



**USER INSTRUCTIONS**

OVENS

EN

02

**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**

DES FOURS ENCASTRABLES

FR

15

## 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 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.
- **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.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.

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

## 5

<b>Product Description</b>	2.1 Overview 2.2 Accessories 2.3 First use
----------------------------	--

## 6

<b>Use of the Oven</b>	3.1 Display description 3.2 Using the steam function 3.3 Cooking modes
------------------------	--

## 7

<b>Oven Cleaning and Maintenance</b>	4.1 General notes on cleaning 4.2 Pyrolysis 4.3 Aquactiva Function 4.4 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>
--------------------------------------	--

## 11

<b>Troubleshooting</b>	5.1 F.A.Q.
------------------------	------------

## 14

# 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.

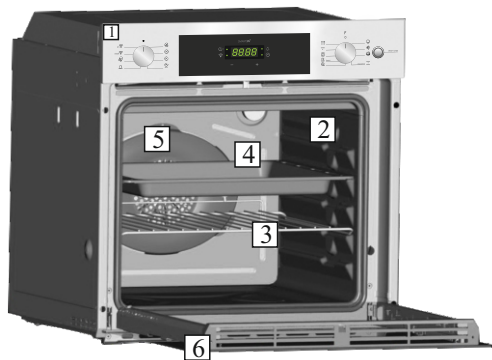
## 1.6 Declaration of compliance

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

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: [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

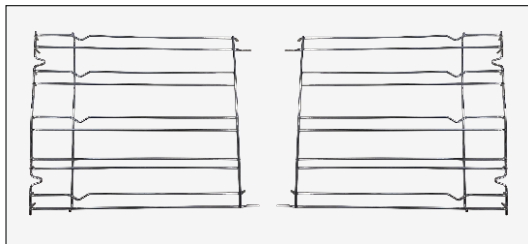
### 2.2 Accessories (According to model)

#### 1 Drip pan



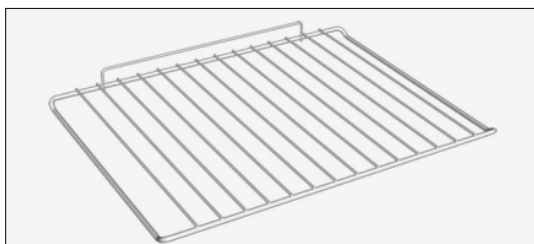
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

#### 3 Lateral wire grids



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

#### 2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

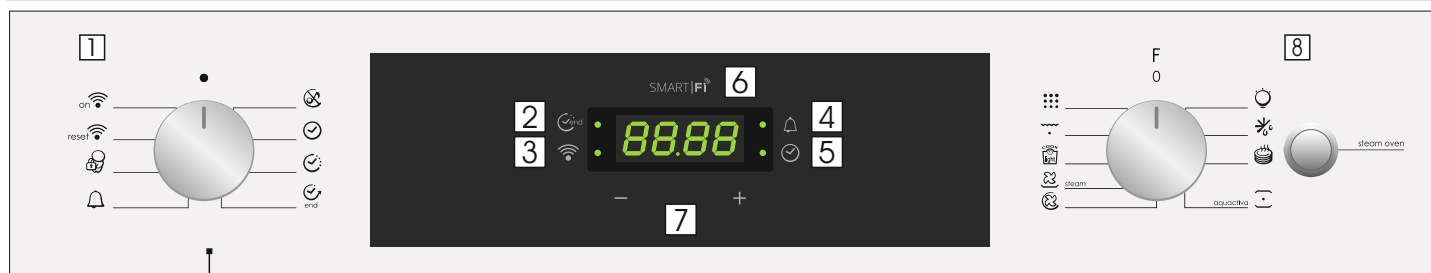
### 2.3 First Use

#### 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. Function selector knob
2. Cooking Time/End of cooking
3. Wifi signal lamp
4. Minute minder
5. Clock setting
6. Temperature or clock display
7. LCD/temperature adjustment controls
8. Cooking 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 ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<b>SILENCE MODE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the left function selector to the position "Silence mode".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It enables to turn off the sound of the minute minder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To turn off the sound of the minute minder.</li> </ul>
<b>CLOCK SETTING</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the left function selector to the position "Set the time".</li> <li>• Use the buttons "+" or "-" to set the time.</li> <li>• Lower right LED is blinking during this operation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It enables to set the time which appears on the display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00).</li> </ul>
<b>COOKING TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the right function selector to a cooking function.</li> <li>• Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration".</li> <li>• Set the time of cooking by using buttons "+" and "-".</li> <li>• Upper left LED is blinking during this operation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds to stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time and by using the buttons "+" and "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>• When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>• To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To cook the desired recipes.</li> </ul>
<b>END OF COOKING</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the right function selector to a cooking function.</li> <li>• Rotate the left function selector to the position "End of cooking".</li> <li>• Set the end time of cooking by using buttons "+" and "-".</li> <li>• Upper left LED is blinking during this operation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically.</li> <li>• To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the end of cooking time you want.</li> <li>• When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>• To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This function is normally used with the Cooking Time function.</li> <li>• For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes ("-" "+""). Set the end of cooking to 12:30 ("-" "+""). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.</li> </ul>
<b>MINUTE MINDER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the left function selector to the position Minute Minder.</li> <li>• Set the Cooking Time by using buttons "+" and "-".</li> <li>• Upper right LED is blinking during this operation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It emits an audible signal at the end of a set time.</li> <li>• During operation, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To use the oven as alarm even if the oven is switched off.</li> </ul>
<b>CHILD SAFETY LOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the left function selector to the position Child lock.</li> <li>• Press the button "+" during 5 seconds.</li> <li>• Child lock is available when " STOP " appears on display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" during 5 seconds.</li> <li>• Indication STOP disappears.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It disables the use of the oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For safety, when there are children in the house.</li> </ul>

## 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.

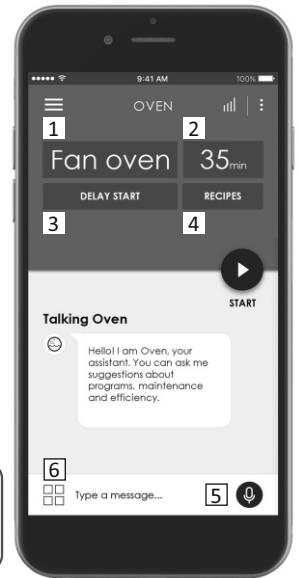
To proceed with a new enrollment the cooking program selector has to be turned out from Wi Fi reset position and moved again on it.

**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

## WIRELESS PARAMETERS

Parameter	Specifications (Wi-Fi)	Specifications (Bluetooth)
<b>Wireless Standart</b>	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
<b>Frequency Range</b>	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
<b>Max Transmit Power</b>	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	<b>Basic data rate:</b> RF Transmit Power (Typ): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	<b>Enhanced data rate:</b> RF Transmit Power (Typ): +2 dBm
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>BLE:</b> RF Transmit Power (Typ): +7.5 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
<b>Minimum Receiving Sensivity</b>	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Basic data rate:</b> Sensitivity@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	<b>Enhanced data rate:</b> Sensitivity@ 001% BER: -98 dBm
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>BLE:</b> Sensitivity@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	

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:	<b>2,0 W</b>
How to activate wireless network port:	<b>Starting from an oven that is not enrolled, putting the right knob on the Reset position. Wifi module is switched on after 30". If oven is enrolled with Wi Fi off, putting the right knob on Wi Fi position the Wi Fi module is switched on.</b>
How to deactivate wireless network port:	<b>If oven is enrolled, putting the right knob on Reset position the Wi Fi module is switched off.</b>

## Quick Guide Candy OVEN - Enrollment on App Procedure for devices with Bluetooth 4.0 (or higher)

### IMPORTANT

This quick guide illustrates the steps to follow to enroll your appliance on the App Candy simply-Fi, using a device with Bluetooth 4.0 (or higher) technology. In this case, the procedure is simplified and faster (Easy Enrollment). If you are using a device without Bluetooth technology (or less than 4.0), please follow the instructions described on the other side of this guide.

### STEP 1

- Mark down the appliance Serial Number.
- Mark down the Wi-Fi Name and Password (WPA/WEP Key) which are normally placed on the back of your Wi-Fi router. NOTES
- The frequency of the home Wi-Fi network has to be set on the 2.4 GHz band. You cannot configure the appliance if your home network is set to the 5 GHz band.
- If you are having trouble locating the WPA/WEP Password, please contact your Internet Provider.

- Please make sure your smartphone is connected to the same Wi-Fi network and has the Bluetooth enabled within the "Settings". Refer to the manual for more details.

### STEP 2

- Download the Candy simply-Fi App from the Store.
- Open the Candy simply-Fi App and create your user profile by tapping on "Register". Accept the privacy policy and fill in the required fields.

### NOTES

- The App is available for Android (version 4.4 or higher) and iOS (version 8.0 or higher) devices.
- If you already have a Candy simply-Fi user profile, you can login using your credentials.

### STEP 3

- In the homepage, tap on the icon with the three bars on the top left to enter your profile, then tap on "REGISTER NEW APPLIANCE" and select the name of the product that you want to enroll.

### STEP 4

- Insert the purchase date of your appliance (DD/MM/YYYY), then tap on "Proceed".

### STEP 5

- Insert the 16 digits of the serial number or scan the QR code on the appliance. Tap on "Next". Check data correctness of the data and tap on "Confirm". Once the system has recognized the product, tap on "Next".

### STEP 6

On the appliance:

- 1) Turn the knob to the WI-FI RESET program and wait 30 seconds.
- 2) When the Wi-Fi indicator starts blinking quickly, Bluetooth will come on for 5' and you can proceed with enrollment within 5 minutes.

In App:

- Tap on "Confirm". Wait for APP to connect to the appliance.

### NOTES

- In case of any issue, tap "Retry", making sure you have enabled Bluetooth on



your device (smartphone / tablet). If the process has not been completed correctly yet, tap on "Proceed with Standard Enrollment".

- To ensure correct data transfer, we recommend you to stay with the device close to the appliance.

#### STEP 7

- Insert the password of your home Wi-Fi network.
- Select the type of password (WEP or WPA), then tap on "Confirm".
- The enrollment process is now finished.

#### NOTES

- If this is not automatically synchronised by the App, please insert the name of your home Wi-Fi network in the first box; pay attention to the difference between lowercase and uppercase.

#### IF THE SET UP IS NOT SUCCESSFUL

It's important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance: low Wi-Fi signal strength would cause the failure of the final stage of the set up. To assess if this is the case, start the connection process again from Step 1; when you get to Step 6, when you get to Step 6, place your device (smartphone or tablet) next to the router and search for "WIFIOVEN-xyzk" net generated by the appliance. If this does not come up as an option, it means that the router cannot see the appliance. In this case, we highly recommend you to bring the router near the appliance (if possible) or contact your internet provider to purchase a compatible "Wi-Fi Range Extender" to increase the signal strength.

#### Remote control mode

- Turn the program selection knob to the WI-FI position: the wifi light will turn on and you can now control the oven remotely.

#### NOTES

- Warning, if the enrolled oven is left on the WI-FI RESET position for more than 5 minutes, the oven will be reset and you will have to proceed with a new enrollment.

### **Quick Guide Candy OVEN - Enrollment on App**

#### **Procedure for devices without Bluetooth 4.0 (or less than 4.0)**

#### IMPORTANT

This quick guide outlines the steps you should follow to enroll your appliance using the App Candy simply-Fi, utilizing a device without Bluetooth technology. We recommend you to proceed with a smartphone/tablet equipped with this technology to make the procedure simpler.

If you are using a device with Bluetooth technology (or higher than 4.0), please follow the instructions described on the other side of this guide.

#### STEP 1

- Make a note of the appliance Serial Number and Wi-Fi Name and Password (WPA/WEP Key), which are normally found on the back of your Wi-Fi router.
- Please make sure that your smartphone/ tablet is connected to the same Wi-Fi network.

#### NOTES

- The frequency of the home Wi-Fi network has to be set on the 2.4 GHz band. You can not configure the appliance if your home network is set to the 5 GHz band.
- If you are having trouble locating the WPA/WEP Password, please contact your Internet Provider.

#### STEP 2

- Download the Candy simply-Fi App from the Store.
- Open the Candy simply-Fi App and create your user profile by tapping on "Register". Accept the privacy policy and fill in the required fields.

#### NOTES

- The App is available for Android (version 4.4 or higher) and iOS (version 8.0 or higher) devices.
- If you already have a Candy simply-Fi user profile, you can login using your credentials.

#### STEP 3

- In the homepage, tap on the icon with the three bars on the top left to enter your profile, then tap on "REGISTER NEW APPLIANCE" and select the name of the product that you want to enroll.

#### STEP 4

- Insert the purchase date of your appliance (DD/MM/YYYY), then tap on "Proceed".

#### STEP 5

- Insert the 16 digits of the serial number or scan the QR code on the appliance. Tap on "Next". Check data correctness and tap on "Confirm". Once the system has recognized the product, tap on "Next".

#### STEP 6

- On the appliance- Turn the knob to the WI-FI RESET program and wait 5 minutes. The countdown will appear on the App, after which you can complete

enrollment.

- In App- Tap on "Confirm".

#### NOTES

- To ensure correct data transfer, we recommend that you stay with the device close to the appliance.

#### STEP 7

- Exit the Candy simply-Fi App.
- Go to your device Wi-Fi settings.

#### STEP 8

- In the list of available Wi-Fi networks, select "WIFIOVEN-xyzk".

#### NOTES

- If you do not find it, wait few more seconds or proceed with a new scan.

#### STEP 9

- Exit from the settings of your device.
- Return to the Candy simply-Fi App and wait for the App to detect the appliance.
- Once the "Wi-Fi Network is active" screen appears, tap on "Next".

#### STEP 10

- Insert the password of your home Wi-Fi network.
- Select the type of password (WEP or WPA), then tap on "Confirm".

#### NOTES

- If this is not automatically synchronised by the App, please insert the name of your home Wi-Fi network in the first box; pay attention to the difference between lowercase and uppercase.

#### STEP 11

- Wait until the end of the data transfer process between the App and the product, then tap on "Confirm". "CONNECTED" appears on the appliance display and then "REMOTE CONTROL ON".
- The enrollment process is now finished.

#### IF THE SET UP IS NOT SUCCESSFUL

It's important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance: low Wi-Fi signal strength would cause the failure of the final stage of the set up. To assess if this is the case, start the connection process again from Step 1; when you get to Step 6, place your device (smartphone or tablet) next to the router and search for "WIFIOVEN-xyzk" net generated by the appliance. If this does not come up as an option, it means that the router cannot see the appliance. In this case, we highly recommend you to bring the router near the appliance (if possible) or contact your internet provider to purchase a compatible "Wi-Fi Range Extender" to increase the signal strength.

#### Remote control mode

- Turn the program selection knob to the WI-FI position: the wifi light will turn on and you can now control the oven remotely.

#### NOTES

- Warning, if the enrolled oven is left on the WI-FI RESET position for more than 5 minutes, the oven will be reset and you will have to proceed with a new enrollment.



## 3.2 Using The Steam Function

Steam function lets you have better humidity during cooking cycle. We recommend alternating steam cooking with traditional cooking.













WARNING: Risk of burn and damage to the appliance.

Released steam can cause burns:

- Open the oven door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.

1. Open the oven door
  2. Fill the cavity bottom using max. 150 ml water. Fill the cavity bottom with water only when the oven is cold.
  3. Put food in the appliance and close the oven door.
  4. Set the function you prefer to cook with steam. 
  5. Press the steam oven button. The steam oven button works with the function.
  6. Turn the knob for the temperature to select a temperature. 
- CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
7. To turn the appliance off switch the function and temperature knob to zero positions.
  8. Remove water from the cavity bottom. Clean the drip tray after every cooking cycle. Please see chapter 4.1 for cleaning instructions.

### 3.3 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.
	60	60 ÷ 60	<b>KEEP WARM:</b> This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
* 	220	50 ÷ 280	<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.
	180	50 ÷ 240	<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.
	210	50 ÷ 230	<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.
 STEAM	210	50 ÷ 230	<b>BOTTOM HEATING + FAN + STEAM :</b> The hot air is distributed to different shelves, making this function ideal for cooking different types of food at the same time, without ever mixing flavours and smells. By pressing the STEAM button, the steam option works with traditional heat, thus ensuring the best taste and texture for your dishes and perfect leavening. This mode is suitable for cooking puff pastries, yeast-based desserts, bread and pizza, roasted meat, and fish.
* 	200	150 ÷ 220	<b>COOK LIGHT:</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.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W    Barbecue: 3340 W
	ECO	ECO+SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120 min <b>PYROLYSIS</b>
			<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.

### 4.2 Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

**NOTE :** If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

**ECO PYROCLEAN :** Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

**SUPER PYROCLEAN :** Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

#### Before executing a pyrolytic cycle:

- **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.**
- **Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.**
- **Close the oven door.**
- **Excess spillage must be removed before cleaning.**
- **Clean the oven door;**

#### 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.

- **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.**

#### Using the pyrolytic cycle:


- 1- Rotate the function selector to the position "  ". On the display, appears the indication " ECO " or " SUP ". The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - "). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.
- 2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.
- 3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).
- 4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".
- 5- You can turn the function selector back to " 0 " but if the temperature is still high, the "0--n " indication appears to inform that the door is locked.

#### Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

- 1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"
- 2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (" + " or " - " key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

## 4.3 Aquactiva Function

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

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static (☰) or Bottom (☷) heater
3. Set the temperature to the Aquactiva 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.

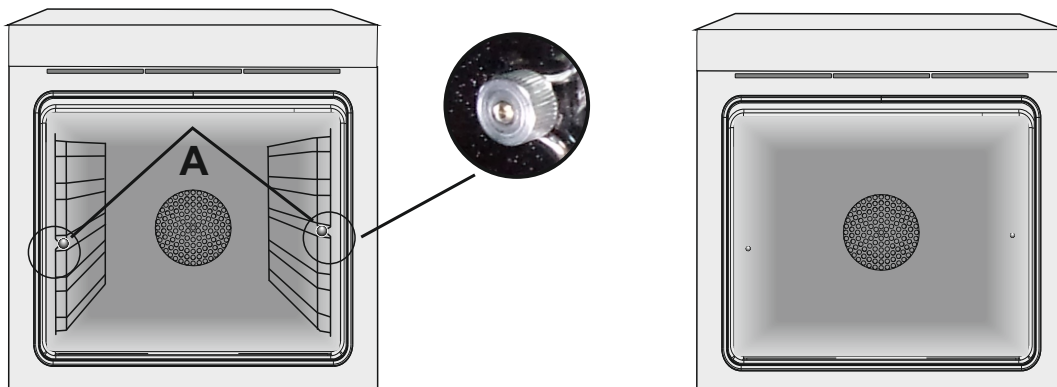
Use distilled or drinkable water.



## 4.4 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)).

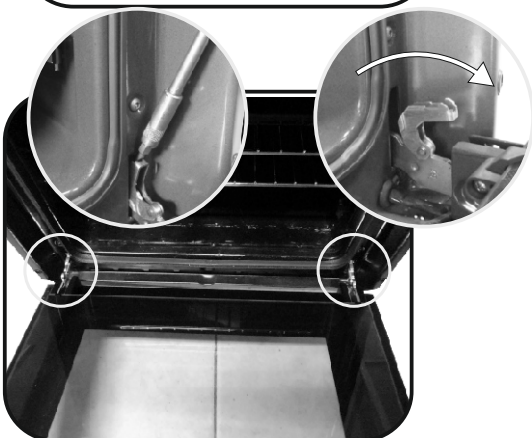
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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.

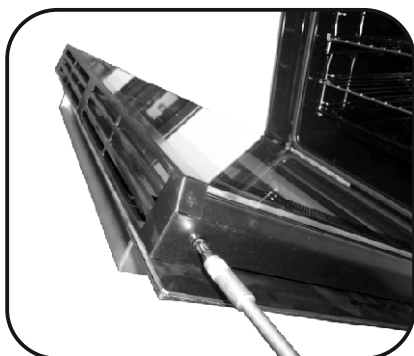
1.



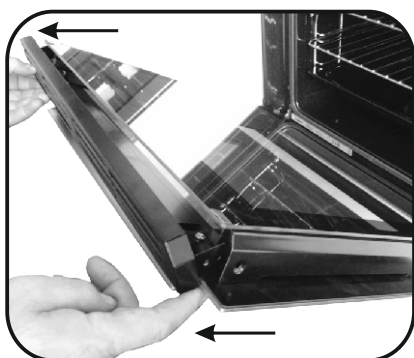
2.



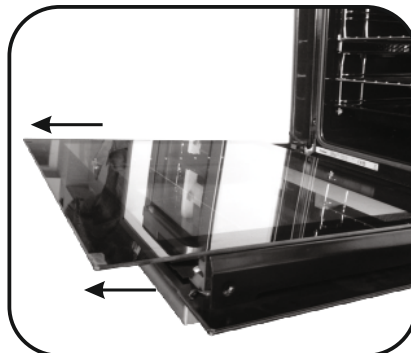
3.



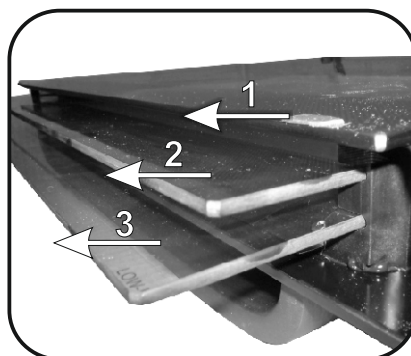
4.



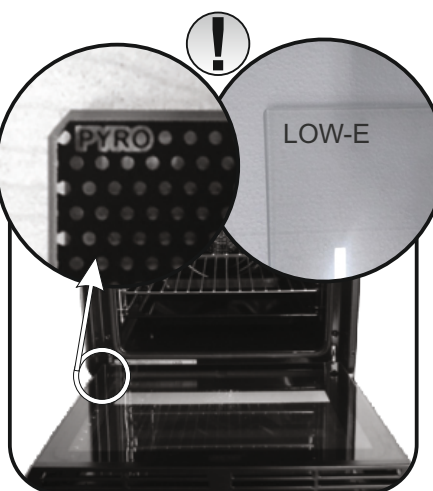
5.



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

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.

- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.

- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

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

- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.

- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la

surface et provoquer la rupture de la vitre.

- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.

- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.

- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.

- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez 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 le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez 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 entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur.

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 après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément 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 du service après-vente.

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

- Cette opération doit être exécutée par le

personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

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

- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.

- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.

- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.

- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

- **AVERTISSEMENT** : Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :

- Nettoyez la porte du four.

- Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.

- Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).

- Ne placez pas des torchons à l'intérieur.

- Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou si vous n'utilisez pas la sonde à viande.

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



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

**18**

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

**19**

Utilisation du Four	3.1 Description de l'affichage
	3.2 Utilisation de la fonction vapeur
	3.3 Mode de cuisson

**20**

Nettoyage du four et maintenance	4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
	4.2 Pyrolyse
	4.3 Aquactiva Fonction
	4.4 Entretien
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retrait et nettoyage des grilles latérales</li><li>• Retrait de la porte du four</li><li>• Retrait et nettoyage des vitres</li><li>• Remplacement de l'ampoule</li></ul>

**24**

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

**27**

# 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'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

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.

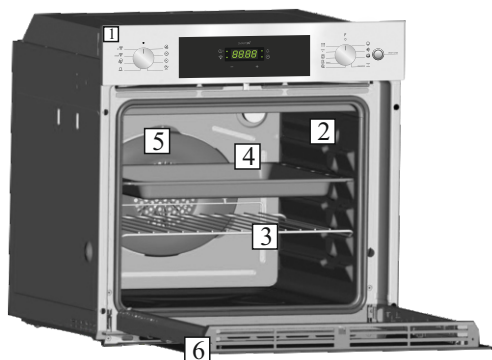
## 1.6 Déclaration De Conformité

En plaçant la marque **CE** sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

Le soussigné, Candy Hoover Group Srl, déclare que l'équipement radioélectrique est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet 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

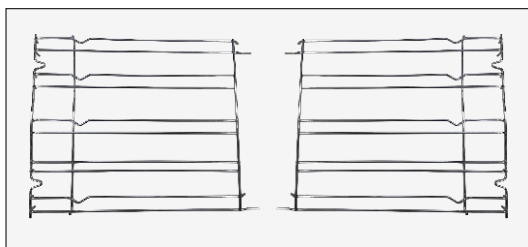
### 2.2 Accessoires (Selon le modèle)

#### 1 Lèche-frite



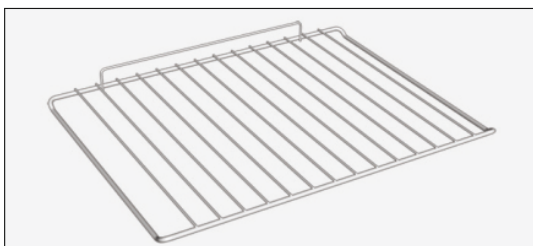
Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

#### 3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

#### 2 Grille métallique



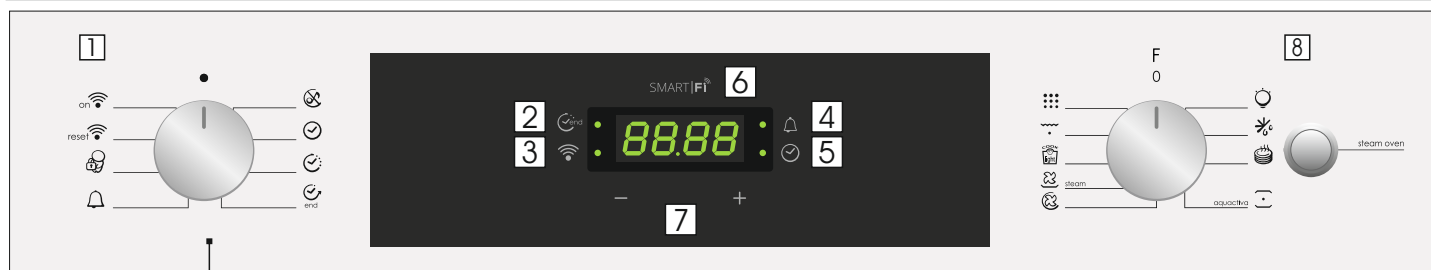
La grille métallique sert de support aux plats.

### 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 de sélection de la fonction
2. Temps de cuisson/Fin de la cuisson
3. Voyant du signal Wi-Fi
4. Alarme
5. Réglage de l'horloge
6. Affichage de la température ou de l'heure
7. Commandes de réglage de température/LCD
8. Bouton de sélection de la fonction de cuisson

**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.**

FUNCTION	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LA DÉSACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
<b>MODE SILENCE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de couper la sonnerie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.</li> </ul>
<b>MISE À L'HEURE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure.</li> <li>• Utiliser les touches centrales + et- pour régler l'heure.</li> <li>• La LED en bas à droite clignote pendant cette opération.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches centrales + et-.</li> <li>NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).</li> </ul>
<b>DURÉE DE CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner une fonction de cuisson</li> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson.</li> <li>• Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et-.</li> <li>• Le voyant Auto s'affiche.</li> <li>• La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de régler un temps de cuisson.</li> <li>• Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour.</li> <li>• Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</li> </ul>
<b>FIN DE LA CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner une fonction de cuisson</li> <li>• Régler la manette sur la position Fin de cuisson.</li> <li>• Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches centrales + et-.</li> <li>• La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de régler l'heure de fin de cuisson.</li> <li>• Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour.</li> <li>• Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson.</li> </ul>	<p>Cette fonction est utilisée avec la fonction DUREE DE CUISSON.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Par exemple, votre plat doit cuire pendant 45 minutes et être prêt à 12.30. Sélectionnez le mode de cuisson souhaitée. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes ("-" "+""). Réglez la fin de la cuisson à 12h30 ("-" "+""). La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes), et continuera jusqu'à la fin de la cuisson. A ce moment il s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore.</li> </ul> <p>AVERTISSEMENT: en ne réglant que la fin du temps de cuisson, et non la durée de cuisson, le four se met immédiatement en marche et s'éteindra à l'heure de fin de cuisson.</p>
<b>MINUTERIE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie.</li> <li>• Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et-.</li> <li>• La LED en haut à droite clignote pendant cette opération.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé.</li> <li>• Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.</li> </ul>
<b>SÉCURITÉ ENFANT</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant.</li> <li>• Appuyer sur la touche + pendant 5 secondes.</li> <li>• La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes.</li> <li>• L'indication Stop disparaît.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four est hors fonction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.</li> </ul>

## FONCTION WI-FI

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.

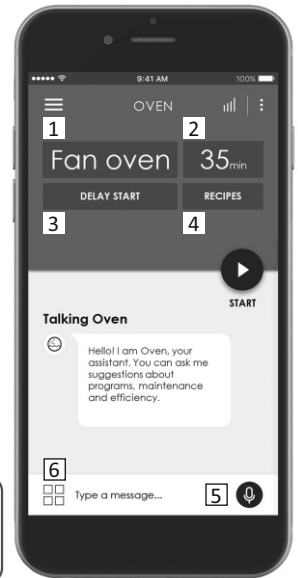
Pour l'enregistrer à nouveau, il faut enlever le sélecteur du programme de cuisson de la position Wi-Fi reset puis le remettre dessus.

**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

## PARAMÈTRES DU SANS-FIL

Paramètre	Spécifications (Wi-Fi)	Spécifications (Bluetooth)
Standard sans fil	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Gamme de fréquences	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Puissance de transmission max.	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	<b>Débit de données de base :</b> Puissance de transmission RF (type) : +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>Débit de données amélioré :</b> Puissance de transmission RF (type) : +2 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	<b>BLE :</b> Puissance de transmission RF (type) : +7,5 dBm
Sensibilité de réception min.	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Débit de données de base :</b> Sensibilité à 0,1% BER : -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>Débit de données amélioré :</b> Sensibilité à 001% BER : -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	<b>BLE :</b> Sensibilité à 0,1% BER : -98 dBm

## Guide de démarrage rapide Candy OVEN - Enregistrement sur l'Appli Procédure pour dispositifs avec Bluetooth 4.0 (ou version supérieure) IMPORTANT

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli Candy simply-Fi, en utilisant un dispositif doté de technologie Bluetooth 4.0 (ou version supérieure). Dans ce cas, la procédure est simplifiée et plus rapide (Easy Enrollment).

Si vous utilisez un dispositif sans technologie Bluetooth (ou avec version inférieure à 4.0), suivez la procédure décrite sur l'arrière.

### L'ÉTAPE 1

- Notez le numéro de série du produit.
- Notez le nom Wi-Fi et le mot de passe (clé WPA / WEP) qui se trouvent normalement à l'arrière de votre routeur Wi-Fi.

### REMARQUE

- La fréquence du réseau wi-fi domestique doit être réglée sur la bande 2.4 GHz. Vous ne pouvez pas configurer le électroménager si votre réseau domestique est réglé sur la bande 5 GHz.

- Si vous rencontrez des difficultés pour localiser le mot de passe Wi-Fi, contactez votre fournisseur Internet.

- Contrôlez que votre dispositif soit bien connecté au même réseau Wi-Fi et d'avoir activé le Bluetooth à l'intérieur des «Programmations». Consultez le manuel correspondant pour plus d'informations.

### L'ÉTAPE 2

- Téléchargez l'application Candy simply-Fi sur le Play Store.
- Ouvrez l'application Candy simply-Fi et créez votre profil d'utilisateur en tapant sur «Enregistrer». Acceptez la politique de confidentialité et remplissez les champs obligatoires.

### NOTES

- L'application est disponible pour les appareils Android (version 4.4 ou supérieure) et iOS (version 8.0 ou ultérieure).
- Si vous possédez déjà un profil d'utilisateur Candy simply-Fi, vous pouvez vous connecter en utilisant vos informations d'identification.

### L'ÉTAPE 3

- Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

### L'ÉTAPE 4

- Entrez la date d'achat de votre appareil (JJ/MM/AAAA), puis appuyez sur «Continuer».

### L'ÉTAPE 5

- Saisissez les 16 chiffres du numéro de série ou scannez le code QR sur le électroménager. Appuyez sur «Suivant». Vérifiez que les données sont correctes puis appuyez sur «Confirmer». Une fois que le système a reconnu le produit, appuyez sur «Suivant».

### L'ÉTAPE 6

Sur l'appareil :

- 1) Tournez le bouton sur le programme WI-FI RESET et attendez 30 secondes.
- 2) Quand le voyant Wi-Fi commence à clignoter rapidement, le Bluetooth s'allume pendant 5' et vous pouvez effectuer l'enregistrement dans les 5 minutes qui suivent.

Sur l'Appli:

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation électrique du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et que tous les ports de réseau sans fil sont activés :	<b>2,0 W</b>
Comment activer le port de réseau sans fil :	<b>À partir d'un four qui n'a pas été enregistré, positionnez la touche de droite sur RESET. Le module sans fil s'allume au bout de 30 s. Si le four est enregistré et que la fonction Wi-Fi est éteinte, positionnez la touche de droite sur « Wi-Fi » et le module sans fil s'allume.</b>
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	<b>Si le four est enregistré, positionnez la touche de droite sur RESET et le module sans fil s'éteint.</b>

- Appuyez sur «Confirmer». Attendez la connexion de l'Appli avec l'appareil.

#### REMARQUE

- Si vous laissez le four sur la position WI-FI RESET pendant plus de 5 minutes sans effectuer correctement l'enregistrement, le four sera réinitialisé.
- En cas de problèmes, appuyez sur «Réessayer», en contrôlant d'avoir activé le Bluetooth sur votre dispositif (smartphone/ tablette). Si le processus ne se conclut pas correctement, appuyez sur «Procéder avec Standard Enrollment».
- Pour garantir un transfert de données correct, nous vous recommandons de rester avec votre appareil près de l'appareil.

#### L'ÉTAPE 7

- Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
- Sélectionnez le type de mot de passe (WEP ou WPA), puis appuyez sur «Confirmer».
- Le processus d'inscription est maintenant terminé.

#### REMARQUE

- S'il n'est pas automatiquement synchronisé par l'application, veuillez saisir le nom de votre réseau Wi-Fi domestique dans la première case. Faites attention à la différence entre les minuscules et les majuscules.

#### SI LA CONFIGURATION N'EST PAS RÉUSSIE

Il est important d'établir une bonne puissance de signal Wi-Fi entre le routeur domestique et l'appareil: une faible intensité du signal Wi-Fi entraînerait la défaillance de l'étape finale de la configuration. Pour évaluer si c'est le cas, recommencez le processus de connexion

à partir de l'étape 1; Lorsque vous arrivez à l'étape 6, placez votre appareil (smartphone ou tablette) à côté du routeur et recherchez le signal «WIFIOVEN-xyzk» généré par l'appareil.

Si ceci n'est pas présent parmi vos options, cela signifie que le routeur ne peut pas voir l'appareil. Dans ce cas, nous vous recommandons vivement d'amener le routeur près de l'appareil (si possible) ou de contacter votre fournisseur d'accès Internet afin d'acheter une extension Wi-Fi compatible pour augmenter la puissance du signal.

- Tournez le bouton de sélection du programme sur la position WI-FI : le voyant Wi-Fi s'allume et vous pouvez alors commander le four à distance.

### Guide de démarrage rapide Candy OVEN - Enregistrement sur l'Appli Procédure pour dispositifs sans Bluetooth (ou version inférieure à la version 4.0)

#### IMPORTANT

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli Candy simply-Fi, en utilisant un dispositif sans technologie Bluetooth. Nous vous conseillons de procéder avec un smartphone/tablette doté de cette technologie afin de simplifier la procédure. Si vous utilisez un dispositif avec technologie Bluetooth 4.0 (ou version supérieure), suivez la procédure décrite sur l'arrière.

#### L'ÉTAPE 1

- Notez le numéro de série de l'appareil et le nom Wi-Fi et le mot de passe (clé WPA / WEP) qui se trouvent normalement à l'arrière de votre routeur Wi-Fi.
- Assurez-vous que votre smartphone est connecté au même réseau Wi-Fi.

#### REMARQUE

- La fréquence du réseau wi-fi domestique doit être réglée sur la bande 2.4 GHz. Vous ne pouvez pas configurer le électroménager si votre réseau domestique est réglé sur la bande 5 GHz.
- Si vous rencontrez des difficultés pour localiser le mot de passe Wi-Fi, contactez votre fournisseur Internet.

#### L'ÉTAPE 2

- Téléchargez l'application Candy simply-Fi sur le Play Store.
- Ouvrez l'application Candy simply-Fi et créez votre profil d'utilisateur en tapant sur «Enregistrer». Acceptez la politique de confidentialité et remplissez les champs obligatoires.

#### NOTES

- L'application est disponible pour les appareils Android (version 4.4 ou supérieure) et iOS (version 8.0 ou ultérieure).
- Si vous possédez déjà un profil d'utilisateur Candy simply-Fi, vous pouvez vous connecter en utilisant vos informations d'identification.

#### L'ÉTAPE 3

- Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

#### L'ÉTAPE 4

- Entrez la date d'achat de votre appareil (JJ/MM/AAAA), puis appuyez sur «Continuer».

#### L'ÉTAPE 5

- Saisissez les 16 chiffres du numéro de série ou scannez le code QR sur le électroménager. Appuyez sur «Suivant». Vérifiez que les données sont correctes puis appuyez sur «Confirmer». Une fois que le système a reconnu le produit, appuyez sur «Suivant».

#### L'ÉTAPE 6

- Sur l'appareil- Tournez le bouton sur le programme WI-FI RESET et attendez 5 minutes. Le compte à rebours s'affichera sur l'application et vous pourrez ensuite terminer l'enregistrement.

- Sur l'Appli- Appuyez sur «Confirmer».

#### REMARQUE

- Si vous laissez le four sur la position WI-FI RESET pendant plus de 5 minutes sans effectuer correctement l'enregistrement, le four sera réinitialisé.
- Pour garantir un transfert de données correct, nous vous recommandons de rester avec votre appareil près de l'appareil.

#### L'ÉTAPE 7

- Quittez l'application Candy simply-Fi.
- Accédez aux paramètres Wi-Fi de votre appareil.

#### L'ÉTAPE 8

- Dans la liste des réseaux Wi-Fi disponibles, sélectionnez «WIFIOVEN-xyzk».

#### REMARQUE

- Si vous ne le trouvez pas, attendez quelques secondes ou procédez à une nouvelle recherche.

#### L'ÉTAPE 9

- Quittez les paramètres de votre appareil.
- Revenez à l'application Candy simply-Fi et attendez que l'application détecte l'appareil.
- Une fois que l'écran «Réseau Wi-Fi actif» s'affiche, tapez sur «Suivant».

#### L'ÉTAPE 10

- Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
- Sélectionnez le type de mot de passe (WEP ou WPA), puis appuyez sur «Confirmer».

#### REMARQUE

- S'il n'est pas automatiquement synchronisé par l'application, veuillez saisir le nom de votre réseau Wi-Fi domestique dans la première case. Faites attention à la différence entre les minuscules et les majuscules.

#### L'ÉTAPE 11

- Attendez la fin du transfert des données entre l'application et l'appareil, puis tapez sur «Confirmer». «CONNECTE» apparaît sur l'afficheur de la machine et après «TELECOMMANDE ACTIVEE».

- Le processus d'inscription est maintenant terminé.

#### SI LA CONFIGURATION N'EST PAS RÉUSSIE

Il est important d'établir une bonne puissance de signal Wi-Fi entre le routeur domestique et l'appareil: une faible intensité du signal Wi-Fi entraînerait la défaillance de l'étape finale de la configuration. Pour évaluer si c'est le cas, recommencez le processus de connexion à partir de l'étape 1; Lorsque vous arrivez à l'étape 6, placez votre appareil (smartphone ou tablette) à côté du routeur et recherchez le signal «WIFIOVEN-xyzk» généré par l'appareil. Si ceci n'est pas présent parmi vos options, cela signifie que le routeur ne peut pas voir l'appareil.

Dans ce cas, nous vous recommandons vivement d'amener le routeur près de l'appareil (si possible) ou de contacter votre fournisseur d'accès Internet afin d'acheter une extension Wi-Fi compatible pour augmenter la puissance du signal.

#### Mode télécommande

- Tournez le bouton de sélection du programme sur la position WI-FI : le voyant Wi-Fi s'allume et vous pouvez alors commander le four à distance.



## 3.2 Utilisation de la fonction vapeur

La fonction vapeur vous permet d'avoir une meilleure humidité pendant le cycle de cuisson. Il est conseillé d'alterner les cuissons à la vapeur aux cuissons traditionnelles.













AVERTISSEMENT : Risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil.

La vapeur émise peut causer des brûlures :

Ouvrez soigneusement la porte du four pour éviter les blessures après utilisation d'une fonction de cuisson à la vapeur.

1. Ouvrez la porte du four
  2. Remplissez le fond de la cavité avec max. 150 ml d'eau. Ne remplissez le fond de la cavité avec de l'eau que lorsque le four est froid.
  3. Mettez les aliments dans l'appareil et fermez la porte du four.
  4. Réglez la fonction avec laquelle vous aimez cuire à la vapeur. 
  5. Appuyez sur le bouton Four à vapeur. Ce bouton fonctionne avec la fonction.
  6. Tournez le bouton de température pour sélectionner une température. 
- MISE EN GARDE : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
7. Pour mettre l'appareil hors tension, mettez le bouton de fonction et le bouton de température en position zéro.
  8. Retirez l'eau du fond de la cavité. Nettoyer l'égouttoir après chaque cycle de cuisson. Voir chapitre 4.1 pour les instructions de nettoyage.

### 3.3 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C plage	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.
	60	60 ÷ 60	<b>GARDER AU CHAUD:</b> Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVECTION NATURELLE:</b> utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. 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.
	180	50 ÷ 240	<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.
	210	50 ÷ 230	<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.
	210	50 ÷ 230	<b>RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR + STEAM :</b> L'air chaud est réparti sur plusieurs niveaux, rendant cette fonction parfaite pour cuire simultanément plusieurs types d'aliments, sans jamais mélanger les saveurs et les odeurs. En appuyant sur la touche VAPEUR, l'option de la vapeur travaille en harmonie avec la chaleur traditionnelle en garantissant à vos plats le goût maximum, un levage parfait et la meilleure consistance possible. Ce mode est adapté à la cuisson des tartelettes, des gâteaux à base de levure, du pain et de la pizza, de la viande et du poisson rôtis.
* 	200	150 ÷ 220	<b>COOK LIGHT :</b> cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL :</b> utilisez le grill avec la porte fermée. L'élément de chauffage du haut est utilisé seul et vous pouvez régler le niveau de la température. Un préchauffage de cinq minutes est nécessaire pour que les éléments soient incandescents. Le succès est garanti pour les grillades, les kebabs et les gratins. Les viandes blanches doivent être placées à une certaine distance du grill ; le temps de cuisson sera plus long mais la viande aura plus de goût. Vous pouvez placer de la viande rouge et des filets de poisson sur la grille du four avec la lèche-frite en dessous. Le four a cinq positions de grill de L1 à L5.
	ECO	ECO+SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120min <b>PYROLYSE</b>
			<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 replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

### 4.2 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

**REMARQUE:** Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- PYRO ECO: nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.
- PYRO SUP: nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.


Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques). Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni.
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.

- Nettoyer la porte du four.
- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.
- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.
- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

**En utilisant le cycle de pyrolyse:**

- 1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position "  ". Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.
- 2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.
- 3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).
- 4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0-n" tant que la porte est verrouillée.
- 5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0-n" pour signaler que la porte est verrouillée.

**Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:**

- 1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"
- 2- Le temps de pré-réglé est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. Le durée se régle à l'aide du programmeur ( "+" ou "-" du clavier).



## 4.3 Aquactiva Fonction

Le système Aquactiva utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle (☺) ou sole seule (☺).
3. Mettre la température sur Aquactiva  $\begin{matrix} \circ\circ\circ \\ \circ\circ\circ \end{matrix}$ .
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

### Attention:

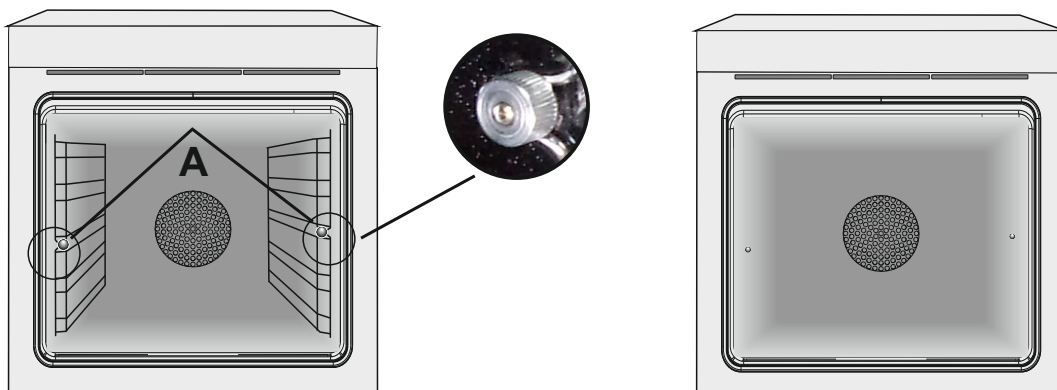
Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



## 4.4 Entretien

### RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

- 1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
- 2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.
- 3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.



### 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. Replacez 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)).

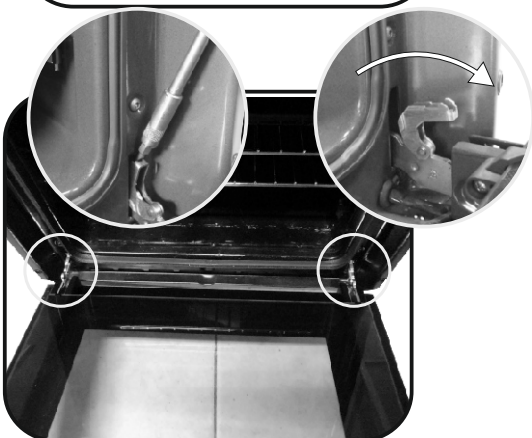
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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.

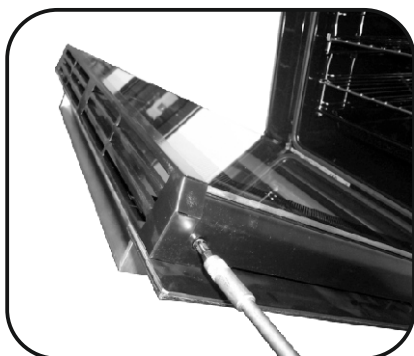
1.



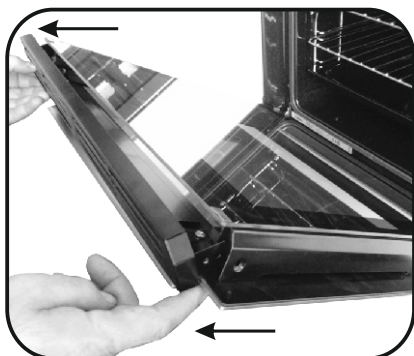
2.



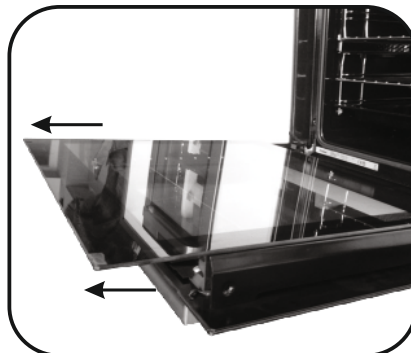
3.



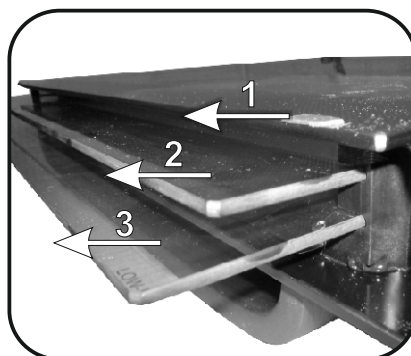
4.



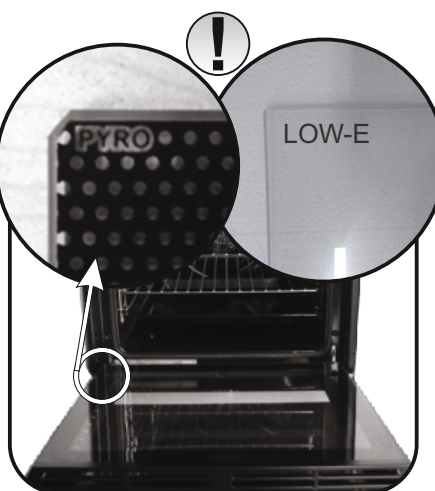
5.



6.

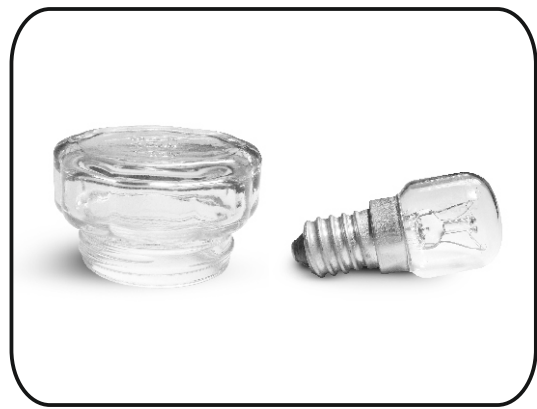
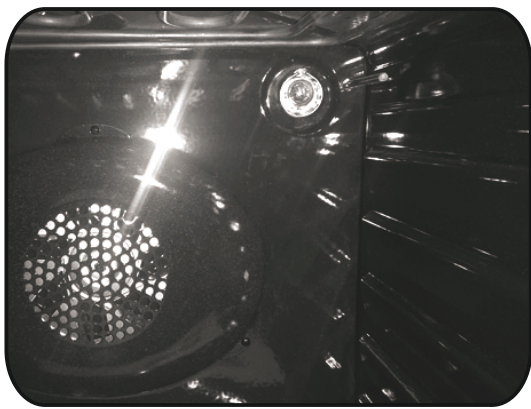


7.



## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

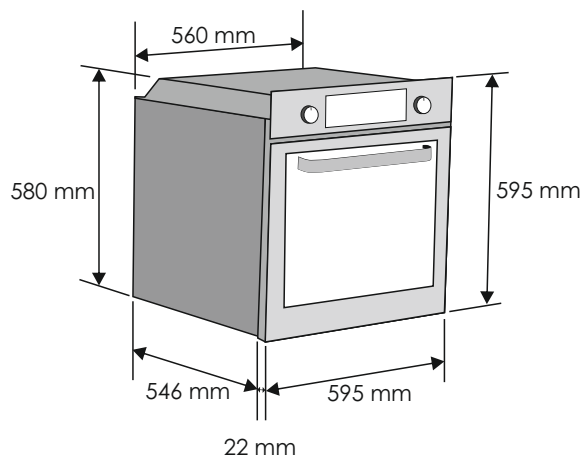
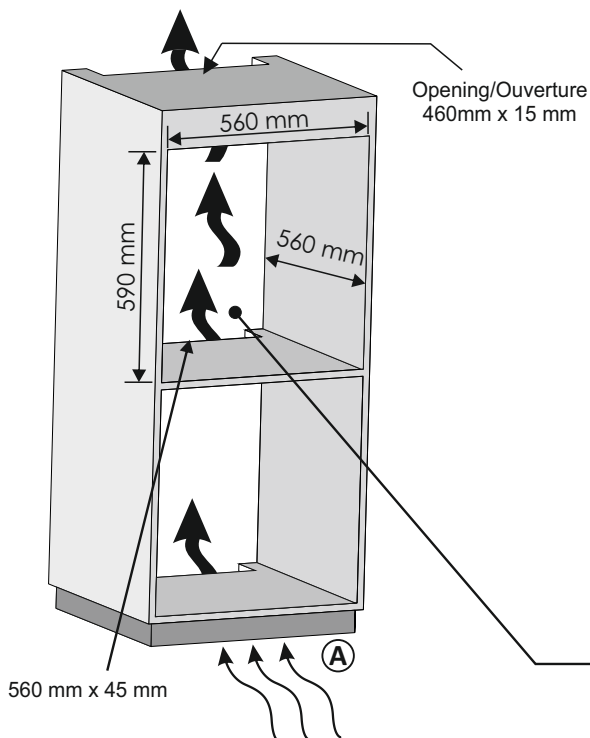
1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



## 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



**EN** If the furniture is coverage 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.

**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>

**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

