вони залишаються у горизонтальному положенні навіть при витягуванні. Виключено ризики ковзання страви або розливу.

Піддон для збору жиру/рідини утримує жир/рідину з продуктів, що готуються на грилі. Його слід використовувати лише для приготування страв на грилі, вертелі або грилі з використанням функції конвекції; слід виймати його з шафи під час використання інших режимів приготування.

Не слід використовувати піддон для збору жиру/рідини у якості деко для смаження, оскільки це призведе до задимлення, а жир буде розбризкуватися всередині шафи, забруднюючи її.

## 3. Використання духовки

### 3.1 Опис десплея






1. Ручка вибору термостата
2. Сигнальна лампа термостата
3. Кінець варіння
4. Час приготування
5. Індикація температури або годинника
6. Управління регулюванням РК-дисплея
7. Хвилинний наглядч
8. Налаштування годинника
9. Сигнальна лампа Wi-Fi
10. Ручка перемикача функцій

**УВАГА:** перше, що потрібно зробити після встановлення духовки чи припинення подачі електроенергії (у такому випадку дисплей моргатиме і відобразить 12:00) – це налаштувати правильний час. Це можна зробити наступним чином. Водночас блимає нижній правий світлодіодний індикатор (☺).

- Встановіть час за допомогою кнопок "-" і "+".
- Натисніть кнопку меню або зачекайте 5 хвилин для встановлення налаштувань годинника.

**УВАГА:** Пекти працюватимуть лише із встановленням годинника

ФУНКЦІЯ	ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ	ЯК ДЕЯКТИВАТИ	ЩО ЦЕ РОБИТЬ	ПРИМІТКА
КЛЮЧ БЛОК	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функція «блокування від дітей» активується натисканням кнопки Set/Налаштування (+) протягом мінімум 5 секунд. З цього моменту всі інші функції будуть заблоковані, а дисплей буде блимати 3-секундними інтервалами STOP та налаштованим часом періодично.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функція «блокування від дітей» деактивується натисканням кнопки Set/Налаштування (+) знову протягом мінімум 5 секунд. З цього моменту всі функції знову можна буде обирати</li> </ul>		
МІНУТ Менше 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Натисніть центральну кнопку 3 рази</li> <li>• Натисніть кнопки «-» та «+», щоб встановити необхідний час</li> <li>• Відпустіть усі кнопки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Після закінчення встановленого часу звуковий сигнал пролунає повністю, після активації він припиняється самостійно, між іншим його можна негайно вимкнути натисканням будь-якої кнопки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Лунає звуковий сигнал наприкінці встановленого часу.</li> <li>• Під час процесу на дисплеї відображається час, що залишився.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дозволяє використовувати прилад у якості будильника (може бути активовано як під час експлуатації духової шафи, так і без неї)</li> </ul>
Приготування ТІМЕ 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оберіть режим приготування за допомогою ручки регулятора режиму приготування духової шафи, температуру, яка потрібна для приготування, за допомогою ручки регулятора температури.</li> <li>• Натисніть центральну кнопку 1 раз.</li> <li>• Натисніть кнопки «-» або «+», щоб встановити необхідну тривалість приготування.</li> <li>• Відпустіть усі кнопки.</li> </ul> <p>ПРИМІТКА: Якщо духової шафи вимкнена або працює лампочка, функція програми режиму приготування не буде працювати.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал. Натисніть центральну кнопку, щоб повернутися до функції годинника.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дозволяє встановити час приготування, необхідний для обраного рецепту.</li> <li>• Щоб перевірити час приготування, натисніть кнопку MENU/МЕНЮ 1 раз.</li> <li>• Щоб відкоригувати/змінити встановлений час, натисніть кнопку MENU/МЕНЮ та «-» та «+».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В кінці програми пролунає 3 попереджувальні сигнали, і на дисплеї з'явиться End/Кінець. Перемістіть ручку регулятора режиму приготування духової шафи в положення «0», щоб повернутися до функції годинника.</li> </ul>
КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оберіть режим приготування за допомогою ручки регулятора режиму приготування духової шафи, температуру, яка потрібна для приготування, за допомогою ручки регулятора температури.</li> <li>• Натисніть центральну кнопку 2 рази.</li> <li>• Натисніть кнопки «-» або «+», щоб встановити час, коли б ви бажали, щоб шафа вимкнулася.</li> <li>• Відпустіть усі кнопки.</li> </ul> <p>ПРИМІТКА: Якщо духової шафи вимкнена або працює лампочка, функція програми режиму приготування не буде працювати.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• У встановлений час прилад вимкнеться. Щоб вимкнути вручну, поверніть ручку регулятора режиму приготування духової шафи в положення «0».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дозволяє встановити час закінчення приготування</li> <li>• Щоб перевірити встановлений час, натисніть центральну кнопку 2 рази.</li> <li>• Щоб змінити встановлений час, натисніть кнопку MENU / МЕНЮ та «-» та «+».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ця функція зазвичай використовується з функцією «час приготування». Наприклад, якщо страва повинна готуватися протягом 45 хвилин і повинна бути готова до 12:30, просто оберіть необхідну функцію, встановіть час приготування на 45 хвилин і час закінчення на 12:30.</li> <li>• Після закінчення встановленого часу приготування духової шафи автоматично вимкнеться, і пролунає звуковий сигнал.</li> <li>• Приготування розпочнеться автоматично об 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин) і триватиме до встановленого кінця часу приготування, коли духової шафи автоматично вимкнеться.</li> </ul>



## ПАРАМЕТРИ БЕЗДРОТОВОГО ЗВ'ЯЗКУ

Технологія	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Частотні діапазони (МГц)	2401-2483	2402-2480
Максимальна потужність (мВт)	100	10

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ДЛЯ МЕРЕЖЕВОГО СЕРЕДОВИЩА

• Енергоспоживання виробу в мережевому середовищі, якщо всі порти дротової мережі підключено, а всі порти бездротової мережі активовано: 2,0 Вт

### Як активувати порт бездротової мережі:

- Якщо індикатор Wi-Fi блимає, це означає, що модуль Wi-Fi увімкнено.
- Якщо реєстрацію вже проведено: поверніть регулятор у положення "WiFi On" (Wi-Fi увімкнено).
- Якщо реєстрацію не проведено: дотримуйтеся процедури для реєстрації.

### Як деактивувати порт бездротової мережі:

- Якщо індикатор Wi-Fi не світиться, це означає, що модуль Wi-Fi вимкнено.
- Якщо духовка зареєстрована: поверніть ручку в положення скидання Wi-Fi, а потім у положення вимкнення протягом 30 секунд.
- Якщо духовку не зареєстровано, функція Wi-Fi завжди вимкнена.

## Реєстрація духової шафи в додатку

### НА СМАРТФОНІ

#### Крок 1

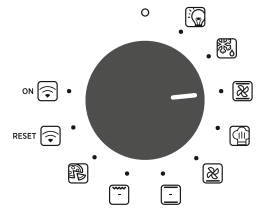
- Завантажте додаток hOn.



### НА ПРИЛАДІ

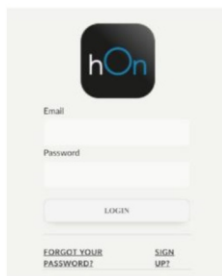
#### Крок 5

- Поверніть ручку функцій приготування до програми (не "підсвічування" або "0").



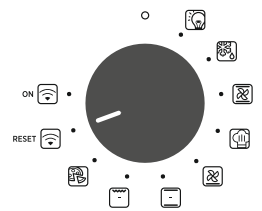
#### Крок 2

- Увійдіть або зареєструйтеся.



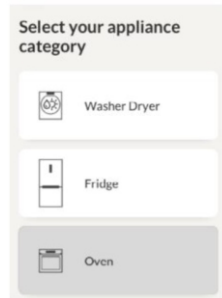
#### Крок 6

- Поверніть регулятор функцій до програми "WI-FI RESET" (Скидання Wi-Fi) і зачекайте 30 секунд.



#### Крок 3

- Додайте новий прилад



#### Крок 7

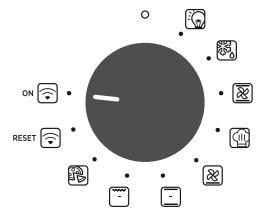
- Коли світлодіодний індикатор Wi-Fi почне блимати, ви зможете продовжити підключення протягом 5 хвилин.



## Режим дистанційного керування

#### Крок 1

- Поверніть ручку до програми WI-Fi.



#### Крок 2

- Світлодіодний індикатор Wi-Fi вмикається.

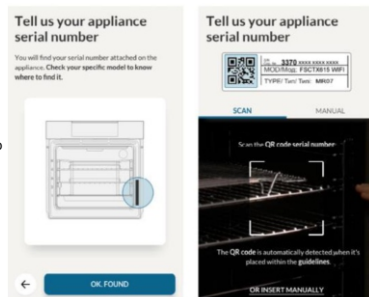


#### Крок 4

- Відскануйте QR-код або введіть серійний номер.














Запишіть тут свій серійний номер для подальшого використання.



Цим Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає Директиві 2014/53/EU та відповідним законодавчим вимогам (для ринку УКСА (Велика Британія)). Повний текст декларації про відповідність доступний за такою Інтернет-адресою: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## 3.2 Режим приготування

Індикатор функції	Рекомендована t°C	Діапазон t°C	Функція (залежно від моделі духової шафи)
			<b>ЛАМПОЧКА:</b> Вмикає світло у духовій шафі.
			<b>РОЗМОРОЖЕННЯ:</b> Коли ручку регулятора встановлено у цьому положенні. Вентилятор циркулює повітря за кімнатної температури навкруги замороженої їжі, щоб вона розморозилася за кілька хвилин, не змінюючи або не погіршуючи вміст білка в їжі.
 	180	50 ÷ MAX	<b>МУЛЬТИФУНКЦІОНАЛЬНИЙ РІВЕНЬ:</b> Ми рекомендуємо використовувати цей режим для птиці, випічки, риби та овочів. Тепло проникає в їжу краще, і час приготування, і попереднього нагрівання скорочується. Ви можете готувати різні продукти одночасно з одним або різними режимами приготування в одній або декількох позиціях. Цей спосіб приготування забезпечує рівномірний розподіл тепла, а запахи не змішуються. Слід врахувати приблизно десять хвилин додатково, коли одночасно готуєте декілька страв.
* 	190	50 ÷ MAX	<b>МАЙСТЕР ЗАПІКАННЯ:</b> Ця функція дозволяє готувати страви у більш здоровий спосіб, зменшуючи необхідну кількість жиру чи олії. Поєднання нагрівальних елементів з пульсуючим циклом повітря забезпечує ідеальний результат запікання.
	210	50 ÷ MAX	<b>НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР:</b> Нижній нагрівальний елемент використовується з вентилятором, що циркулює повітря всередині духової шафи. Цей режим ідеально підходить для соковитих фруктових відкритих пирогів, тартів, кішів і паштету. Він запобігає пересиханню страв та сприяє підйому тіста у пирогах, дріжджовому тісті та інших приготованих на нижньому рівні стравах. Слід ставити полицю в нижнє положення.
* 	220	50 ÷ MAX	<b>КОНВЕКЦІЯ:</b> Використовуються як верхній, так і нижній нагрівальні елементи. Розігрійте заздалегідь духову шафу приблизно десять хвилин. Цей спосіб ідеально підходить для всіх традиційних видів обсмажування та випічки. Для смаження червоного м'яса, ростбіфу, ягнячої ніжки, дичини, хліба, страв у фользі (у папільотах), листкової випічки. Слід поставити страву разом з її посудом на полицю в середнє положення.
	230	50 ÷ MAX	<b>ГРИЛЬ:</b> Використовуйте режим грилю із закритими дверцятами. Верхній нагрівальний елемент використовується окремо, ви можете регулювати температуру. Щоб нагріти елементи до ступеня розжарювання, потрібно п'ять хвилин попередньо прогріти прилад. Гарантовано успішне приготування страв на грилі, шашликів/ кебабів та запечених страв. Біле м'ясо слід ставити на деякій відстані від гриля; час приготування довше, але м'ясо буде смачнішим. Ви можете покласти червоне м'ясо та філе риби на полицю з піддоном для збору жиру/рідини під ним. Духова шафа має два положення гриля: Гриль: 2140 Вт Барбекю: 3340 Вт
	220	50 ÷ MAX	<b>ПІЦЦА:</b> Із цією функцією гаряче повітря циркулює в духовій шафі, щоб забезпечити ідеальний результат приготування страв, таких як піца чи пиріг.
ON 			<b>WIFI ВВИМКНЕНО:</b> Духова шафа приймає підключення Wi-Fi.
RESET 			<b>ПЕРЕЗАВАНТАЖЕННЯ WIFI:</b> Здійснює перезавантаження з'єднання Wi-Fi.

\* Проведено випробовування відповідно до стандарту EN 60350-1 для цілей декларування енерговитрат та класу споживання електроенергії



## 4. Очищення та обслуговування духовки

### 4.1 Загальні відомості про очищення

Завдяки регулярному очищенню тривалість експлуатації приладу можна продовжити. Перед проведенням будь-якого очищення, зачекайте поки духовка охолоне. Ніколи не використовуйте для чищення абразивні мийні засоби, сталеві чи гострі предмети, щоб не пошкодити емальовані деталі. Використовуйте тільки воду, мило або мийні засоби на основі відбілювача (аміаку).

#### СКЛЯНІ ЧАСТИНИ

Після кожного використання духовки доцільно очистити скляне віконце поглинаючим кухонним рушником. Для видалення більш стійких плям, використовуйте змочену мийним засобом та добре викручену губку, після чого промийте водою.

#### УЩІЛЬНЕННЯ ВІКОНЦЯ ДУХОВКИ

Брудні ущільнення можна промити вологою губкою.

#### ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ

Додаткове обладнання можна очищувати вологою мильною губкою, після чого слід промити і висушити їх. Уникайте використання абразивних мийних засобів.




#### ПІДДОН ДЛЯ ЗБОРУ РІДИНИ

Після використання гриля витягніть піддон з духовки. Вилийте гарячий жир у контейнер та промийте піддон у гарячій воді, використовуючи губку та рідину для миття посуду.

Якщо залишаються жирні залишки, занурте піддон у воду з мийним засобом. Крім того, ви можете вимити піддон у посудомийній машині або використати мийний засіб для промислової печі. Ніколи не поміщайте брудний піддон назад в духовку.

### 4.2. Функція «Hydro Easy Clean» (залежно від моделі духової шафи)

Функція «HYDRO EASY CLEAN» використовує пар, тим самим допомагаючи видалити залишки жиру та частинки їжі з духової шафи.

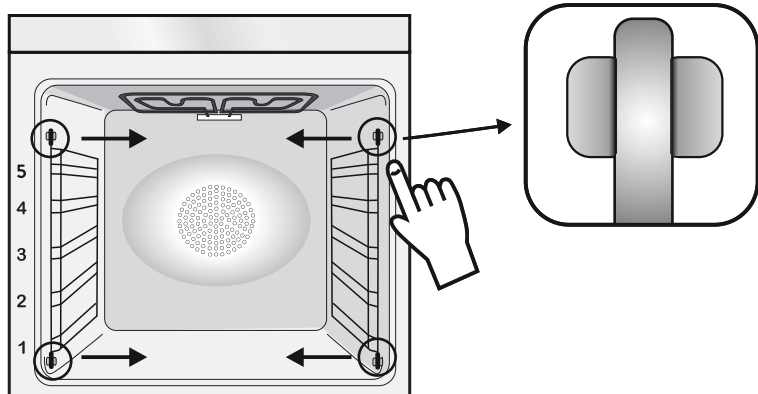
1. Налийте 300 мл води в ємність «HYDRO EASY CLEAN» у нижній частині всередині духової шафи.
  2. Встановіть функцію духової шафи на статичний (  ) або нижній (  ) нагрівальний елемент
  3. Встановіть ручку регулятора температури на піктограму «HYDRO EASY CLEAN»- 
  4. Залиште програму працювати протягом 30 хвилин.
  5. Через 30 хвилин вимкніть програму і дайте духовій шафі охолонути.
  6. Коли прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні духової шафи серветкою.
- Попередження: Переконайтесь, що прилад холодний, перш ніж торкатися його.  
Слід бути обережними з усіма гарячими поверхнями, оскільки є ризик опіку.  
Використовуйте дистильовану або питну воду.



### 4.3 Технічне обслуговування

#### ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ БОКОВИХ НАПРАВЛЯЮЧИХ

1. Зніміть дротові направляючі, потягнувши їх у напрямку стрілок (див. нижче)
2. Для очищення направляючих або покладіть їх у посудомийну машину, або використовуйте вологу губку, обов'язково слід переконатися, що після цього вони висохли належним чином.
3. Після очищення встановіть дротяні направляючі у зворотному порядку.



#### ЗНЯТТЯ ВІКНА ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Відкрийте переднє вікно.
2. Відкрийте затискачі корпусу петель праворуч і ліворуч переднього вікна, натискаючи їх вниз.
3. Встановіть вікно назад, виконавши дії в зворотному порядку.

## ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ

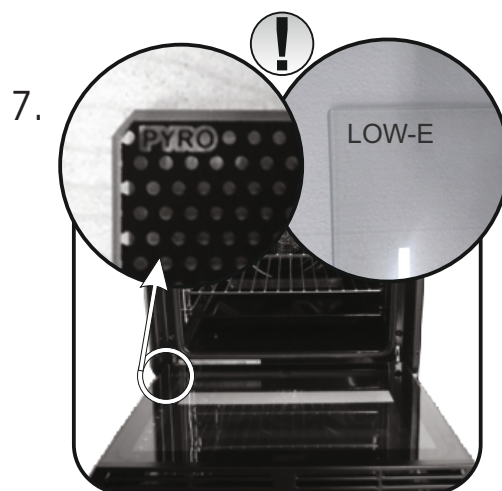
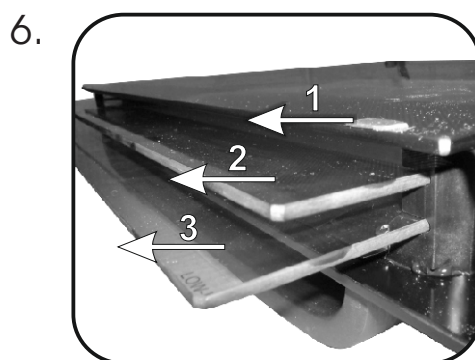
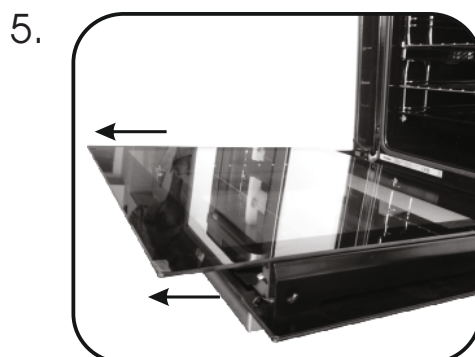
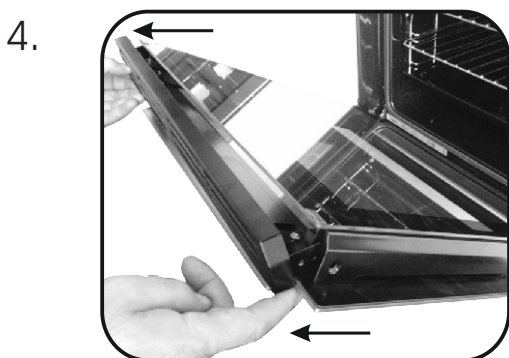
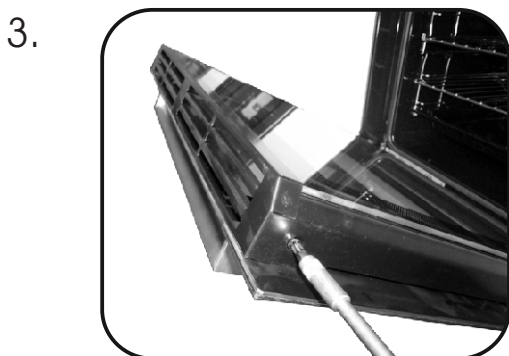
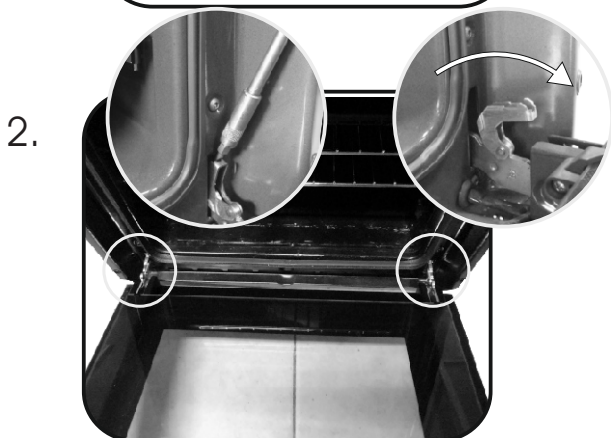
1. Відкрийте дверцята духової шафи.

2.3.4. Зафіксуйте петлі, зніміть гвинти та зніміть верхню металеву кришку, потягнувши її вгору.

5.6. Вийміть скло, обережно дістанучи його з дверцят духової шафи (Примітка: у духових шафах з піролізом також видаліть друге і третє скло (якщо є)).

7. Після закінчення очищення або заміни складіть деталі у зворотному порядку.

На всьому склі вказівка «Low-E» (Енергозберігаюче скло) повинна бути розбірливою і розміщуватися на лівій стороні дверцят, близько до лівої бокової петлі. Таким чином, надрукована етикетка першого скла буде знаходитися всередині дверцят.



### Заміна лампочки

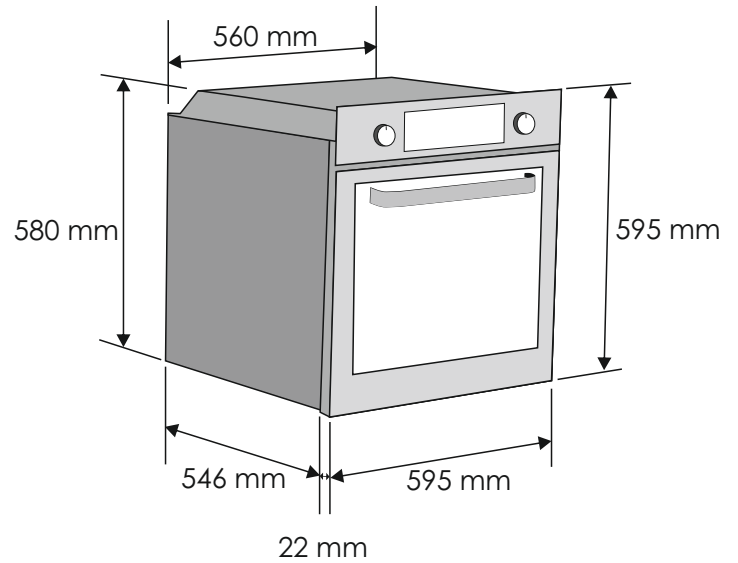
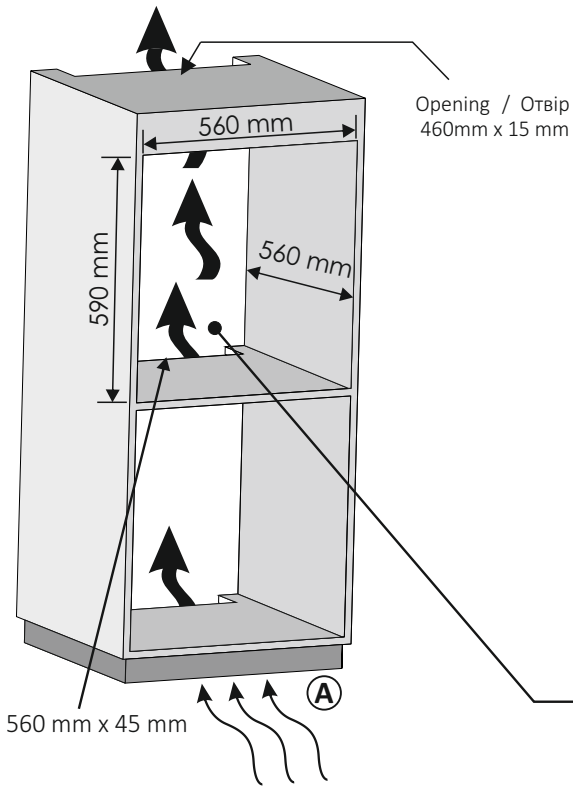
1. Відключіть духову шафу від мережі електропостачання.
2. Зніміть скляний корпус, відкрутіть лампочку і замініть її новою лампочкою того ж типу.
3. Після того, як несправна лампочка була замінена, встановіть назад скляний корпус.



## 5. Виявлення та усунення несправностей

### 5.1 Найпоширеніші запитання

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА ПРОБЛЕМИ	ВИРІШЕННЯ
Духова шафа не нагрівається	Не налаштовано годинник	Налаштуйте годинник
Духова шафа не нагрівається	Не встановлені режим приготування та рівень температури	Переконайтеся, що всі налаштування здійснені належним чином
Жодної реакції від сенсорної панелі користувача	Пара та конденсація утворилися на сенсорній панелі користувача	Протріть сенсорну панель користувача серветкою з мікрофібри, щоб прибрати шар конденсату



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

**UA** Якщо у меблів є стінка у задній частині, слід передбачити отвір для кабелю живлення.

**A GB** 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 500x10 mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

**A UA** Якщо кріплення плінтуса не дозволяє циркулювати повітря, для отримання максимальної продуктивності духової шафи необхідно створити отвір розміром 500 мм x 10 мм або схожу площину в 5000 мм<sup>2</sup>.

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

**UA** Якщо в духовці немає вентилятора охолодження, слід створити отвір 460 мм x 15 мм.

