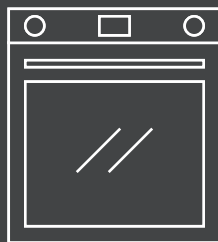
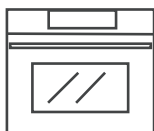
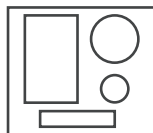


**FULL USER
MANUAL**

ROSIÈRES



www.hoover-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
Српски
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
Қазақ
Русский
Українська
Български
Hrvatski
Română
Türkçe
العربية
中文
Magyar
עברית
Lietuvių
Eesti
Latviešu

WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

i NOTE: Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

2. PRODUCT INTRODUCTION

- 2.1. Overview of the product
- 2.2. Accessories
- 2.3. Control panel
- 2.4. Connectivity

3. BEFORE STARTING

- 3.1. Information to start
- 3.2. First usage
- 3.3. Preliminary cleaning

4. OPERATION OF PRODUCT

- 4.1. How the product works
- 4.2. Cooking functions
 - 4.2.1. Standard functions
 - 4.2.2. Multi Step Feature

5. COOKING GUIDELINES

- 5.1. General Cooking tables
- 5.2. Everyday Cooking tables

6. CARE & CLEANING

- 6.1. General recommendations
- 6.2. Cleaning the oven
 - 6.2.1. Inside the oven: cleaning functions
 - 6.2.2. Outside the oven: removal and cleaning the glass door
- 6.3. Cleaning of accessories
- 6.4. Maintenance

7. TROUBLESHOOTING

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

- 8.1. Appliance disposal
- 8.2. Saving and respecting the environment

9. INSTALLATION

1.SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Use in accordance with attendend use

- 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.

Use limitations

- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **▲ WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously supervised.
- **▲ WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

INSTALLATION WARNINGS

- 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 the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains electricity supply.
- 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.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must withstand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.

- To remove protective films and advertisement stickers on front surface of the oven before first usage

ELECTRICAL WARNINGS

- 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.

Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

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.

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.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- **⚠ WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
 - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
 - 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.

- **i 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.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- **⚠ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the Airfry tray or the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the Accessories section of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- 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.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- **▲ 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.
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

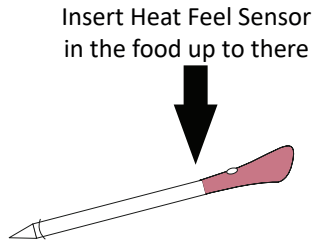
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- **▲ WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (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 (if available), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

WARNINGS (*FOR STEAM PLUS ADVANCED)

- When filling in the steam tank the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank
- Use only drinking water to fill in the tank.
- Before starting a pyrolytic cleaning function the steam tank must be removed. Do not insert the steam tank during the pyrolytic cleaning function.

WARNINGS for WIRELESS TEMPERATURE PROBE

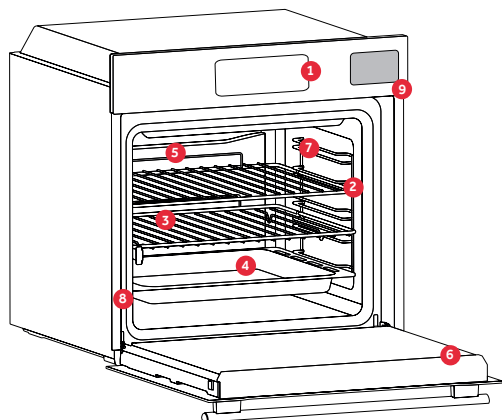
- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- DO NOT TOUCH Heat Feel Sensor WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Heat Feel Sensor from the food after cooking.
- To use the temperature probe correctly, it is essential to fully insert the metal bar of the probe into the food during cooking until it reaches the black-colored ceramic portion located at the tip of the probe.



- Do not expose the metal part of Heat Feel Sensor to the heat generated by oven directly.
- Do not use Heat Feel Sensor in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Heat Feel Sensor in a microwave oven.
- Heat Feel Sensor can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Heat Feel Sensor due to misuse of the device.
- Clean the Heat Feel Sensor before the use.
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. Ceramic part can reach 350°C.
- If the Heat Feel Sensor temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Heat Feel Sensor must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

2.PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



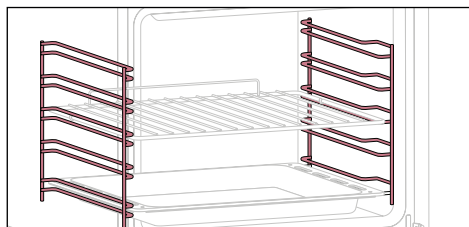
1. Control panel
2. Shelf positions numbers
3. Grids
4. Trays
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QRcode
9. Steam Tank



Write here your serial number for future reference.

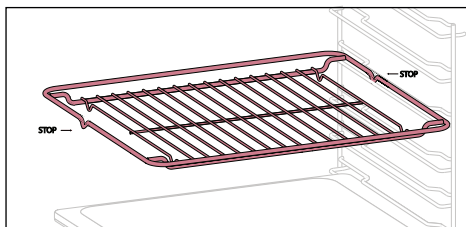
2.2. ACCESSORIES

Lateral Wire Grids (only if present*)



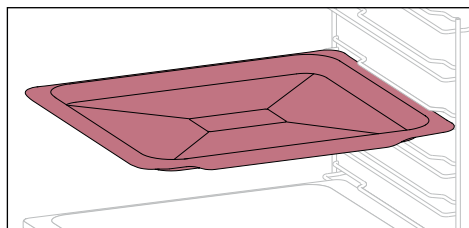
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

Metal Grid



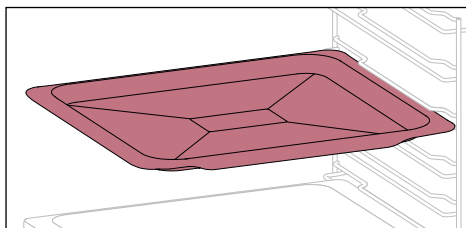
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

Baking Tray (only if present*)



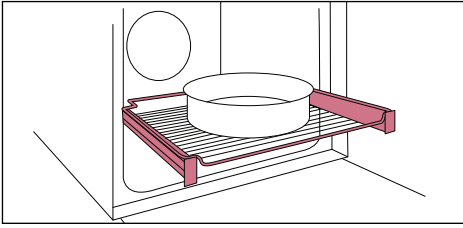
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Deeper tray



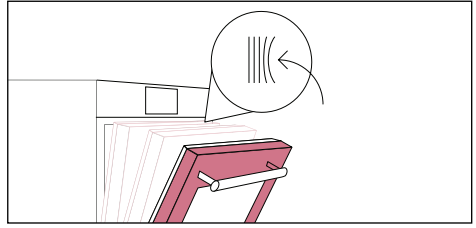
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Telescopic Guides (only if present*)



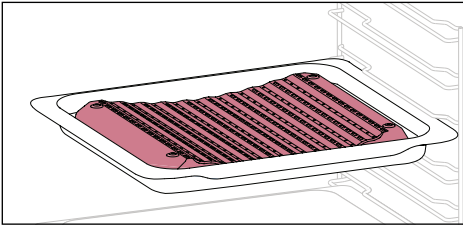
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Softclose/Softopen Hinges (only if present*)



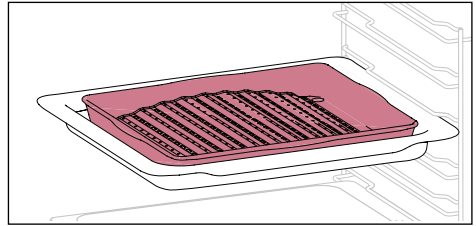
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

H-Lab Tray - STEAM Mode (only if present*)



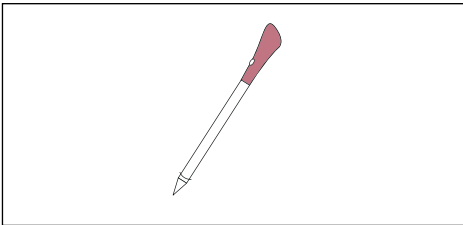
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

H-Lab Tray - BBQ Mode (only if present*)



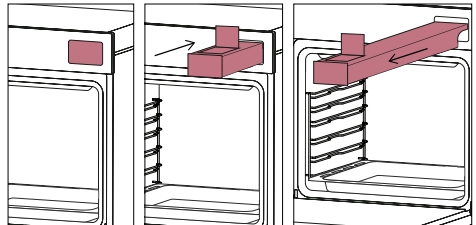
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Heat Feel Sensor (only if present*)



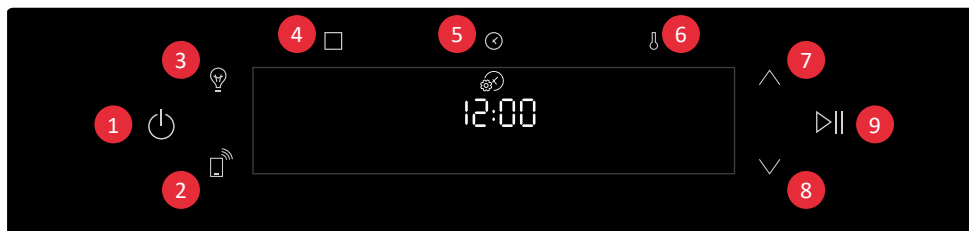
This probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via bluetooth, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

Steam Tank



The Steam Tank is a drawer that can be filled with the water needed to carry out steam-assisted cooking and cleaning programs.

2.3. CONTROL PANEL



Functions and function ranking can be changed depending on the model.






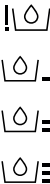
1. On/Off
2. Remote Control
3. Lamp
4. Functions
5. Time
6. Temperature
- 7/8. Navigation buttons
9. Start/Pause

MAIN FUNCTIONS

The control panel has the following main functions:

Symbol	Function	Description
	On/Of	Press to turn on/off the oven.
	Remote Control ON/OFF	Press the button to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application).
	Light	Press to turn on/off the oven cavity light
	Functions	Press once to access Manual functions, twice for Everyday cooking programs, three times for Cleaning menu, and four times for WIFI menu.
	Time	Press once for cooking duration, twice for the minute minder (available in standby mode), three times for delay start. In standby mode are available the kitchen timer and, by pressing for 3 sec, the Time of day.
	Temperature	Press once to check the cavity temperature, twice to activate the fastpreheating option (only available during the oven's preheat phase).
	Navigation buttons	Press Navigation buttons to scroll between function and to adjust the parameters.
	Start/Pause	Press to Start/Pause cooking or to confirm the functions

DISPLAY FEEDBACK (visible only when active)

Symbol	Feedback	Description
	Tank Missing	The icon appears when the Steam Tank is missing.
	Fill the Tank	The icon appears when water must be added to the Steam Tank.
	Drain in Progress	The icon appears during the Drain process.
	Tank Empty	The icon appears when there is no water inside the Steam Tank.
	Empty the Tank	The icon appears to prompt the user to empty the Steam Tank.
	Water Level Feedback	The bars next to the icon represent the amount of water available in the Steam Tank.

2.4. CONNECTIVITY

Wireless parameters

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

Heat Feel Sensor model et180 wireless parameters

Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 - (4dBm)

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

How to activate wireless network port:

Wifi module switches on as soon as the user press the power on button.

How to deactivate wireless network port:

Wi-fi module deactivates as soon as the user presses the power off button. The wi-fi can also be deactivated when the oven is on by selecting "off" in the Wi-fi settings menu.

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements for the UK market. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

HOW TO INTERACT WITH THE APP

Your appliance may be connected to your home wireless network and operated remotely using the app. Connect your appliance to ensure it stays up to date with the latest software and features.

NOTE

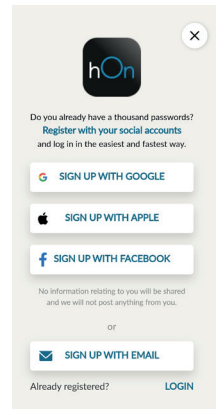
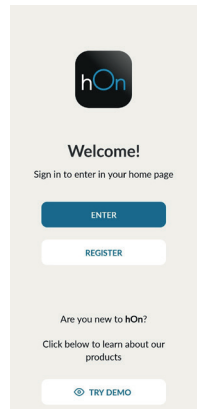
- Once the oven is turned on, the WIFI icons blinks for 30 minutes. During this period it's possible to enroll the product.
- Ensure your home Wi-Fi network is turned on.
- You will be given step by step guidance on both your appliance and mobile device.
- It may take up to 10 minutes to connect your oven.
- For further guidance and troubleshooting, please refer to the app.

Download on your smartphone.



NEW USER REGISTRATION

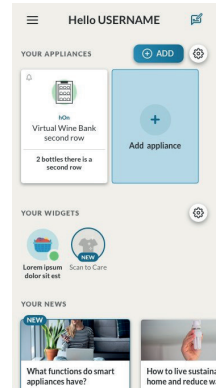
- Click on “Register”
- You can register through social accounts or sign up with your personal email



QUICK PAIR ENROLLMENT

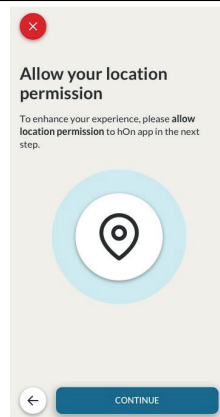
Step 1

- Select “Add appliance”.



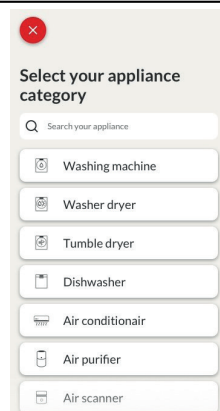
Step 2

- Allow your location permission.



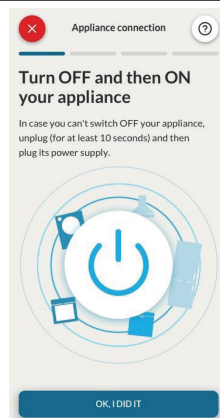
Step 3

- Select oven from the appliance category.



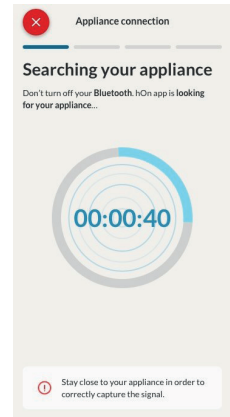
Step 4

- Turn on your appliance; if it is already on, turn it off and on again.



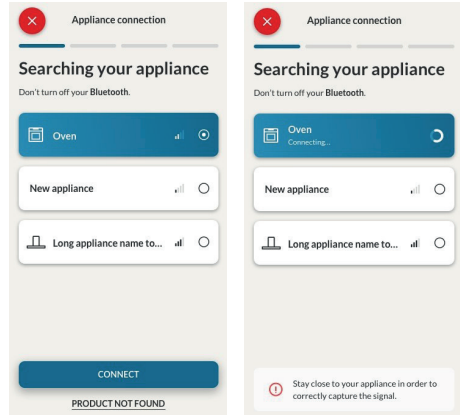
Step 5

- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



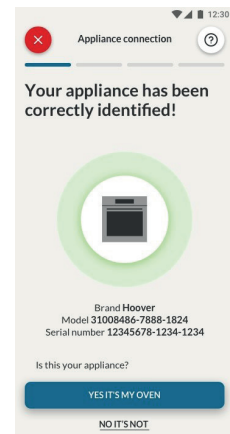
Step 6.1-6.2

- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.



Step 7


- Your Oven will be found and you can control it through hOn.

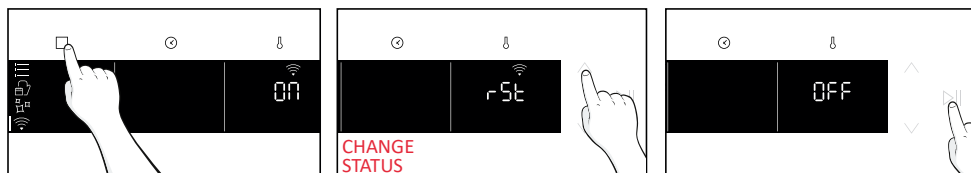


HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

Once the appliance is connected, the user can change the WIFI settings between:

- **WIFI ON:** It is only possible to monitor the oven status by App.
- **WIFI hOn:** The oven can be used exclusively by App.
- **WIFI OFF:** The oven is not connected but still enrolled with network credentials saved.
- **WIFI RESET:** The connection is reset and a new enrollment is possible.

1. Tap  and enter in WIFI menu. On display appears "On".
2. On display appears "On".
3. Use the arrows until "Off" or reset setting "rSt" will be showed.



REMOTE CONTROL






The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App.

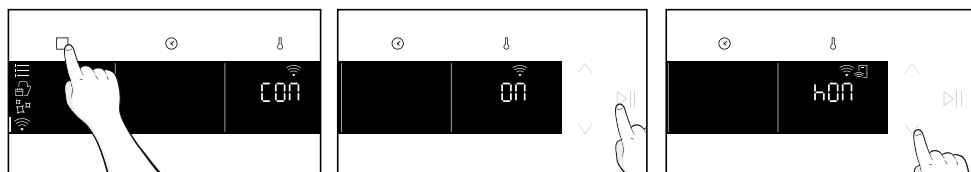
This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; monitoring of the cooking process using the probe. Furthermore, it is possible to receive notifications once programs or recipes are completed.

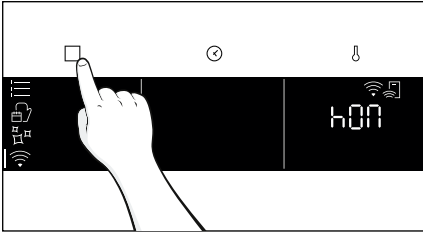
The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

NOTE: It is available for all cooking functions on the product, except for Gratin, Grill and Supergrill programs.

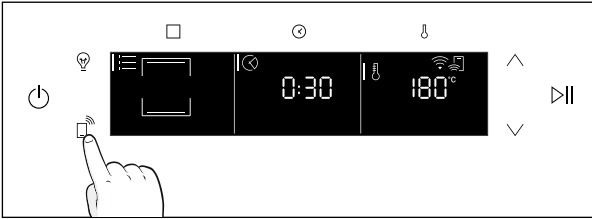
How to activate Remote Control:

1. Tap  to select the WIFI mode.
2. On display appears "connect". Tap . "On" will start blinking.
3. Tap  to select the "hOn" mode and tap  to activate Remote Control.
4. Press  to exit "hOn" mode.
5. Access to the App, select a program and let the cooking starts. During the process is possible to control and change the program parameters from both product and App.



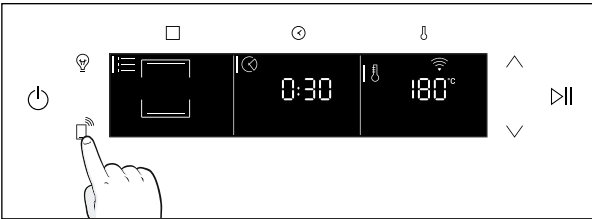


It's also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button



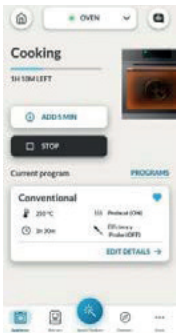
How to stop Remote Control:

While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by pressing the corresponding button of Remote Control that came with your appliance.



You can also stop the cooking program remotely using the app by clicking the 'STOP' Button on display device. The oven will automatically stop the cooking.

NOTE: If the user stops the cooking in progress from the oven, simultaneously the stopped cooking will be seen in the App.



3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don't worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

How door works

During the pyrolytic cleaning process, the oven door remains locked at all times. If it's not locked, the oven will display error code 24 and pause the cleaning function.

How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins.

For ovens equipped with a door switch (see below), the light automatically turns on when the door is opened.

For ovens equipped with lamp button, it can also be used to activate the lighting.

If the oven door remains open for more than 10 minutes, the lights will automatically turn off.

During pyrolytic cleaning process light remains off. *

How cooling fan works

The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off.

It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven.

When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel.




During pyrolytic cleaning and when door is locked, cooling fan is switched on. *

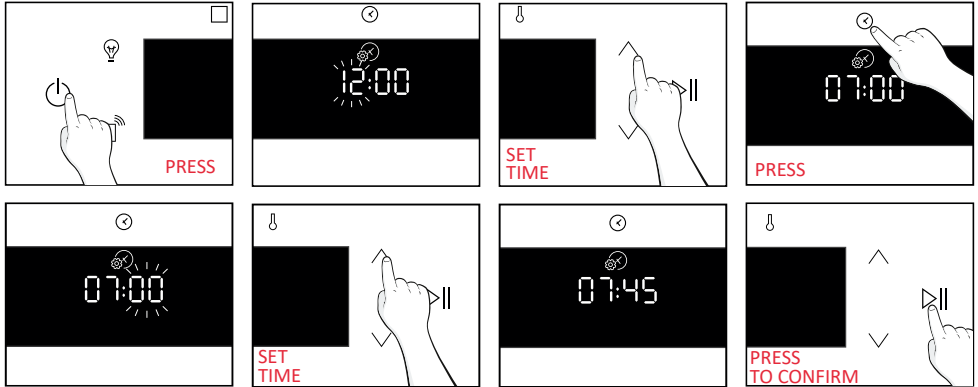
During ECO function the light will remain off.



(*only for pyro ovens)

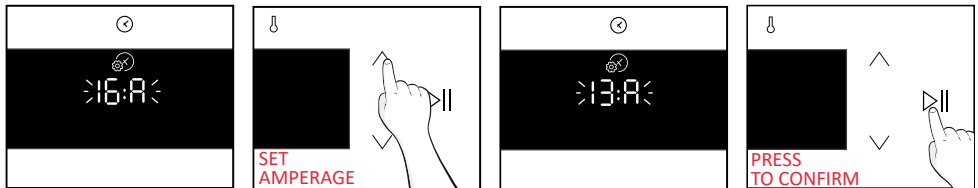
3.2. FIRST USAGE

When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day, choose between 13 ampere or 16 ampere, and select sound level.


- **SET THE TIME:** The display will show the blinking preset time '12:00'. To modify it, hold  and use the arrows to set the current hour. Press  to confirm hours. Follow the same procedure to set the minutes. To confirm press  .

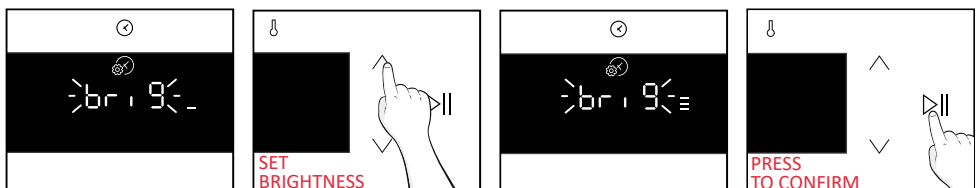


- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to  13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because the power absorption is increased). On the display, you'll see two choices: 13A and 16A. Select your preferred one by using the arrows. To confirm press  .

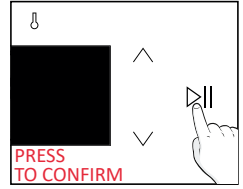
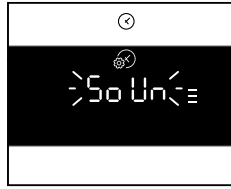
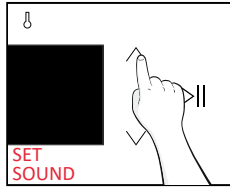
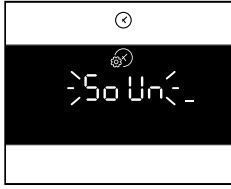


- **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

- **BRIGHTNESS:** The display shows the symbol "brig". The numbers represent the level of brightness intensity, editable using the arrows. To confirm press  .

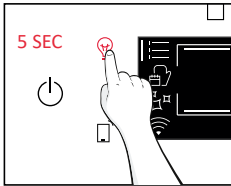


- **SOUND:** The display shows the symbol "Sound". The numbers represent the level of sound intensity, editable using the arrows. To confirm press ▷||.



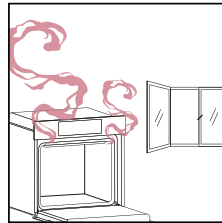
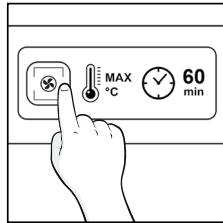
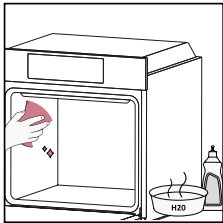
• POST INSTALLATION INSTRUCTION

It is possible to go back to initial settings by pressing Lamp button for 5 sec



3.3. 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.

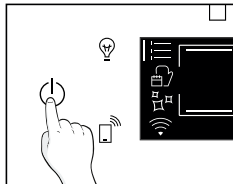


4. OPERATION OF PRODUCT


4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

SWITCHING ON/OFF THE OVEN

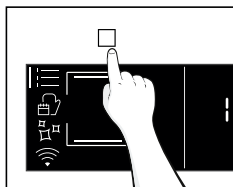
To turn ON/OFF the oven, hold 










FUNCTIONS MENU


Access the Function menu by pressing .


To navigate into tap as many times as is needed to enter in the f wing settings:

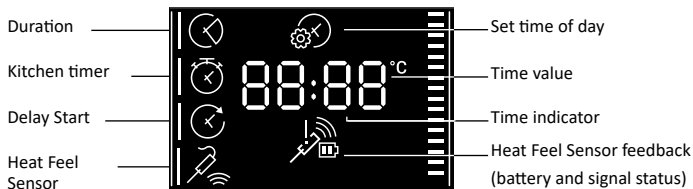
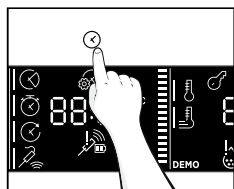


Symbol	Function	Description
	MAIN FUNCTIONS	This function allows to select the desired cooking program by using arrows. Tap  and  to set time and temperature. Press  to start the function. To pause the program, click again.
	FOOD CATEGORIES	In this menu you can access to 4 food cooking categories already integrated on your oven by using arrows. The display will show default time and temperature.
	WIFI	In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the hOn App.
	CLEANING FUNCTIONS	This function allows to choose a cleaning system available on your oven.

















TIME MENU

After having selecting the cooking program, access Time menu by pressing .

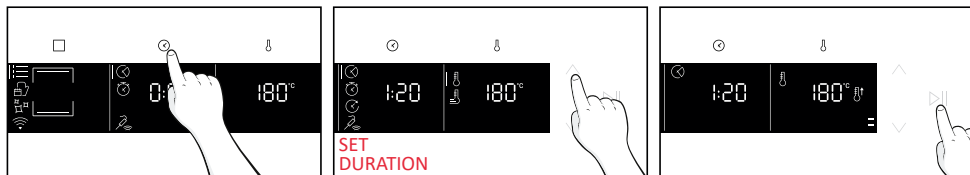
To navigate into tap  as many times as is needed to enter in the following settings:



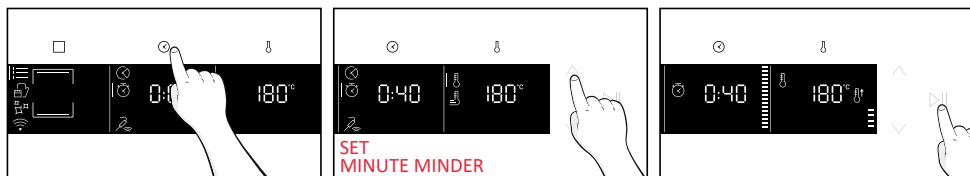
NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

Symbol	Function	Description
	a) COOKING DURATION	Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. Press  to enter in the Time menu. Tap  as many times as you need to select “Cooking duration” function. Then use the arrows to regulate the value and press  to confirm. The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by pressing  and by using the arrows. When duration is elapsed the display shows “End” and the cooking stops.
	b) MINUTE MINDER	Allows to use the oven as alarm clock. Press  to enter in the Time menu. Tap  as many times as you need to select “Minute minder” function. Then use the arrows to regulate the value and press  to confirm. During cooking phase is possible to change the duration value by pressing  and by using the arrows. Then press  to restart the cooking. When duration is elapsed, the cooking continues until manually interrupted. This function can be also set when the oven is in stand by mode by pressing  . When activated, the minute minder operates independently of the oven’s cooking functions.
	c) DELAY START	Allows to choose the cooking start time. Press  to enter in the Time menu. Tap  as many times as you need to select “Delay start” function. Then use the arrows to regulate the value and press  to confirm. NOTE: Delay start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available with grill functions

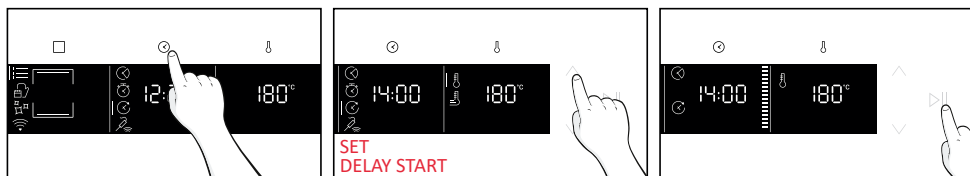
a. COOKING DURATION



a. MINUTE MINDER

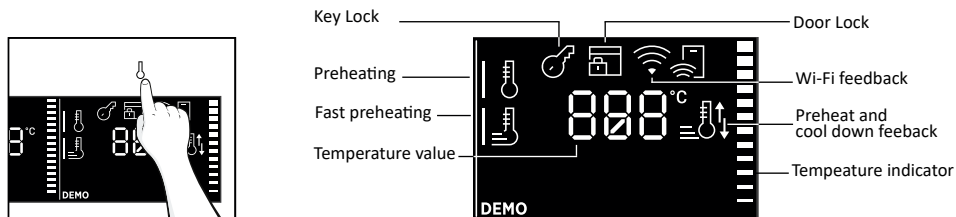


a. DELAY START



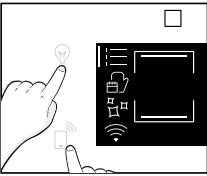
TEMPERATURE MENU

After having selecting the cooking program, access Temperature menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:



Symbol	Function	Description
	TEMPERATURE	Press to set the temperature and use arrows to regulate the value.
	FAST PREHEATING	Press twice to set the fast temperature.

ADDITIONAL FUNCTION

Symbol	Function	Description
	CHILD LOCK	 <p>This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate it, simultaneously press the Lamp and Remote Control buttons for 3 seconds. An icon with a key will appear on the user interface. In this condition, the oven user interface is locked, and no changes in settings can be made.</p> <p>To deactivate the child lock, press the Lamp and Remote Control buttons again for 3 seconds (the icon with the key will disappear).</p>








4.2. COOKING FUNCTIONS







FAST PREHEATING OPTION

In order to accelerate preheating phase, the fast-preheating option can be selected by pressing the temperature icon for 3s after having selected cooking program and temperature. This option will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function. To save energy, when fast preheating is activated the lamp will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

i NOTE: for functions that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase. Follow instructions in the table below for what regards preheating. "YES/FAST PREHEAT" means that preheating is required and fast preheat option is available; "NO" means that preheat is not available and foods must be inserted with cold oven.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Heat Feel Sensor available	Suggestions
	*Conventional	200°C 30-250°C	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits on one level.
	Convection + fan	175°C 50-250°C	L2/L3/L4	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings.
	Multi-Level	160°C 50-250°C	L4 for single level L2+L5 for double level L2+L4+L6 for triple level	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	Bottom heating	170°C 50-230°C	L2	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: stews and gentle cooking on one level
	Bottom heating+fan	170°C 50-230°C	L2	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: salty cakes or foods with liquid toppings on one level
	**Grill	L5 L1-L5	L6 for thin food L5 for thicker foods	NO	YES	IDEAL FOR: small quantities of sausages or steak. Use with the door closed.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L6	NO	YES	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Heat Feel Sensor available	Suggestions
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Multilevel +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: complete menu cooking without odor mixing. Foods do not have to be extracted at the same cooking time
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	NO	IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables. This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off.
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	NO	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray**, the hot air can flow evenly
	Gentle Cooking (Steam)	70°C 50-90°C	L3	NO	YES	IDEAL FOR: slow cooking with sous-vide like result. Use it for meat, fish and vegetables.

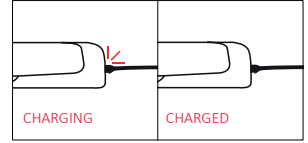
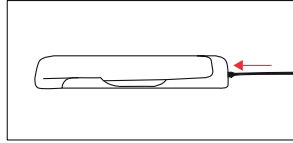
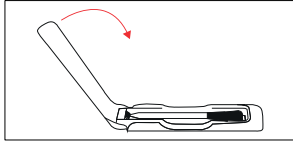
* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

**Use with the door closed.





HEAT FEEL SENSOR

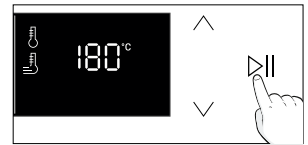
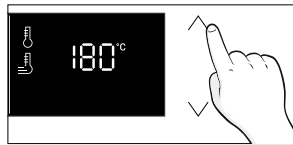
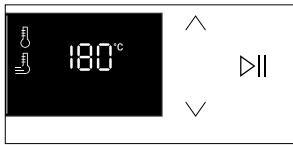
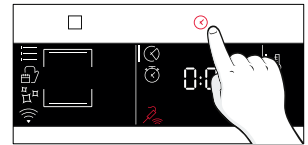
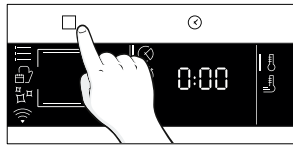
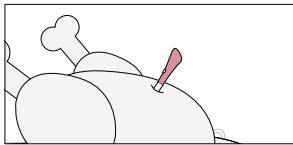
Before the use verify the charge of the Heat Feel Sensor:

1. Put Heat Feel Sensor into the charger and close the cover.
2. Connect the charger to a USB power source, such as USB adapter or USB socket of PC/ notebook with the USB cable. The charger may not be working properly with power bank because of its auto switch-off function.
3. LED of the charger will turn on and is flashing during charging. It will turn off when Heat Feel Sensor is fully charged.



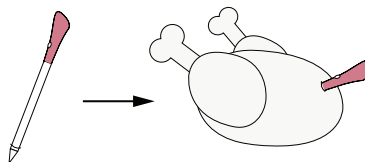
How to enroll and use Heat Feel Sensor:

1. Insert the Probe in the food.
2. Tap  to select the desired function and Tap  as many times as you need to select Probe icon.
3. After a while, the oven will recognize the Probe code. Tap , and use arrows to set the target temperature.
4. Tap  to confirm. From this moment, the oven will use the Probe's data to monitor the internal temperature of your food.
5. Once the desired internal temperature is reached, the alarm sounds and the oven turns off. Carefully remove the Probe from the food.



Cooking tips

The Probe is equipped with a single measuring point. Insert it entirely into the food with the metal tip positioned at the centre of the food. Place this point as close as possible to the thickest (coldest) part of the food to accurately monitor the cooking process.



The Probe can be used with manual functions (Conventional, Conventional + Fan, Grill, Super grill, Gratin, and Multilevel), with FOOD COOKING CATEGORIES (Meat, Fish and Vegetables) and Gentle cooking.

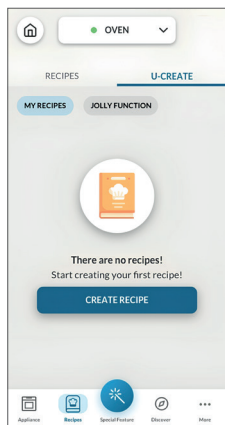
Food category	Suggested core T°C	Suggested positioning
Roast beef	45°C	Diagonally in the thickest part. For cylindrical shape foods (i.e. beef roasts) place the tip as close as possible to the geometric center
Roasted meats	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Poultry	83-85°C	Into the thickest part of the breast
Fish (whole/steaks)	65°C	Diagonally in the thickest part
Bread/casseroles	90°C	Close to the geometric center of the food

4.2.3. MULTI STEP FEATURE

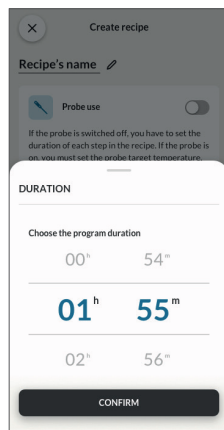
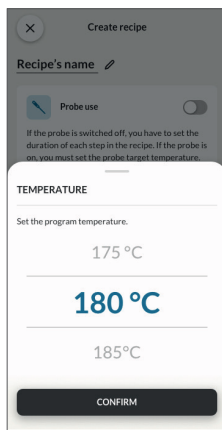
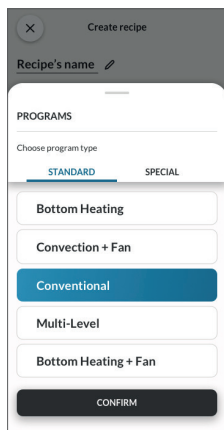
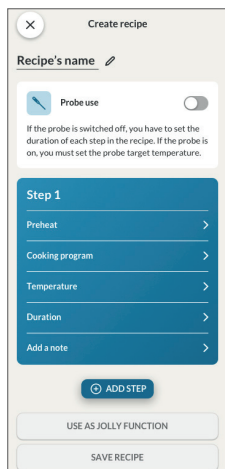
The multi step feature allows to maintain previously set cooking parameters (temperature and time) while changing function during cooking.

Multi-step recipes can be created and saved on hOn App through the U-Create function and started remotely.

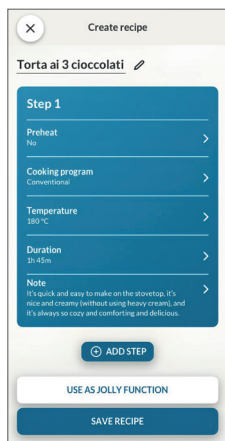
Step 1. From the U-Create section of the App, press “Create Recipe”.



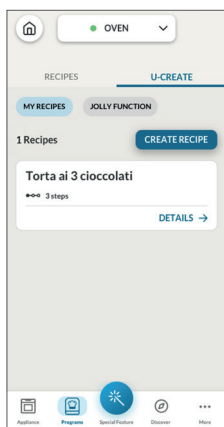
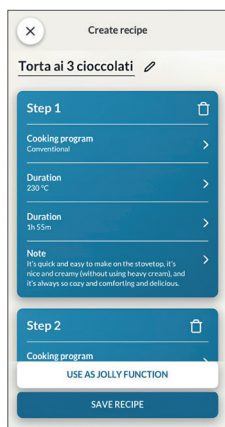
Step 2. Edit the recipe's name and choose the parameters for the first step of the recipe.



Step 3. After customizing the first step, press “Add step” to add another cooking function to the recipe and customize its parameters.



Step 4. Save the recipe on the app to start it from hOn remotely.



5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

Category	Recipe	N° of levels	Cooking Program	T°C	Pre-heat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Small cakes /Muffins	1	Conventional Multilevel	175°C 160°C	Y	Baking tray Baking tray	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multilevel	150°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C		Metal grid + Cake tin	L4	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel	150°C 150°C	Y	Baking tray Baking tray	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Multilevel	190°C	Y	Baking tray	L4	25-35
		2	Multilevel	170°C		Baking tray	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Baking tray	L4	90-160
	Macaron	1	Conventional	150°C	Y	Baking tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Conventional	185°C	Y	Metal grids + Cake tin	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Y	Metal grids + Cake tin	L4	65-75
Tarte tatin	1	Conventional	170°C	Y	Metal grids + Cake tin	L2	40-60	
Chocolate soufflé	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	10-15	
Cheesecake	1	Conventional	150°C	Y	Metal grids + Cake tin	L2	50-65	
Frozen croissants	1	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25	
	2	Multilevel	180°C		Baking trays	L2+L5	25-35	
	3	Multilevel	160°C		Baking trays	L2+L4+L6	30-40	

Category	Recipe	N° of levels	Cooking Program	T°C	Pre-heat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Strudel, frozen	1	Conventional	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	05	N	Metal grid	L6	4-6
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L2 or L3	25-35
	Bread, whole	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	25-50
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel	180°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1+L4	50-70
	Cheese souffle	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	20-35
	Lasagna, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	40-60
	Lasagna, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	45-55
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional Pizza	250°C 300°C	Y N	Baking tray	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	25-35
	Pizza, fresh (Round)	1	Conventional Pizza	250°C 300°C	Y N	Baking tray	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Conventional Pizza	220°C 200°C	Y N	Metal grid	L2	10-15
		2	Multilevel	200°C	Y	Metal grid	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metal grid	L2+L4+L6	25-35

Category	Recipe	N°of levels	Cooking Program	T°C	Pre-heat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Multilevel	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	40-60
	Roasted duck	1	Multilevel	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Rooster	1	Multilevel	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Multilevel	200°C	Y	Metal grid +Ovenproof dish	L3	50-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid +Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages	1	Supergrill	04	Y	Metal grid	L5	40-50
	Roast beef (500g)	1	Multilevel	220°C	Y	Baking tray	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	40-50
	Roasted chicken with potatoes	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L4	45-60
Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Supergrill	04	N	Metal grid	L5	15-30
	Frozen fish sticks	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L4	20-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L3	40-60
Vegetables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid +Ovenproof dish	L3	80-90
	Frozen french fries (300-500g)	1	Conventional	220°C	Y	Baking tray	L4	18-25
	Roasted potatoes	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L4	30-50

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.

*if preheating required





** Depending on the oven model.

NOTE: For cooking cakes, quiches and other recipes that require a mold or a container on 2 levels, place the staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.


5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes without preheating the oven, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.

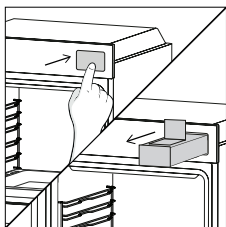
After selecting the cooking program, the default values for time and temperature will be shown. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

Symbol	Description	Preheat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Heat Feel Sensor temperature (if available)	Description
	Meat	NO	L3	180-220	20-120	55-85°C	For poultry and cuts of white meat
	Fish	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	For whole fish and fillets
	Vegetables	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Bakery	NO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	For Bakery Products, such as Cakes And Breads

How to use the Steam Tank for steam cooking programs

After selecting the steam cooking program, if the Steam Tank is empty,  will appear on the display to notify you to fill it with water. Proceed as follows:

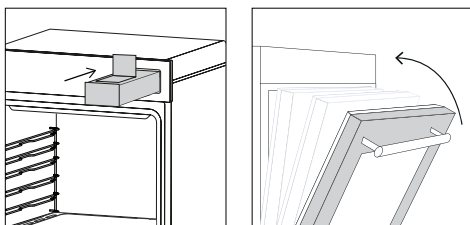
1. Slightly press the Steam Tank to open it.



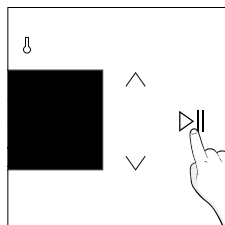
2. Add drinking water to the Steam Tank through a jug or directly from the sink. Do not exceed the maximum level of water indicated inside the tank.




3. Push the Steam Tank to close it and close the oven door.



4. Press the Start button to confirm and let the cooking start.



In case the amount of water added isn't enough to carry out the cooking program,  will appear on the display to notify you to refill the tank.

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Meat (Steam)	180°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	20-25
Meatloaf	1000-1500g	Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	40-50
Beef wellington	500g	Meat (Steam)	210°C	Metal grid	L3	50-80
Pork roast	800-1000g	Meat (Steam)	180°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	80-100
Lamb rack	800-1000g	Meat (Steam)	190°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	80-100
Salmon fillets	200-600g	Fish (Steam)	170°C	Baking tray	L3	20-35
Tuna steaks	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	180°C	Metal grid	L3	15-20
Swordfish steaks	700g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	180°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabream, whole	1	Fish (Steam)	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabass fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Fish skewers	8 pieces	Fish (Steam)	150°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish (Steam)	180°C	Baking tray	L3	25-40
Fennels	1 tray	Vegetables (Steam)	200°C	Metal grid	L3	30-40
Mixed vegetables	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	40-45
Cauliflowers	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Metal grid	L3	40-50
Pumpkins, cubed	1 tray	Vegetables (Steam)	160°C	Metal grid	L3	30-40
Stuffed peppers	1 tray	Vegetables (Steam)	180°C	Metal grid	L3	70-80
Stuffed zucchini	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	35-45
Carrot sticks	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Baking tray	L3	35-40
Broccoli	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Baking tray	L3	30-40
Ratatouille	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	40-45
Vegetable flan	6 ramekins	Vegetables (Steam)	180°C	Baking tray + molds	L3	25-35

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirt 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 molds resistant to very high temperatures.

6.2. CLEANING THE OVEN

6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions


 **Pyrolytic cleaning** (*depending on the oven model)

This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

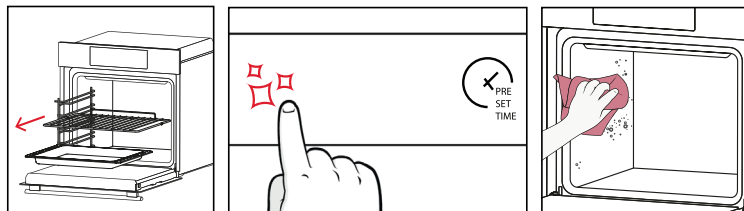
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.

At the end of the cleaning cycle, food residues will leave a white coating on the enamel surfaces. To remove these particles, wipe with a cloth soaked in hot soapy water and use a brush or steel wool. Suitable cleaning agents are hot soapy water or oven cleaner.

How does it work:

1. Remove any accessories from the oven, such as grids, side racks and side racks screw (*);
 2. Turn function knob on . Turn the dial control to set the Pyrolytic program; Allow the function to operate for the preset time. During this process and the following cooling phase, the oven door will remain locked.
 3. 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.

(*) only for models with 7 levels.



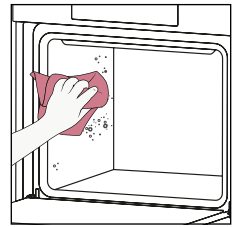
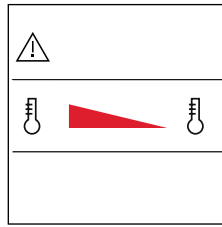
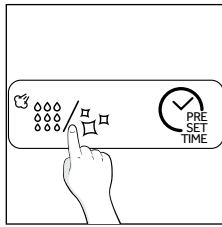


Hydroeasy Steam

The Hydroeasy Steam cleaning function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.


How does it work:

1. Pour water into the Steam Tank until reaching the maximum level indicated on the tank.
2. Select the Hydroeasy Steam cleaning program. Allow the function to operate for the preset time.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
5. **⚠ 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.



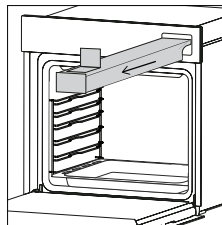
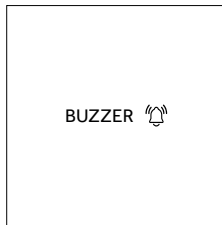
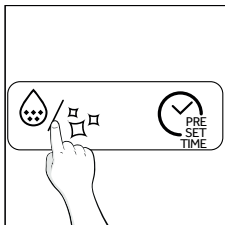
STEAM SYSTEM CLEANING

Descale

This function is suggested after 25 cycles, and it will be mandatory after 40 cycles. The oven will show  at the end of every steam cycle starting from the 25th if users have not performed descale yet. After 40 steam cycles, none of the steam cooking programs will start before users execute the descaling program. It is divided into three steps:

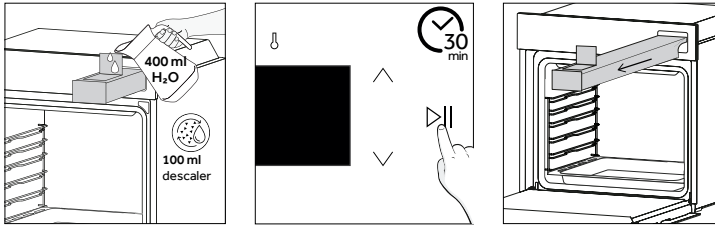
Step 1 (Removing residual water from steamer):

- i. Select descaling mode and then press the start button.
- ii. When the buzzer beeps to proceed with the second step, remove the water tank.



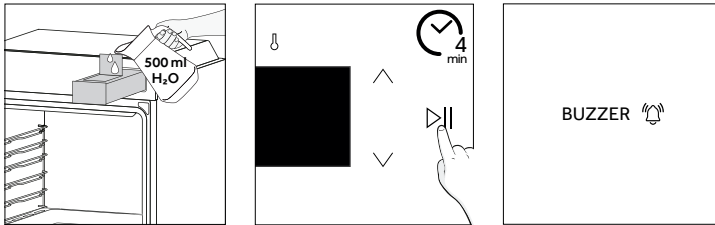
Step 2 (Descaling):

- i. Add 400 ml of tap water and 100 ml of descaler into the Steam Tank. Then press the start button.
- ii. This step will take 30 minutes, after that to proceed to the third stage, the Steam Tank must be removed again.




Step 3 (Rinsing):


- i. Add 500 ml of tap water into the Steam Tank. Then press the start button.
- ii. This step will take 4 minutes; at the end of the process the buzzer beeps



Drain

After each steam cooking cycle, the water remaining in the steamer will be automatically drained back into the Steam Tank.

During this process,  will be shown on the display.

In case the Steam Tank is already full,  will appear on the display to notify you to empty the tank to allow the draining process to start.

Catalytic cleaning

The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.

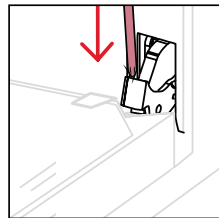
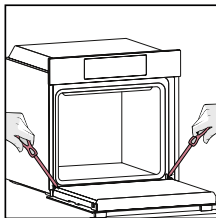
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing grease from splashes.

Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

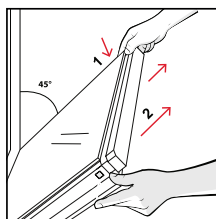
Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

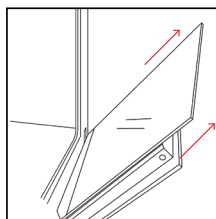
1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.



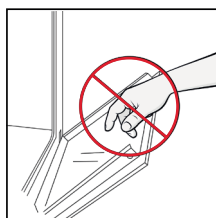
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one. During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



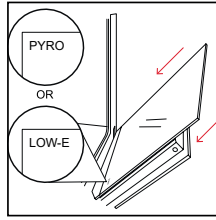
4. **⚠ WARNING:** The outer glass is not removable.



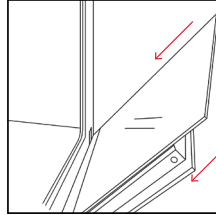
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



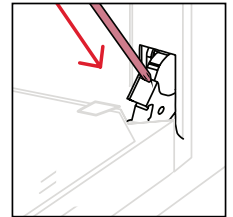
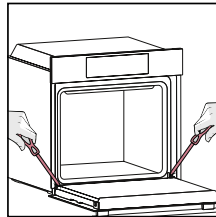
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E or PYRO” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



7. Reattach the upper glasses' door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



8. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.



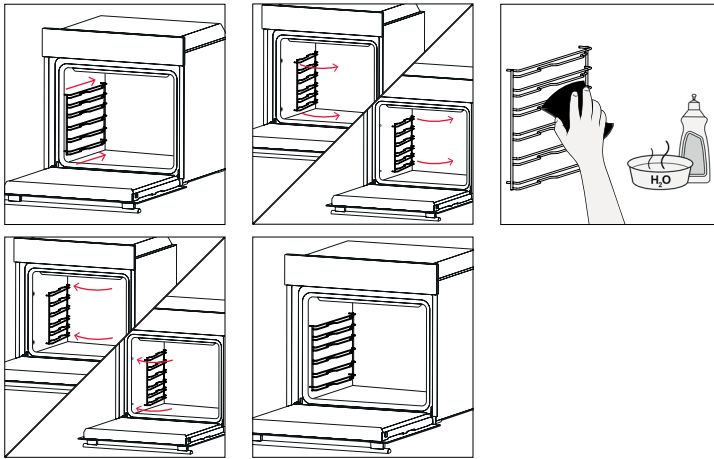
6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

CLEANING OF SIDE RACKS:

– 6 levels model

1. Remove the side racks by pulling them in the direction of the arrows.
2. To clean the side 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 side racks in reverse order



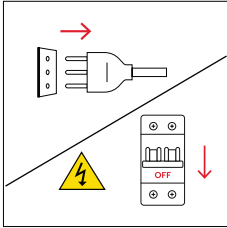
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

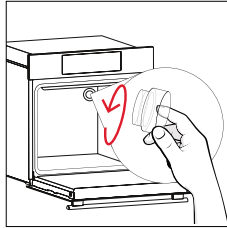
Changing the bulb on top:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Remove the lamp's glass cover.
3. Disassemble the bulb.
4. Replace the bulb with a new one of the same type.
5. Relocate the lamp's glass cover.
6. Reconnect the oven from mains supply.

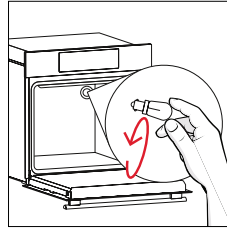
Step 1



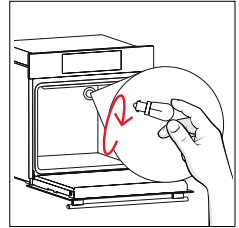
Step 2



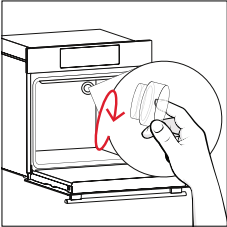
Step 3



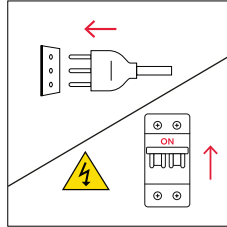
Step 4



Step 5



Step 6

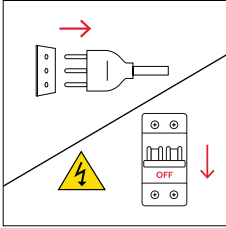


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

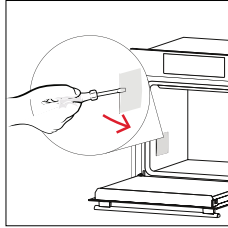
Changing the lateral bulb:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Use a flat-head screwdriver by positioning it to the side of the protective glass and gently apply pressure to remove it.
3. Carefully grasp the bulb from its base.
4. Insert the new one.
5. Reinstall the protective glass by pressing it gently until it's locked into position.
6. Reconnect the oven from mains supply.

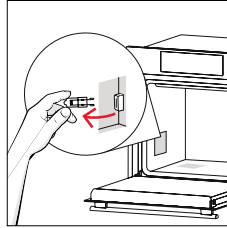
Step 1



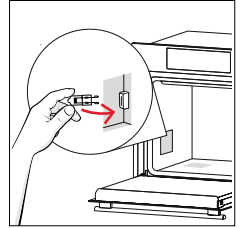
Step 2



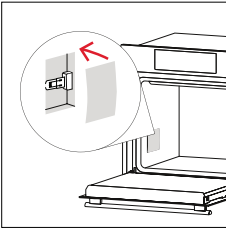
Step 3



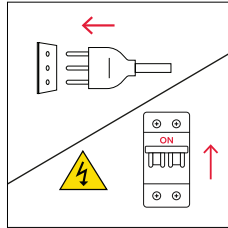
Step 4



Step 5



Step 6



This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

7. TROUBLESHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code "ER" followed by two digits, which will identify the error.

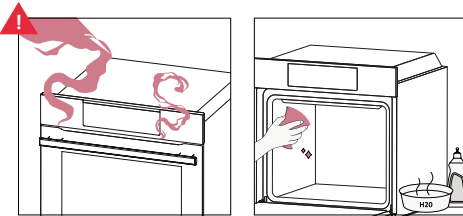
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn't, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

Error



Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL

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.

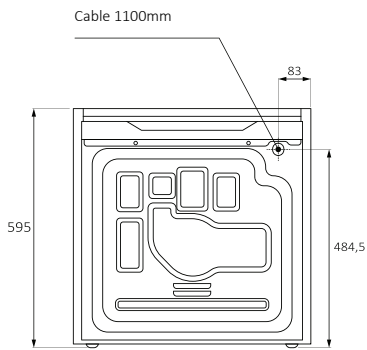
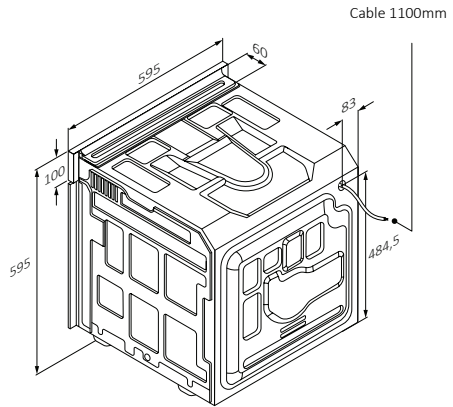
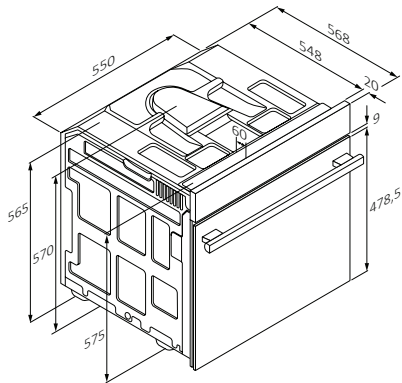
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.

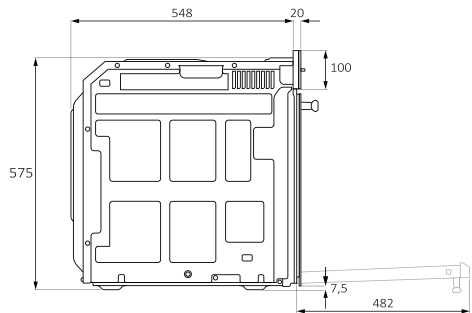
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.

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 simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

9. INSTALLATION



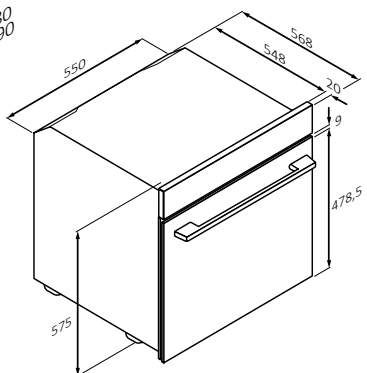
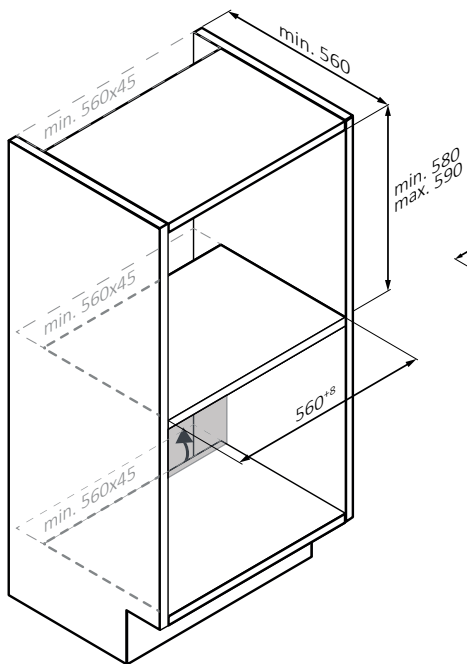
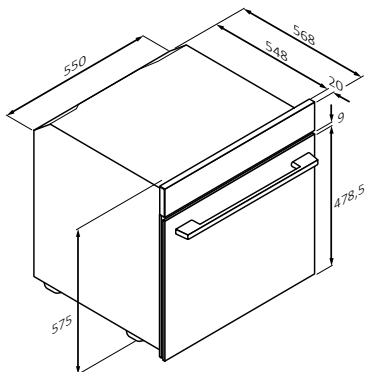
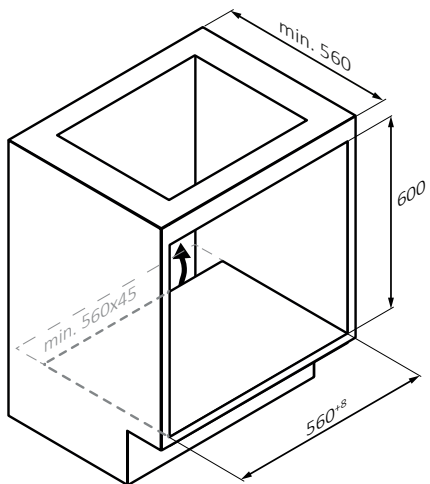
Back view



Side view

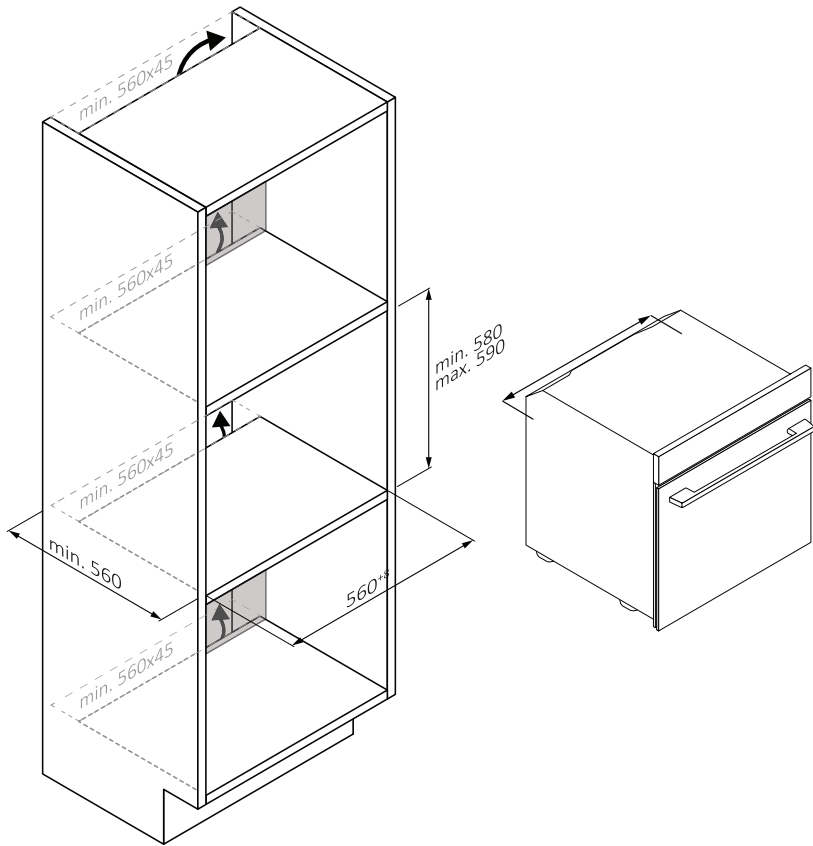
mm





mm



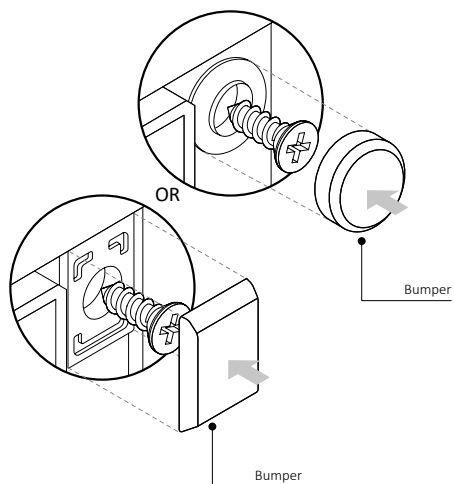
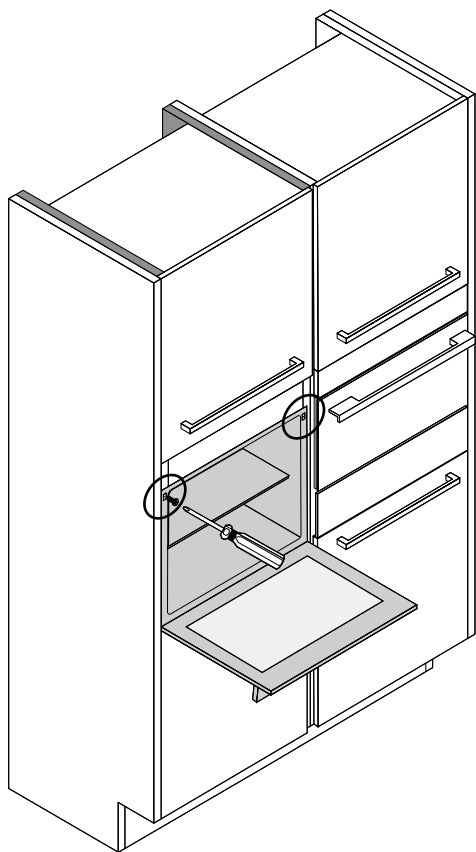


EN 53

mm



INSTALLATION



mm

BIENVENUE

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

i REMARQUE : veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

- 2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT
- 2.2. ACCESSOIRES
- 2.3. PANNEAU DE COMMANDE
- 2.4. CONNECTIVITÉ

3. AVANT DE COMMENCER

- 3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER
- 3.2. PREMIÈRE UTILISATION
- 3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

- 4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
- 4.2. FONCTIONS DE CUISSON
 - 4.2.1. FONCTIONS STANDARD
 - 4.2.2. SONDÉ HEAT FEEL
 - 4.2.3. CARACTÉRISTIQUE MULTI-ÉTAPES

5. DIRECTIVES DE CUISSON

- 5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE
- 5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES
- 6.2. NETTOYAGE DU FOUR
 - 6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage
 - 6.2.2. EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre
- 6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES
- 6.4. ENTRETIEN

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

- 8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL
- 8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

9. INSTALLATION

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Utiliser le four uniquement aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

Limites d'utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
- Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.

- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.
- Pour enlever les films de protection et les autocollants publicitaires sur la surface de la façade du four avant la première utilisation

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.

Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.

- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
 - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
 - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
 - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
 - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.
- **ⓘ REMARQUE :** étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- **⚠ ATTENTION :** afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

UTILISATION ET MAINTENANCE

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la plaque Air Fry ou la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible.

Pour un positionnement correct, voir également l'image au paragraphe Accessoires de ce manuel d'utilisation.

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, attendre 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- **⚠ ATTENTION** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Les plateaux et les grilles du four ne conviennent pas à un contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés ou du papier sulfurisé.

AVERTISSEMENTS (*POUR LES FOURS À PYROLYSE)

- Il faut éliminer l'excès de liquide renversé avant d'effectuer le nettoyage.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four ;
 - Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;

- Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;
- Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il convient de boucher le trou avec l'écrou fourni. Fermez toujours le trou avec l'écrou lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Pendant la pyrolyse (si disponible), les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

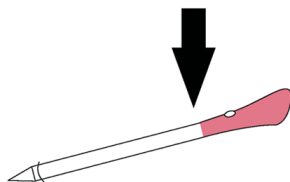
AVERTISSEMENTS (*POUR STEAM PLUS ADVANCED)

- Lors du remplissage du réservoir à vapeur, le niveau de l'eau ne doit pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le réservoir.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le réservoir.
- Avant de lancer une fonction de nettoyage par pyrolyse, le réservoir à vapeur doit être retiré. N'insérez pas le réservoir à vapeur pendant la fonction de nettoyage par pyrolyse.

AVERTISSEMENTS pour la SONDE DE TEMPÉRATURE SANS FIL

- Ce produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- NE TOUCHEZ PAS la sonde Heat Feel À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer la sonde Heat Feel des aliments après la cuisson.
- Pour utiliser correctement la sonde de température, il est essentiel d'insérer complètement la barre métallique de la sonde dans l'aliment pendant la cuisson jusqu'à ce qu'elle atteigne la partie en céramique de couleur noire située à l'extrémité de la sonde.

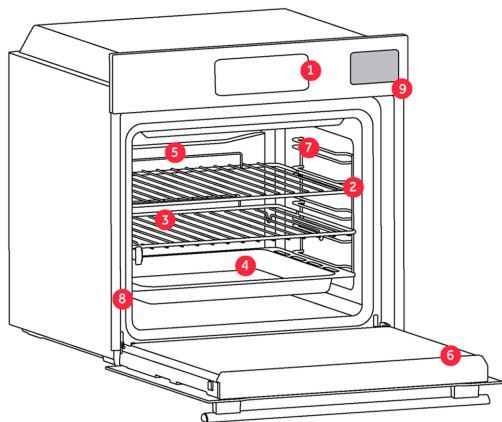
Insérez la sonde Heat Feel
dans l'aliment jusqu'ici



- N'exposez pas directement la partie métallique de la sonde Heat Feel à la chaleur générée par le four.
- N'utilisez pas la sonde Heat Feel dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas la sonde Heat Feel dans un four à micro-ondes.
- La sonde Heat Feel peut être nettoyée et lavée mais ne la plongez pas trop longtemps dans l'eau.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moins de 12 ans.
- Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dégât occasionné à la sonde Heat Feel suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez la sonde Heat Feel avant de l'utiliser.
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de températures : de 10 °C jusqu'à une température maximale interne de 100 °C de la partie métallique. La partie en céramique peut atteindre 350 °C.
- Si la température de la sonde Heat Feel dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et la sonde Heat Feel devra être retirée du four dans les plus brefs délais, en portant des gants, pour éviter d'abîmer la sonde.

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



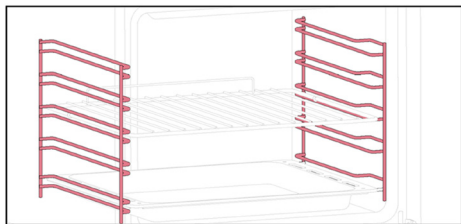
1. Panneau de commande
2. Numéros des emplacements
3. Grilles
4. Plaques
5. Couvercle du ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présentes : uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série et code QR
9. Réservoir à vapeur



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

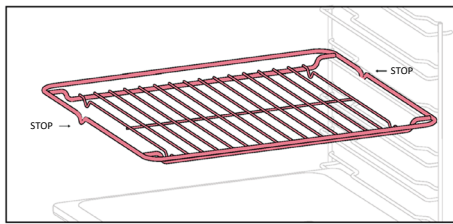
2.2. ACCESSOIRES

Grilles latérales (si présentes*)



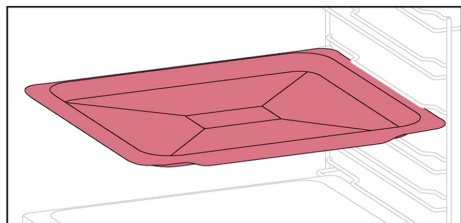
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Grille métallique



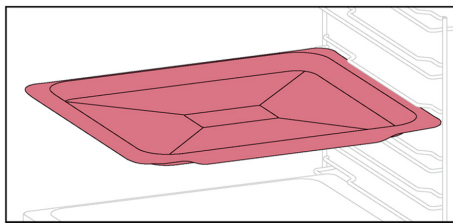
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière de cuisson.

Plaque de cuisson (si présente*)



Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures dans le four.

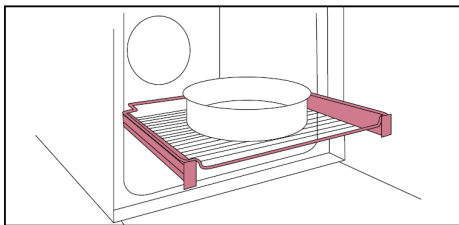
Plaque plus profonde



La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Guides télescopiques

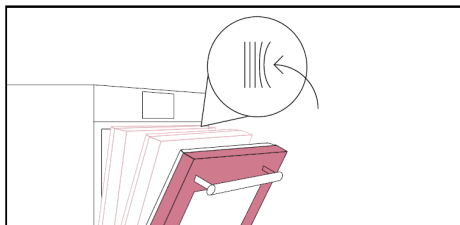
(si présents*)



Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

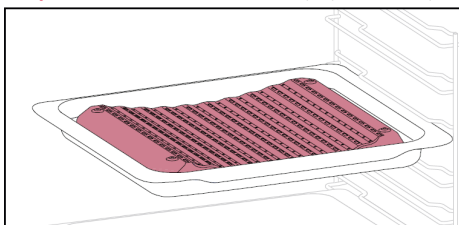
Charnières à fermeture/ouverture douce

(si présentes*)



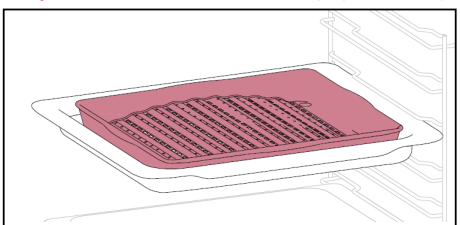
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

Plaque H-Lab - Mode VAPEUR (si présente*)



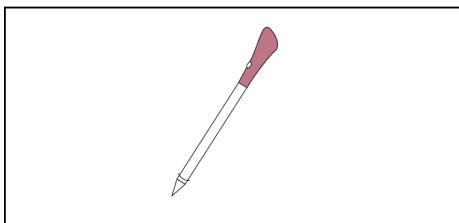
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Plaque H-Lab - Mode barbecue (si présente*)



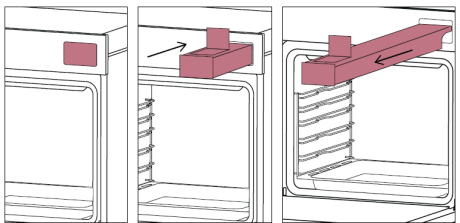
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Sonde Heat Feel (si présente*)



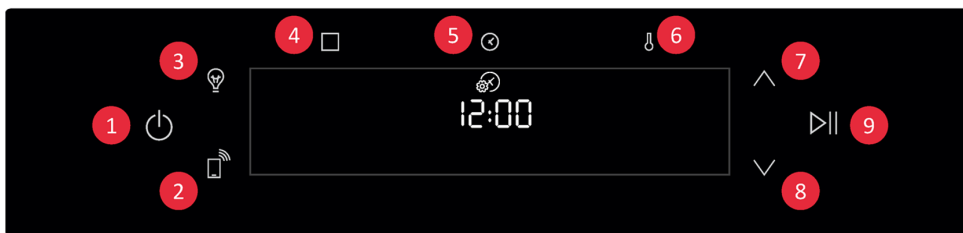
Cette sonde est un capteur de température qui, inséré dans l'aliment et connecté au four via Bluetooth, permet de contrôler la température à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson. Elle est principalement utilisée pour le poisson et la viande.

Réservoir à vapeur



Le réservoir à vapeur est un tiroir qui peut être rempli avec l'eau nécessaire pour exécuter les programmes de cuisson et de nettoyage à la vapeur.

2.3. PANNEAU DE COMMANDE



Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés selon le modèle.










1. Marche/Arrêt
2. Contrôle à distance
3. Lampe
4. Fonctions
5. Temps
6. Température
- 7/8. Touches de navigation
9. Démarrage/Pause

PRINCIPALES FONCTIONS

Le panneau de commande a les fonctions principales suivantes :

Symbole	Fonction	Description
	Marche/Arrêt	Appuyez sur cette touche pour allumer/éteindre le four.
	Contrôle à distance ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ	Appuyez sur cette touche pour activer le contrôle à distance, après avoir appairé le four à l'application hOn (via l'application).
	Éclairage	Appuyez sur cette touche pour allumer/éteindre la lumière de la cavité du four.
	Fonctions	Appuyez une fois pour accéder aux fonctions manuelles, deux fois pour les programmes Everyday Cooking, trois fois pour le menu de nettoyage et quatre fois pour le menu WI-FI.
	Temps	Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme (disponible en mode veille), trois fois pour le départ différé. En mode veille, il est possible d'utiliser la minuterie et, en appuyant pendant 3 secondes, l'heure du jour.
	Température	Appuyez une fois pour vérifier la température de la cavité, deux fois pour activer l'option de préchauffage rapide (disponible uniquement pendant la phase de préchauffage du four).
	Touches de navigation	Appuyez sur les touches de navigation pour faire défiler les fonctions et régler les paramètres.
	Démarrage/Pause	Appuyez sur cette touche pour démarrer/mettre en pause la cuisson ou pour confirmer les fonctions.

RETOUR D'INFORMATION À L'ÉCRAN (visible uniquement lorsqu'il est actif)

Symbole	Retour d'information	Description
	Absence du réservoir	L'icône apparaît lorsque le réservoir à vapeur est manquant.
	Remplissez le réservoir	L'icône apparaît lorsque de l'eau doit être ajoutée dans le réservoir à vapeur.
	Vidange en cours	L'icône apparaît pendant le processus de vidange.
	Réservoir vide	L'icône apparaît lorsqu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir à vapeur.
	Videz le réservoir	L'icône apparaît pour inviter l'utilisateur à vider le réservoir à vapeur.
   	Retour d'information sur le niveau d'eau	Les barres situées à côté de l'icône représentent la quantité d'eau disponible dans le réservoir à vapeur.

2.4. CONNECTIVITÉ

Paramètres sans fil

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	100	10

Paramètres sans fil et 180 pour le modèle de la sonde Heat Feel

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400÷2480
Puissance maximale [mW]	2,5 - (4 dBm)

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W

Comment activer le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi s'allume dès que l'utilisateur appuie sur le bouton de mise sous tension.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi se désactive dès que l'utilisateur appuie sur le bouton de mise hors tension. Le Wi-Fi peut également être désactivé lorsque le four est allumé, en sélectionnant « off » dans les réglages Wi-Fi.

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables pour le marché UK. Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

COMMENT INTERAGIR AVEC L'APPLICATION

Votre appareil peut être connecté au réseau sans fil de votre domicile et commandé à distance à l'aide de l'application. Connectez votre appareil pour vous assurer qu'il reste à jour avec les derniers logiciels et fonctionnalités.

❶ REMARQUE

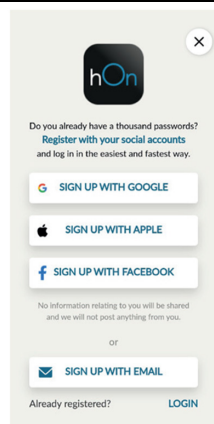
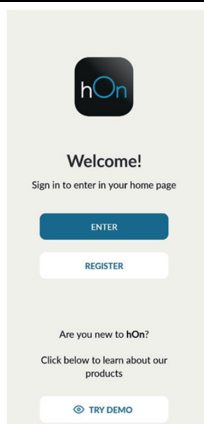
- Une fois le four allumé, l'icône Wi-Fi clignote pendant 30 minutes. Pendant cette période, il est possible d'enregistrer le produit.
- Assurez-vous que le réseau Wi-Fi de votre domicile est activé.
- Vous serez guidé pas à pas sur votre appareil et sur votre appareil mobile.
- La connexion de votre four peut prendre jusqu'à 10 minutes.
- Pour plus de conseils et pour le dépannage, veuillez vous référer à l'application.

Téléchargez l'application sur votre smartphone.



INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

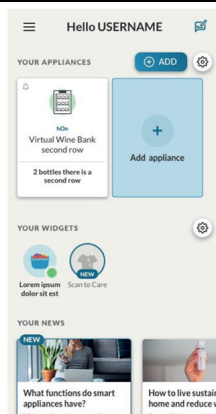
- Cliquez sur « S'inscrire »
- Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle



APPAIRAGE RAPIDE

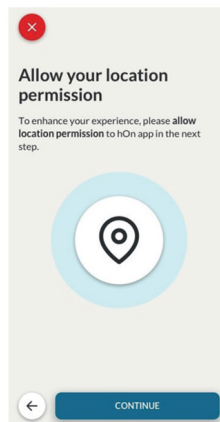
Étape 1

- Sélectionnez « Ajouter un appareil ».



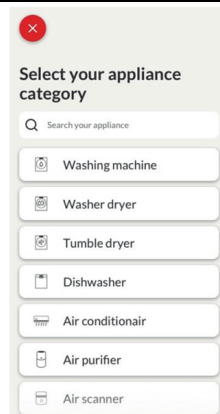
Étape 2

- Autorisez votre localisation.



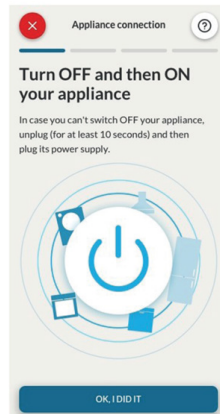
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils.



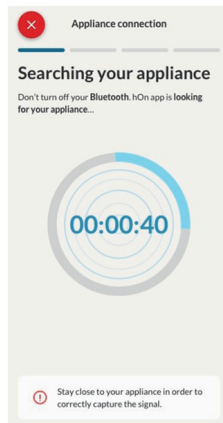
Étape 4

- Allumez votre appareil ; s'il est déjà allumé, éteignez-le et rallumez-le.



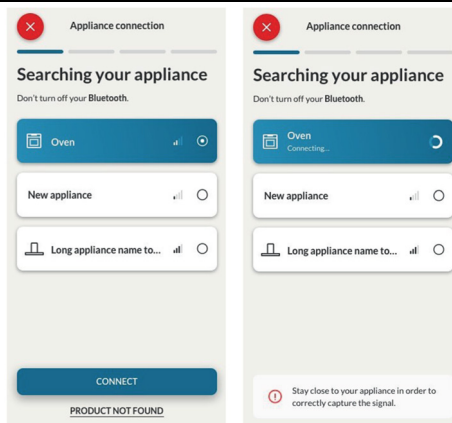
Étape 5

- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager.



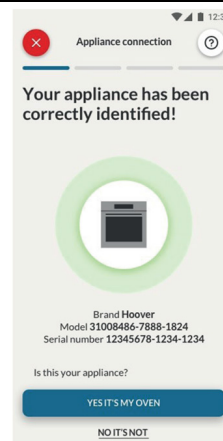
Étape 6.1-6.2

- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur « connexion » et attendez quelques secondes.



Étape 7

- Votre four sera détecté et vous pourrez le contrôler par le biais de hOn.

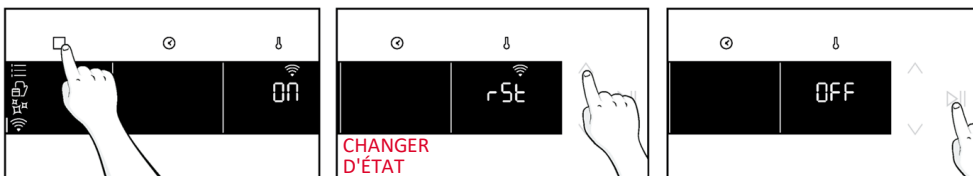


📶 COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

Une fois l'appareil connecté, l'utilisateur peut modifier les paramètres du WI-FI entre :

- **WI-FI ON (Wi-Fi activé) : l'application permet seulement de surveiller l'état du four.**
- **WI-FI hOn : le four peut être utilisé exclusivement via l'application.**
- **WI-FI OFF (Wi-Fi désactivé) : le four n'est pas connecté mais toujours enregistré avec des identifiants réseau sauvegardés.**
- **WI-FI RESET (Remise à zéro du Wi-Fi) : la connexion est réinitialisée et un nouvel enregistrement est possible.**

1. Appuyez sur et entrez dans le menu WI-FI. L'écran affiche « On ».
2. L'écran affiche « On ».
3. Utilisez les flèches jusqu'à ce que « Off » ou le réglage de réinitialisation « rSt » s'affiche.



📶 CONTRÔLE À DISTANCE

Le contrôle à distance offre de nombreux avantages aux utilisateurs, en améliorant la commodité, l'efficacité et l'expérience globale de cuisson, en donnant la possibilité de contrôler le produit directement à partir de l'appareil et de l'application hOn.

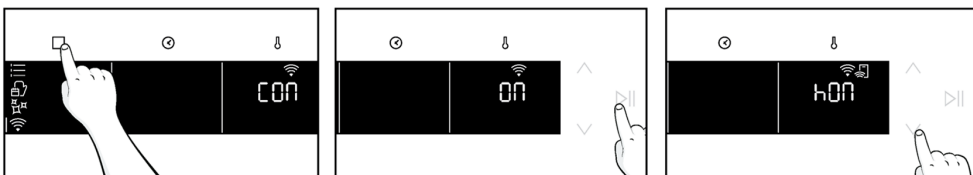
Cette fonction permet, à travers votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités, telles que le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de cuisson en cours d'utilisation ; le suivi du processus de cuisson à l'aide de la sonde. De plus, il est possible de recevoir des notifications lorsque des programmes ou des recettes sont terminés.

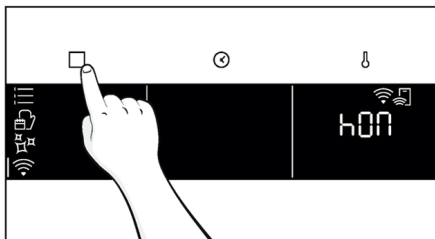
Le contrôle à distance ne peut être activé que lorsque le produit est enregistré.

❗ **REMARQUE :** il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson du produit, à l'exception des programmes Gratin, Gril et Supergrill.

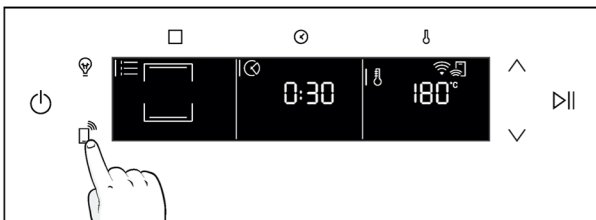
Comment activer le contrôle à distance :

1. Appuyez sur pour sélectionner le mode WI-FI.
2. L'écran affiche « connect » (connecter). Appuyez sur >||. « On » (Activé) se mettra à clignoter.
3. Appuyez sur ∨ pour sélectionner le mode « hOn » et appuyez sur >|| pour activer le contrôle à distance.
4. Appuyez sur pour quitter le mode « hOn ».
5. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.



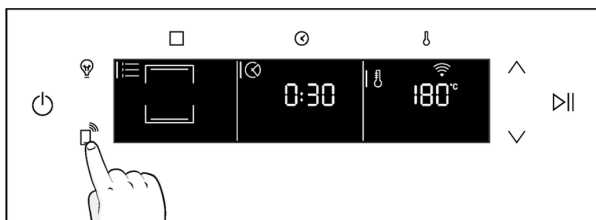


Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante



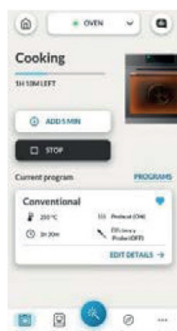
Comment arrêter le contrôle à distance :

Lorsque le programme de cuisson est en cours, il peut être arrêté directement à partir du produit lui-même en appuyant sur la touche correspondante du contrôle à distance fourni avec l'appareil.



Vous pouvez également arrêter le programme de cuisson à distance à l'aide de l'application en cliquant sur la touche « STOP » sur l'écran de l'appareil. Le four arrête automatiquement la cuisson.

❗ REMARQUE : si l'utilisateur interrompt la cuisson en cours dans le four, la cuisson interrompue sera simultanément affichée dans l'application.



3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four.

Fonctionnement de la porte

Pendant la pyrolyse, la porte du four reste verrouillée en permanence. S'il n'est pas verrouillé, le four affiche le code d'erreur 24 et interrompt la fonction de nettoyage.

Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.

Pour les fours équipés d'un interrupteur de porte (voir ci-dessous), la lumière s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

Pour les fours équipés d'une touche lampe, celle-ci peut également être utilisée pour allumer la lumière.

Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 10 minutes, la lumière s'éteint automatiquement.

Pendant la pyrolyse, la lumière reste éteinte. *

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. C'est pourquoi vous continuez à entendre le ventilateur de refroidissement pendant un certain temps, même après avoir éteint le four.

Il fonctionne pendant et après le cycle de cuisson en fonction de la température à l'intérieur du four.




Lorsque le ventilateur de refroidissement fonctionne, il produit généralement un léger bourdonnement ou ronronnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud émanant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande. Pendant la pyrolyse et lorsque la porte est verrouillée, le ventilateur de refroidissement est activé. *

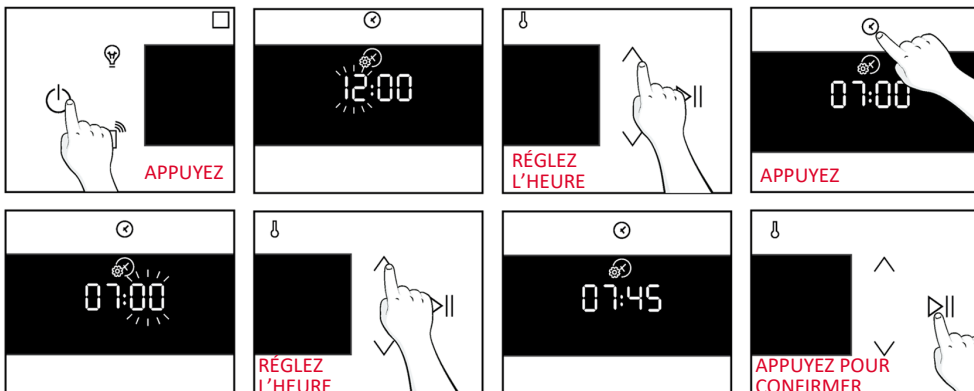
Pendant la fonction ÉCO, la lumière reste éteinte.



(*uniquement pour les fours à pyrolyse)

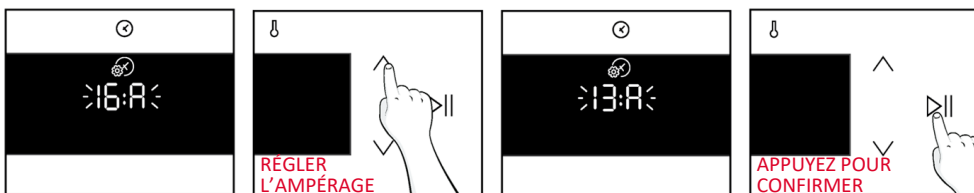
3.2. PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à régler l'heure de la journée, à choisir entre 13 ampères et 16 ampères et à sélectionner le niveau sonore.


- **RÉGLEZ L'HEURE :** L'écran affiche l'heure prédéfinie clignotante '12:00'. Pour la modifier, maintenez la touche  enfoncée et utilisez les flèches pour régler l'heure actuelle. Appuyez sur  pour confirmer les heures. Procédez de la même manière pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez sur .

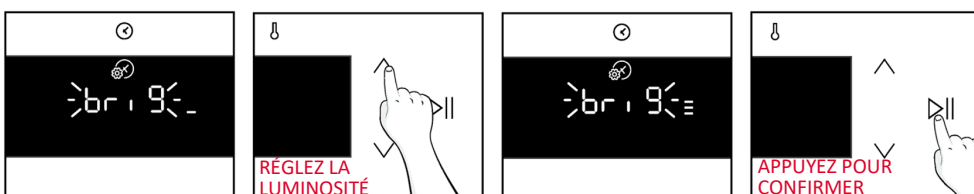


- **AMPÉRAGE :** par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre logement dispose d'une puissance inférieure, vous pouvez régler ce paramètre sur  13 A. Ce paramètre affecte la vitesse de chauffage du four. Le choix de l'option la plus élevée (16 A) signifie qu'il chauffe plus rapidement (parce que l'absorption de puissance est plus importante). Sur l'écran, deux choix s'offrent à vous : 13 A et 16 A. Sélectionnez votre choix à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur .



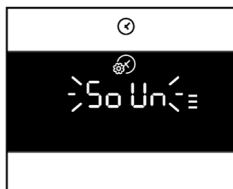
- ⓘ **REMARQUE :** l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

- **LUMINOSITÉ :** l'écran affiche le symbole « brig ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur .



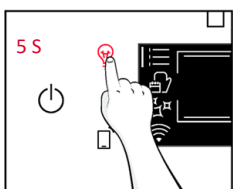
AVANT DE COMMENCER

- **SON** : l'écran affiche le symbole « Sound ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité sonore, modifiable à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur ▷||.



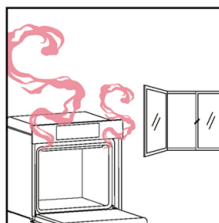
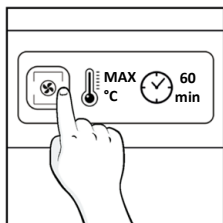
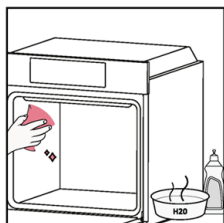
● INSTRUCTIONS POST-INSTALLATION

Il est possible de revenir aux réglages initiaux en appuyant sur la touche de la lampe pendant 5 secondes.



3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».




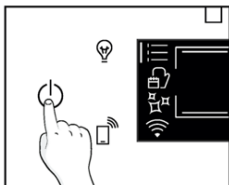
AVANT DE COMMENCER

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT


4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

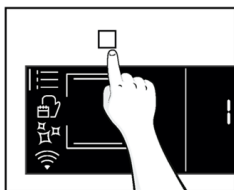
Pour allumer/éteindre le four, maintenez enfoncée la touche 









MENU DES FONCTIONS


Accédez au menu Fonction en appuyant sur .


Pour naviguer à l'intérieur, appuyez autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

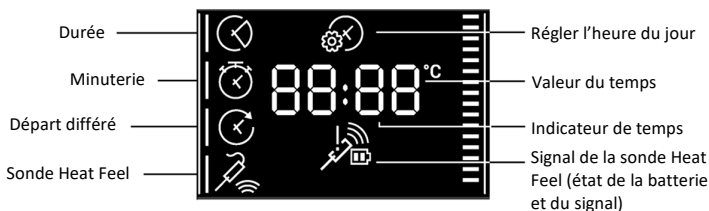
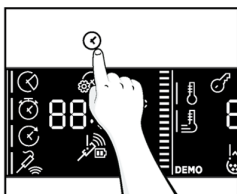


Symbole	Fonction	Description
	PRINCIPALES FONCTIONS	Cette fonction permet de sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide des flèches. Appuyez sur  pour régler l'heure et la température. Appuyez sur  pour lancer la fonction. Pour mettre le programme en pause, cliquez à nouveau.
	CATÉGORIES D'ALIMENTS	Dans ce menu, vous pouvez accéder à 4 catégories de cuisson d'aliments déjà intégrées à votre four en utilisant les flèches. L'écran affiche l'heure et la température par défaut.
	WI-FI	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'enregistrer avec l'application hOn.
	FONCTIONS DE NETTOYAGE	Cette fonction permet de choisir un système de nettoyage disponible sur votre four.

















MENU TEMPS

Après avoir sélectionné le programme de cuisson, accédez au menu Temps en appuyant sur .

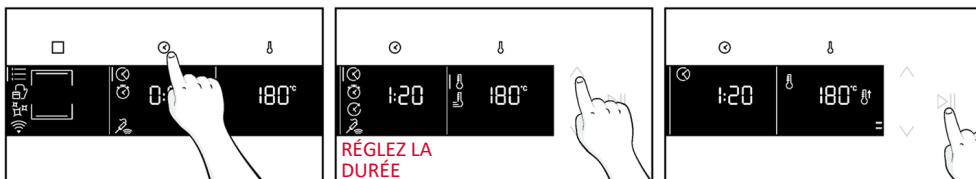
Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



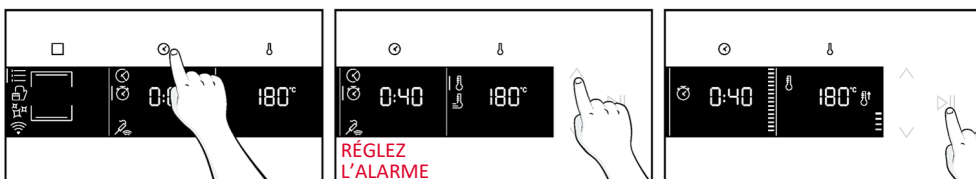
❗ REMARQUE : il n'est pas possible de régler plusieurs paramètres en même temps, donc seul le dernier réglé reste en mémoire alors que le précédent est effacé.

Symbole	Fonction	Description
	a) DURÉE DE CUISSON	Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie. Appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur  pour confirmer. Le compte à rebours commence à la fin du préchauffage (le cas échéant). Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en appuyant sur  et en utilisant les flèches. Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche « End » et la cuisson s'arrête.
	b) ALARME	Permet d'utiliser le four comme alarme. Appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur  pour confirmer. Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en appuyant sur  et en utilisant les flèches. Appuyez ensuite sur  pour redémarrer la cuisson. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson se poursuit jusqu'à ce qu'elle soit interrompue manuellement. Cette fonction peut également être réglée lorsque le four est en mode veille en appuyant sur  . Lorsqu'elle est activée, l'alarme fonctionne indépendamment des fonctions de cuisson du four.
	c) DÉPART DIFFÉRÉ	Permet de choisir l'heure de début de la cuisson. Appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Départ différé ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur  pour confirmer. REMARQUE : le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et il n'est pas disponible avec les fonctions du gril.

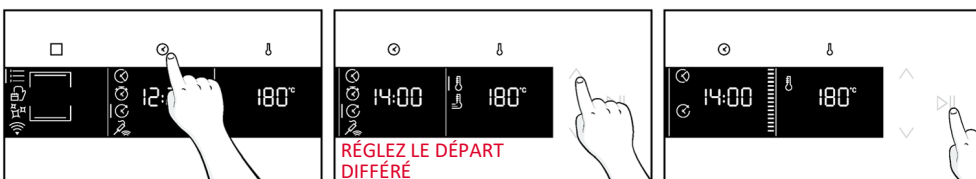
a. DURÉE DE CUISSON





a. ALARME

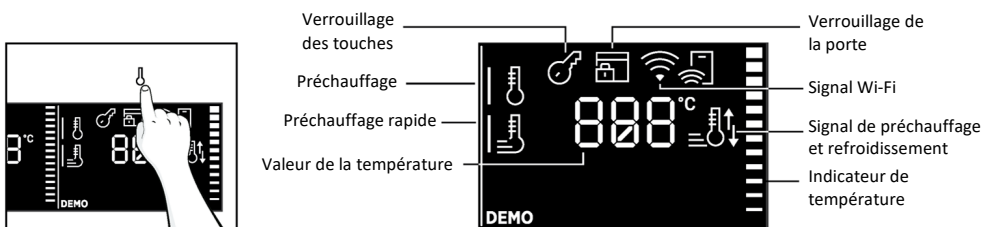






a. DÉPART DIFFÉRÉ




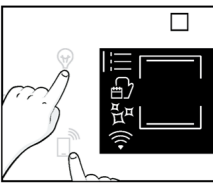
MENU TEMPÉRATURE

Après avoir sélectionné le programme de cuisson, accédez au menu Température en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



Symbole	Fonction	Description
	TEMPÉRATURE	Appuyez sur  pour régler la température et utilisez les flèches pour ajuster la valeur.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Appuyez deux fois sur  pour régler la température rapide.

FONCTION SUPPLÉMENTAIRE

Symbole	Fonction	Description
	SÉCURITÉ ENFANT	 <p>Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches de la lampe et du contrôle à distance pendant 3 secondes. Une icône représentant une clé apparaît sur l'interface utilisateur. Dans cette situation, l'interface utilisateur du four est verrouillée et aucune modification des réglages ne peut être effectuée.</p> <p>Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez à nouveau sur les touches de la lampe et du contrôle à distance pendant 3 secondes (l'icône de la clé disparaît).</p>

4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE








Afin d'accélérer la phase de préchauffage, l'option de préchauffage rapide peut être sélectionnée en appuyant sur l'icône de température pendant 3 secondes après avoir sélectionné le programme de cuisson et la température. Cette option active une combinaison de ventilateur et résistances, quelle que soit la fonction de cuisson choisie.







Pour économiser de l'énergie, lorsque le préchauffage rapide est activé, la lampe sera éteinte jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée.

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

❶ **REMARQUE** : pour les fonctions qui nécessitent un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase. Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage.

« OUI/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » signifie que le préchauffage est nécessaire et que l'option de préchauffage rapide est disponible ; « NON » signifie que le préchauffage n'est pas disponible et que les aliments doivent être placés dans le four froid.

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Sonde Heat Feel disponible	Suggestions
	*Convection naturelle	200 °C 30-250 °C	L2/L3	OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, pains, biscuits, sur un seul niveau.
	Convection + Ventilateur	175 °C 50-250 °C	L2/L3/L4	OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les rôtis, les ragoûts, les légumes ou les tartes avec des garnitures moelleuses.
	Multi-niveaux	160 °C 50-250 °C	L4 pour un seul niveau, L2+L5 pour deux niveaux, L2+L4+L6 pour trois niveaux	OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	Chaleur de sole	170 °C 50-230 °C	L2	OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les ragoûts et Gentle Cooking sur un seul niveau
	Chaleur de sole + Ventilateur	170 °C 50-230 °C	L2	OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux salés ou les aliments avec des garnitures liquides sur un niveau
	**Gril	L5 L1-L5	L6 pour les aliments fins, L5 pour les aliments plus épais	NON	OUI	IDÉALE POUR : de petites quantités de saucisses ou de steaks. À utiliser avec la porte fermée.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L6	NON	OUI	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Sonde Heat Feel disponible	Suggestions
	**Gratin	200 °C 150-250 °C	L4/L5	OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.
	Multi-niveaux +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	OUI	IDÉALE POUR : la cuisson de menus complets sans mélange d'odeurs. Il n'est pas nécessaire de sortir les aliments au même temps de cuisson.
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NON	NON	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas sans préchauffer le four. Utilisez des températures plus basses pour les produits surgelés et 300 °C pour les recettes maison.
	*ÉCO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NON	NON	IDÉALE POUR : cuire de la viande, du poisson ou des légumes. Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. La lampe de la cavité est éteinte.
	Air Fry	200 °C 150-250 °C	L4	NON	NON	IDÉALE POUR : préparer des aliments surgelés ou des aliments panés et précuits qui sont habituellement frits. Grâce à la plaque** prévue à cet effet, l'air chaud peut circuler uniformément sur les aliments.
	Gentle Cooking (vapeur)	70 °C 50-90 °C	L3	NON	OUI	IDÉALE POUR : la cuisson lente avec un résultat sous-vide. Utilisez-la pour la viande, le poisson et les légumes.

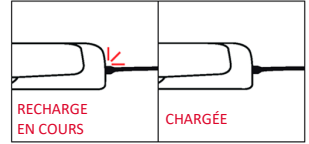
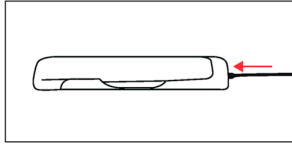
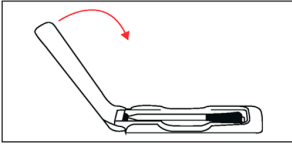
*Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.

**À utiliser avec la porte fermée.

4.2.2. SONDE HEAT FEEL

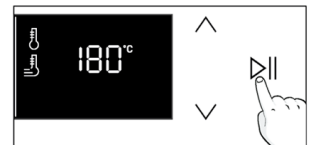
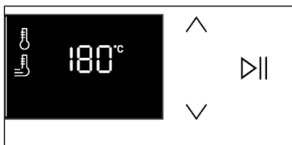
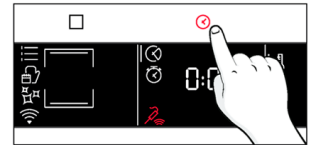
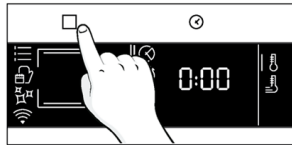
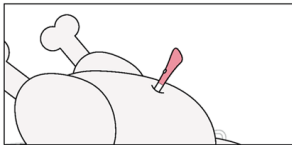
Avant de l'utiliser, vérifiez que la sonde Heat Feel est chargée :

1. Placez la sonde Heat Feel dans le chargeur et fermez le couvercle.
2. Branchez le chargeur sur une source de courant USB telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation en raison de sa fonction de coupure automatique.
3. La LED du chargeur s'allume et clignote pendant qu'elle se recharge. Elle s'éteint lorsque la sonde Heat Feel est entièrement rechargée.



Comment enregistrer et utiliser la sonde Heat Feel :

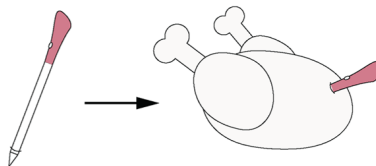
1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Appuyez sur □ pour sélectionner la fonction souhaitée et appuyez sur ⊙ autant de fois que nécessaire pour sélectionner l'icône de la sonde.
3. Au bout d'un certain temps, le four reconnaît le code de la sonde. Appuyez sur ▷|| et utilisez les flèches pour régler la température cible.
4. Appuyez sur ▷|| pour confirmer. À partir de ce moment, le four utilisera les données de la sonde pour contrôler la température à l'intérieur de votre aliment.
5. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, l'alarme retentit et le four s'éteint. Retirez délicatement la sonde de l'aliment.



FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

Astuces de cuisson

La sonde est équipée d'un seul point de mesure. Introduisez-la entièrement dans l'aliment en plaçant la pointe métallique au centre de l'aliment. Placez ce point le plus près possible de la partie la plus épaisse (la plus froide) de l'aliment afin de surveiller avec précision le processus de cuisson.



La sonde peut être utilisée avec les fonctions manuelles (Convection naturelle, Convection + Ventilateur, Gril, Super grill, Gratin et Multi-niveaux), avec les CATÉGORIES DE CUISSON DES ALIMENTS (viande, poisson et légumes) et Gentle Cooking.

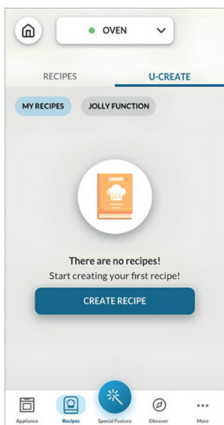
Catégorie d'aliments	T à cœur conseillée °C	Positionnement suggéré
Rôti de bœuf	45 °C	En diagonale dans la partie la plus épaisse.
Viandes rôties	55 °C / 60 °C / 65 °C	Pour les aliments de forme cylindrique (p. ex. les rôtis de bœuf), placez l'embout le plus près possible du centre géométrique
Volaille	83-85 °C	Dans la partie la plus épaisse du blanc
Poisson (entier/en filets)	65 °C	En diagonale dans la partie la plus épaisse
Pain/ragoûts	90 °C	Proche du centre géométrique de l'aliment

4.2.3. CARACTÉRISTIQUE MULTI-ÉTAPES

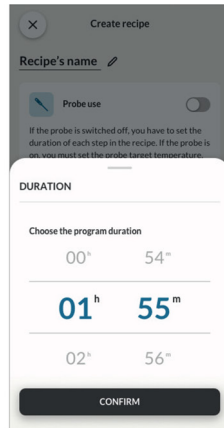
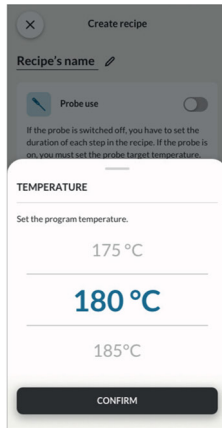
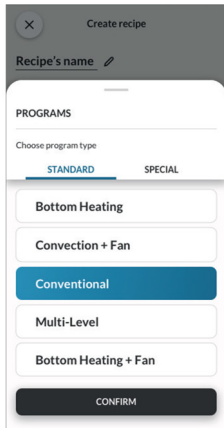
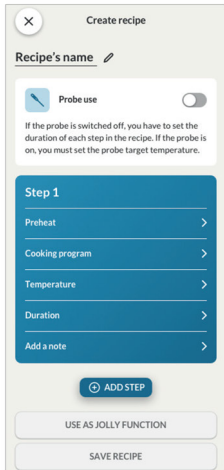
La caractéristique multi-étapes permet de conserver les paramètres de cuisson précédemment réglés (température et durée) tout en changeant de fonction pendant la cuisson.

Les recettes multi-étapes peuvent être créées sur l'application hOn grâce à la fonction U-Create et être démarrées à distance.

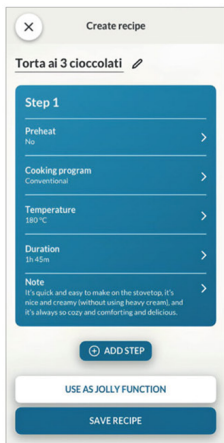
Étape 1. Dans la section U-Create de l'application, appuyez sur « Créer une recette ».



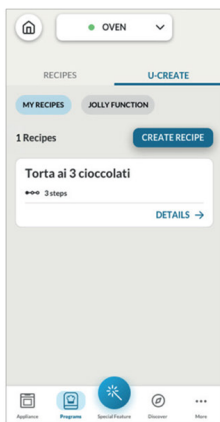
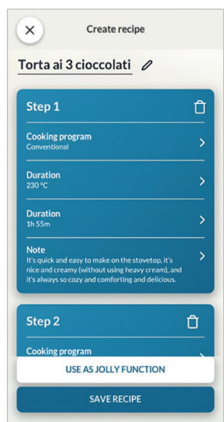
Étape 2. Modifiez le nom de la recette et choisissez les paramètres de la première étape de la recette.



Étape 3. Après avoir personnalisé la première étape, appuyez sur « Ajouter une étape » pour ajouter une autre fonction de cuisson à la recette et personnaliser ses paramètres.



Étape 4. Enregistrez la recette sur l'application pour la lancer à partir de hOn à distance.



5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux /Muffins	1	Convection naturelle Multi-niveaux	175 °C 160 °C	O	Plaque du four Plaque du four	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multi-niveaux	150 °C		Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	30-40
			Multi-niveaux	150 °C		Grille métallique + moule à gâteau	L4	40-50
		2	Multi-niveaux	150 °C		Grilles métalliques + moule à gâteau	L1+L4	50-60
	Biscuits/ Sablés	1	Convection naturelle Multi-niveaux	150 °C 150 °C	O	Plaque du four Plaque du four	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multi-niveaux	140 °C		Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multi-niveaux	190 °C	O	Plaque du four	L4	25-35
		2	Multi-niveaux	170 °C		Plaque du four	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	20-30
	Meringues	1	Multi-niveaux	90 °C	O	Plaque du four	L4	90-160
	Macaron	1	Convection naturelle	150 °C	O	Plaque du four	L3	15-20
	Tarte aux pommes	1	Convection naturelle	185 °C	O	Grilles métalliques + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Multi-niveaux	170 °C	O	Grilles métalliques + moule à gâteau	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grilles métalliques + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + moules	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150 °C	O	Grilles métalliques + moule à gâteau	L2	50-65
Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	20-25	
	2	Multi-niveaux	180 °C		Plaques du four	L2+L5	25-35	
	3	Multi-niveaux	160 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	30-40	

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtisseries sucrées	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	210 °C	O	Plaque du four	L3	30-45
Pains et galettes	Pain de mie	1	Supergrill	05	N	Grille métallique	L6	4-6
	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	25-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1 ou L2	30-50
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	20-35
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	40-60
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Cannelloni surgelés	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	45-55
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Convection naturelle Pizza	250 °C 300 °C	O N	Plaque du four	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	25-35
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle Pizza	250 °C 300 °C	O N	Plaque du four	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Convection naturelle Pizza	220 °C 200 °C	O N	Grille métallique	L2	10-15
		2	Multi-niveaux	200 °C	O	Grille métallique	L2+L5	15-25
3		Multi-niveaux	180 °C	Grille métallique		L2+L4+L6	25-35	

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Viande et volaille	Poulet entier rôti (1-1,2 kg)	1	Multi-niveaux	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	40-60
	Canard rôti	1	Multi-niveaux	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Coq	1	Multi-niveaux	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Multi-niveaux	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses	1	Supergrill	04	O	Grille métallique	L5	40-50
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Multi-niveaux	220 °C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	40-50
Poulet rôti avec pommes de terre	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	45-60	
Poissons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Supergrill	04	N	Grille métallique	L5	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L4	20-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L3	40-60
Légumes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-90
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Convection naturelle	220 °C	O	Plaque du four	L4	18-25
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L4	30-50

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.

*Si un préchauffage est nécessaire





** En fonction du modèle de four.

ⓘ REMARQUE : pour la cuisson des gâteaux, quiches et autres recettes nécessitant un moule ou un récipient sur 2 niveaux, placez les plats en quinconce : le plat supérieur sur le côté gauche et le plat inférieur sur le côté droit.


5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

Le menu des catégories d'aliments permet de cuisiner diverses recettes sans préchauffer le four, grâce à des programmes de cuisson spéciaux adaptés aux besoins de chaque catégorie.

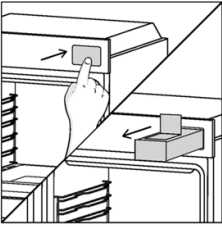
Après avoir sélectionné le programme de cuisson, les valeurs par défaut de la durée et de la température s'affichent. Les deux paramètres peuvent être réglés dans une plage limitée, comme le montre le tableau ci-dessous.

Symbole	Description	Préchauffage	Emplacement	Plage de température (°C)	Plage de temps (min)	Température de la sonde Heat Feel (si disponible)	Description
	Viande	NON	L3	180-220	20-120	55-85 °C	Pour la volaille et les morceaux de viande blanche
	Poisson	NON	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Pour les poissons entiers et les filets
	Légumes	NON	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis
	Produits de boulangerie	NON	L2/L3	180-220	30-90	95 °C	Pour les produits de boulangerie, tels que les gâteaux et les pains

Comment utiliser le réservoir à vapeur pour les programmes de cuisson à la vapeur ?

Après avoir sélectionné le programme de cuisson à la vapeur, si le réservoir à vapeur est vide,  s'affichera pour vous indiquer qu'il faut le remplir d'eau. Procédez comme suit :

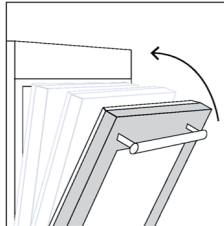
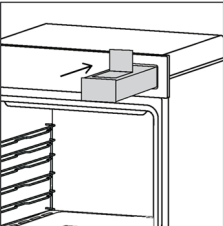
1. Appuyez légèrement sur le réservoir à vapeur pour l'ouvrir.



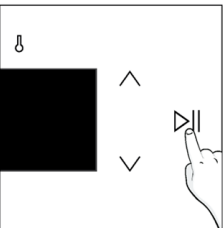
2. Versez de l'eau potable dans le réservoir à vapeur à l'aide d'une carafe ou directement à partir de l'évier. Ne dépassez pas le niveau maximum d'eau indiqué à l'intérieur du réservoir.




3. Appuyez sur le réservoir à vapeur pour le fermer et fermez la porte du four.



4. Appuyez sur la touche Démarrer pour confirmer et commencer la cuisson.



Si la quantité d'eau ajoutée n'est pas suffisante pour effectuer le programme de cuisson,  s'affichera sur l'écran pour vous indiquer qu'il faut remplir le réservoir.

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson (min)
Rôti de bœuf	500-800 g	Viande (vapeur)	180 °C	Grille métallique	L3	30-40
Filet de bœuf	200 g	Viande (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	20-25
Rôti haché	1000-1500 g	Viande (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	40-50
Bœuf Wellington	500 g	Viande (vapeur)	210 °C	Grille métallique	L3	50-80
Rôti de porc	800-1000 g	Viande (vapeur)	180 °C	Grille métallique	L3	40-70
Côtes de porc	1000-1200 g	Viande (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	80-100
Carré d'agneau	800-1000 g	Viande (vapeur)	190 °C	Grille métallique	L3	60-80
Gigot d'agneau	1500-2000 g	Viande (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	80-100
Filets de saumon	200-600 g	Poisson (vapeur)	170 °C	Plaque du four	L3	20-35
Darnes de thon	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	180 °C	Grille métallique	L3	15-20
Darnes d'espadon	700 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	180 °C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de cabillaud	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	15-20
Dorade entière	1	Poisson (vapeur)	170 °C	Plaque du four	L3	35-45
Filet de daurade	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de bar	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	15-20
Brochettes de poisson	8 morceaux	Poisson (vapeur)	150 °C	Grille métallique	L3	20-30
Calamars farcis	4 morceaux	Poisson (vapeur)	180 °C	Plaque du four	L3	25-40
Fenouils	1 plaque	Légumes (vapeur)	200 °C	Grille métallique	L3	30-40
Légumes variés	1 plaque	Légumes (vapeur)	190 °C	Grille métallique	L3	40-45
Choux-fleurs	1 plaque	Légumes (vapeur)	150 °C	Grille métallique	L3	40-50
Potirons en dés	1 plaque	Légumes (vapeur)	160 °C	Grille métallique	L3	30-40
Poivrons farcis	1 plaque	Légumes (vapeur)	180 °C	Grille métallique	L3	70-80
Courgettes farcies	1 plaque	Légumes (vapeur)	190 °C	Grille métallique	L3	35-45
Bâtonnets de carotte	1 plaque	Légumes (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	35-40
Brocolis	1 plaque	Légumes (vapeur)	150 °C	Plaque du four	L3	30-40
Ratatouille	1 plaque	Légumes (vapeur)	190 °C	Grille métallique	L3	40-45
Flan aux légumes	6 ramequins	Légumes (vapeur)	180 °C	Plaque du four + moules	L3	25-35

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE


6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

- Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage


 **Pyrolyse** (*selon le modèle de four)


Ce procédé s'appuie sur le procédé chimique du même nom, qui consiste à décomposer des substances complexes par l'application d'un traitement thermique.

Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.

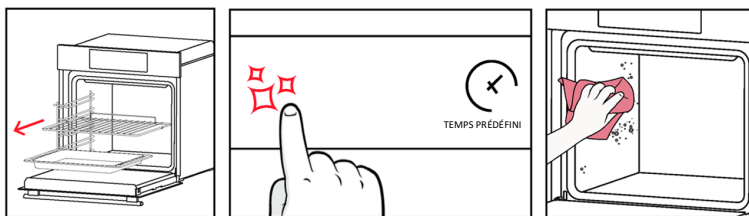
À la fin du cycle de nettoyage, les résidus alimentaires laissent une couche blanche sur les surfaces émaillées. Pour éliminer ces particules, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et utilisez une brosse ou de la laine d'acier. Les produits de nettoyage adéquats sont l'eau chaude savonneuse ou le nettoyant pour four.

Comment ça marche :

1. Retirez tous les accessoires du four, tels que les grilles, les grilles latérales et la vis des grilles latérales (*);
2. Tournez le bouton de fonction sur . Tournez la molette pour régler le programme Pyrolyse ; Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie. Pendant ce processus et la phase de refroidissement qui suit, la porte du four reste verrouillée.
3. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.

 **AVERTISSEMENT** : assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.

(*) uniquement pour les modèles à 7 niveaux.

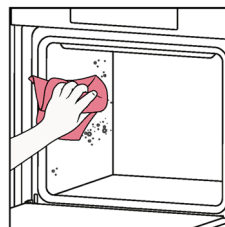
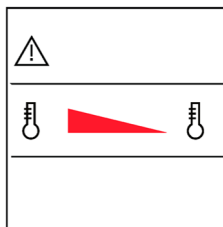
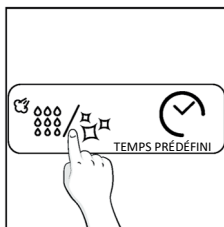
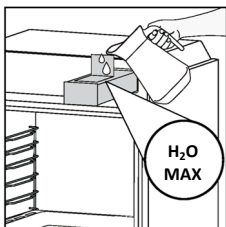


Hydroeasy Steam

La fonction Hydroeasy Steam est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.


Comment ça marche :

1. Versez de l'eau dans le réservoir à vapeur jusqu'à atteindre le niveau maximum indiqué sur le réservoir.
2. Sélectionnez le programme de nettoyage Hydroeasy Steam. Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.
5. **⚠ AVERTISSEMENT :** assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.



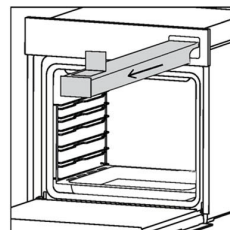
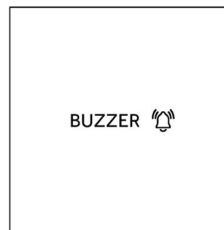
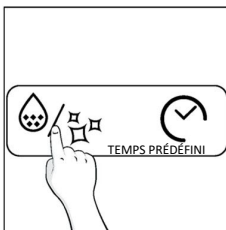
NETTOYAGE DU SYSTÈME À VAPEUR

Détartrage

Cette fonction est recommandée après 25 cycles et elle sera obligatoire après 40 cycles. Le four affichera  à la fin de chaque cycle avec de la vapeur à partir du 25^e si les utilisateurs n'ont pas encore effectué de détartrage. Au bout de 40 cycles avec de la vapeur, aucun des programmes de cuisson à la vapeur ne démarrera tant que les utilisateurs n'auront pas exécuté le programme de détartrage. Le détartrage se compose de trois étapes :

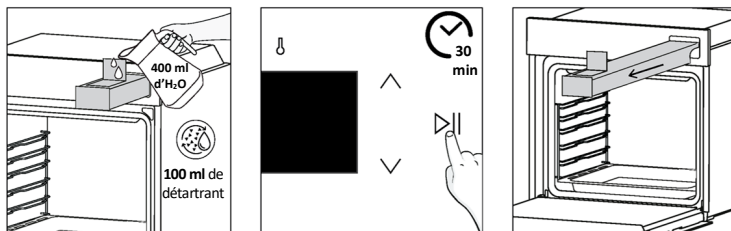
Étape 1 (Retrait de l'eau résiduelle du cuiseur-vapeur) :

- i. Sélectionnez le mode détartrage, puis appuyez sur la touche de démarrage.
- ii. Lorsque le signal sonore retentit pour passer à la deuxième étape, retirez le réservoir d'eau.



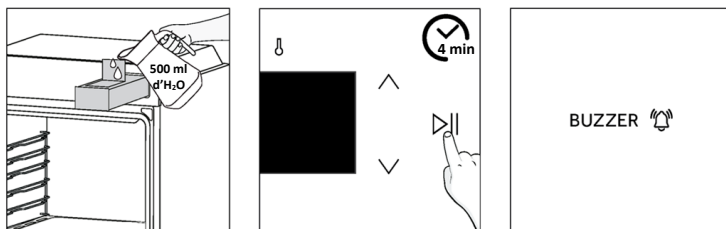
Étape 2 (Détartrage) :

- Ajoutez 400 ml d'eau du robinet et 100 ml de détartrant dans le réservoir à vapeur. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage.
- Cette étape durera 30 minutes. Après quoi, pour passer à la troisième étape, le réservoir à vapeur devra être retiré à nouveau.




Étape 3 (Rinçage) :


- Ajoutez 500 ml d'eau du robinet dans le réservoir à vapeur. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage.
- Cette étape durera 4 minutes, puis le signal sonore retentira à la fin du processus.



Vidange

Après chaque cycle de cuisson à la vapeur, l'eau restant dans le four vapeur est automatiquement vidangée dans le réservoir à vapeur.

Pendant ce processus, l'écran affiche .

Si le réservoir à vapeur est déjà plein,  s'affichera à l'écran pour vous indiquer de vider le réservoir afin de permettre au processus de vidange de commencer.

Nettoyage par catalyse

Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.

Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.

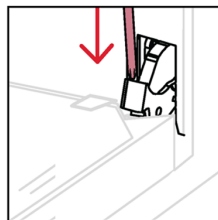
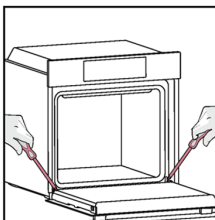
Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine.

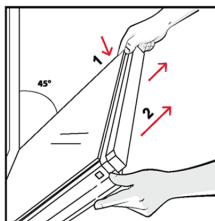
Cela garantit des performances et une propreté optimales.

6.2.2. EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre

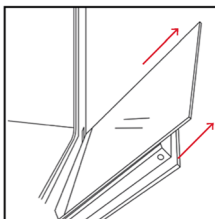
1. Positionnez la porte à 90°. Tournez les languettes de verrouillage de la charnière vers l'extérieur du four.



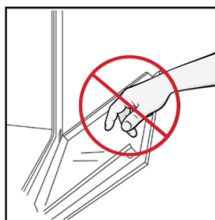
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



3. Retirez très soigneusement la vitre du four, en commençant par la vitre intérieure. Pendant la procédure, tenez fermement la vitre avec les deux mains et placez-les sur une surface plane et rembourrée (p. ex. sur un tissu).



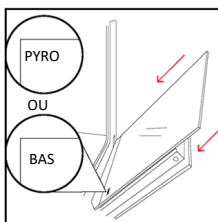
4. **⚠ AVERTISSEMENT** : la vitre extérieure n'est pas amovible.



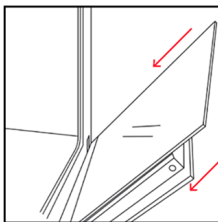
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



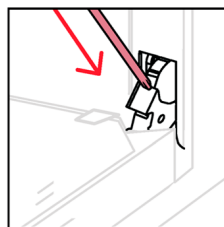
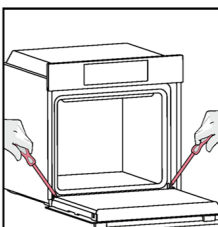
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « BAS ou PYRO » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.



7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



8. Ensuite, ramenez la porte à 90° et faites pivoter les languettes de verrouillage des charnières vers l'intérieur du four.



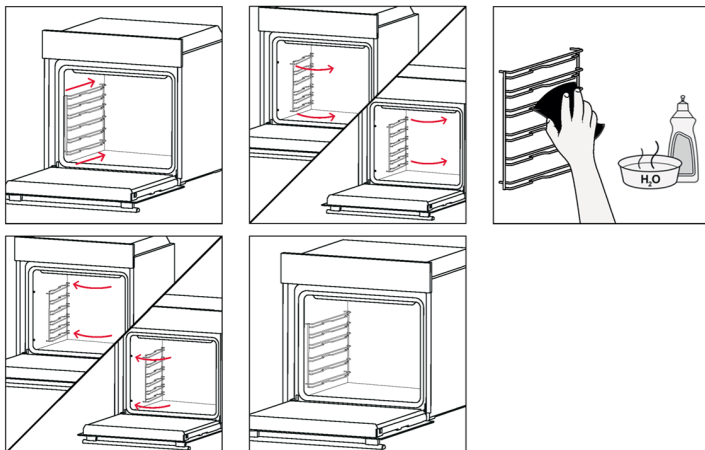
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

- Modèle à 6 niveaux

1. Retirez les grilles latérales en les tirant dans le sens des flèches.
2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
3. Après le nettoyage, installez les grilles latérales en suivant l'ordre inverse.



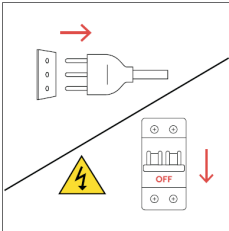
6.4. ENTRETIEN

REPLACEMENT DES COMPOSANTS

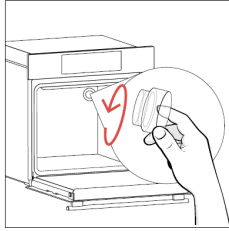
Changement de l'ampoule du haut :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Retirez le couvercle en verre de la lampe.
3. Démontez l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
5. Remettez le couvercle en verre de la lampe à sa place.
6. Rebranchez le four au secteur.

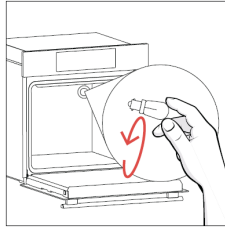
Étape 1



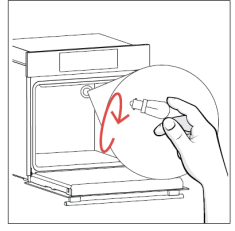
Étape 2



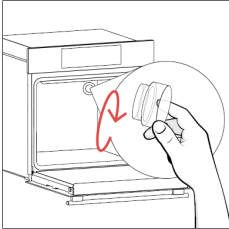
Étape 3



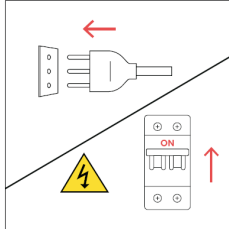
Étape 4



Étape 5



Étape 6

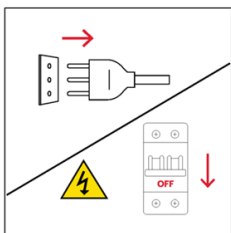


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

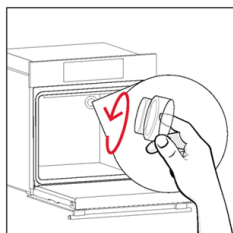
Changement de l'ampoule latérale :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Utilisez un tournevis à tête plate en le positionnant sur le côté de la vitre de protection et exercez une légère pression pour la retirer.
3. Saisissez délicatement l'ampoule par sa base.
4. Insérez l'ampoule neuve.
5. Remettez la vitre de protection en appuyant doucement dessus jusqu'à ce qu'elle soit bloquée à sa place.
6. Rebranchez le four au secteur.

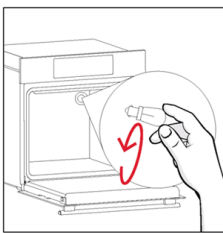
Étape 1



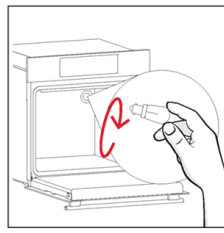
Étape 2



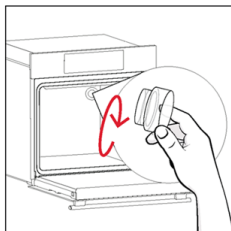
Étape 3



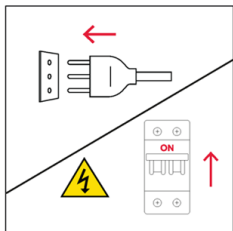
Étape 4



Étape 5



Étape 6



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

7. DÉPANNAGE

Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.

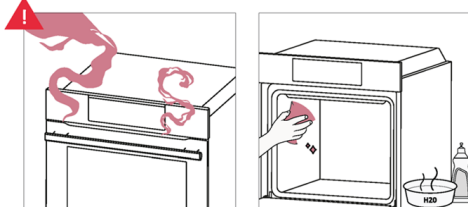
Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.

Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

Erreur



Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.



8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

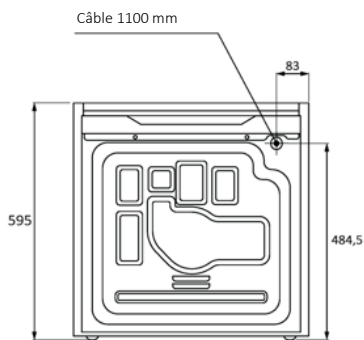
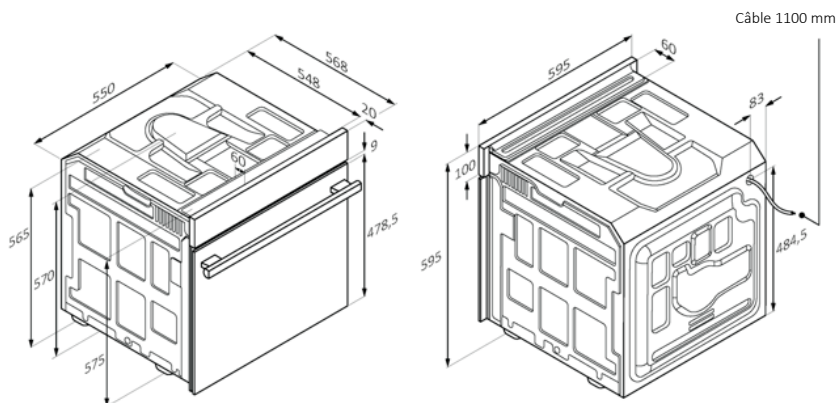
Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture.

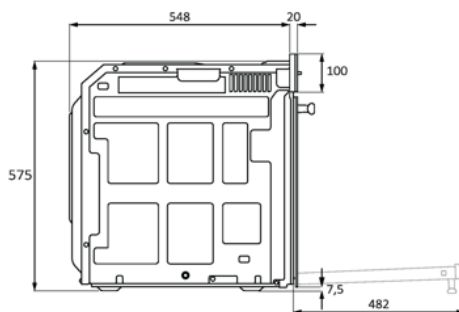
Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.

Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en reportant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

9. INSTALLATION

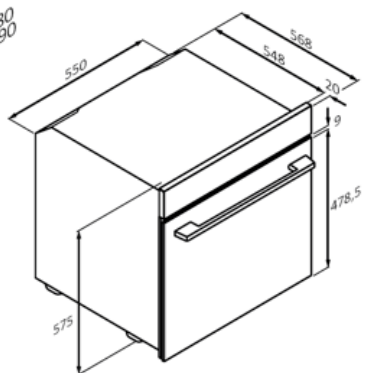
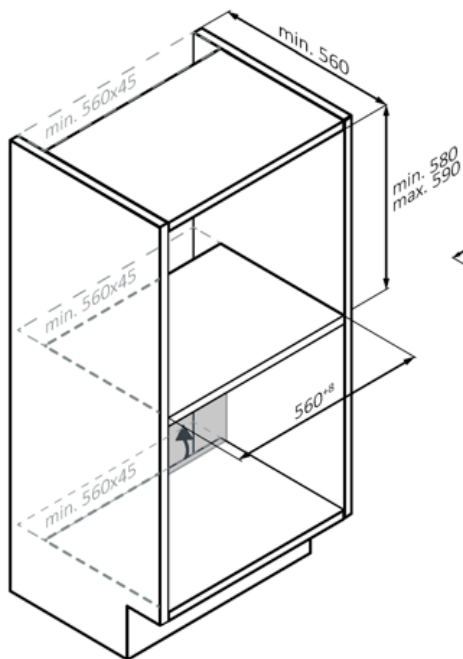
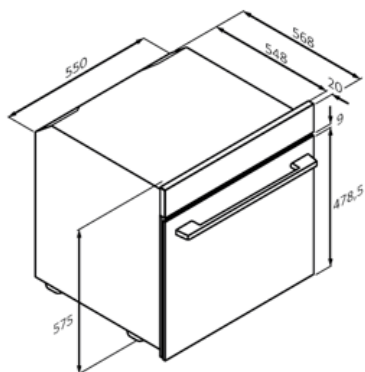
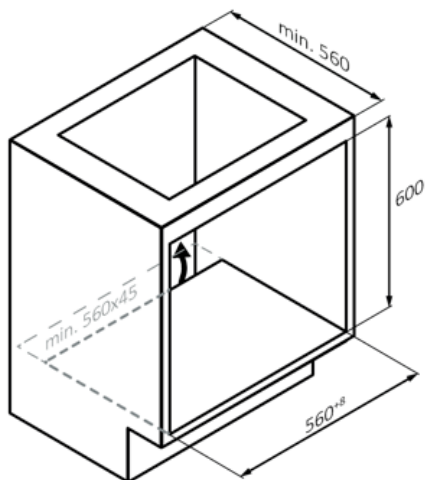


Vue arrière



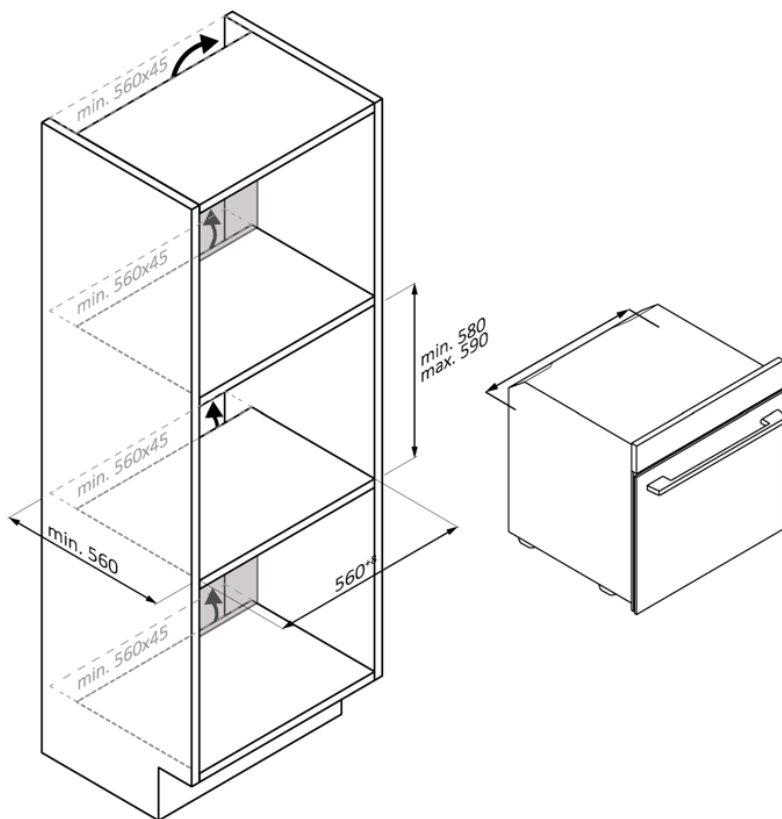
Vue de côté

mm



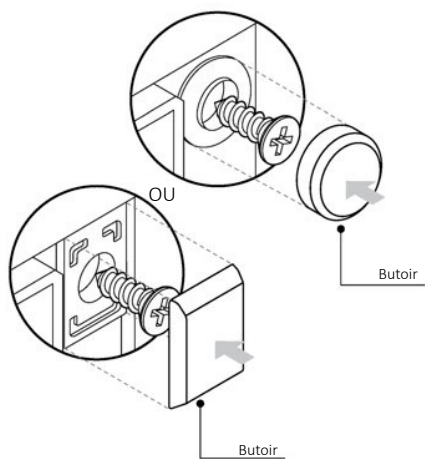
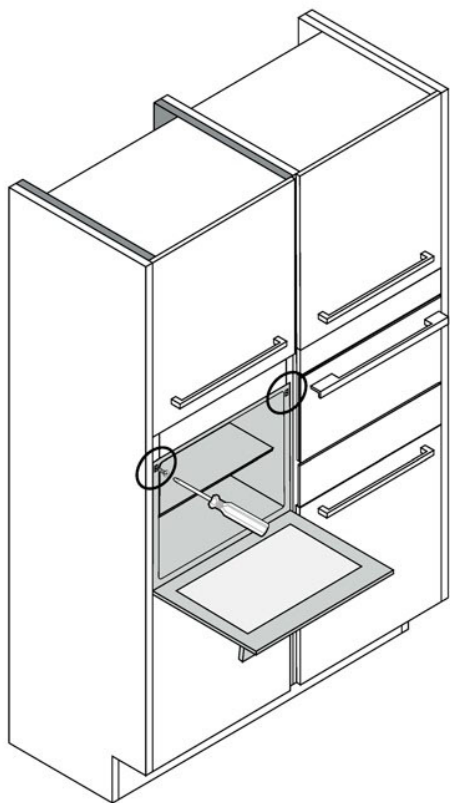
mm

FR 50



mm

FR 51



mm
|-----|

FR 52

BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri.

Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

❗ NOTA: Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

- 2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO
- 2.2. ACCESSORI
- 2.3. PANNELLO DI CONTROLLO
- 2.4. CONNETTIVITÀ

3. PRIMA DI COMINCIARE

- 3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE
- 3.2. PRIMO UTILIZZO
- 3.3. PULIZIA PRELIMINARE

4. USO DEL PRODOTTO

- 4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO
- 4.2. FUNZIONI DI COTTURA
 - 4.2.1. FUNZIONI STANDARD
 - 4.2.2. SONDA HEAT FEEL SENSOR
 - 4.2.3. FUNZIONE MULTI-STEP

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

- 5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE
- 5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

6. CURA E PULIZIA

- 6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI
- 6.2. PULIZIA DEL FORNO
 - 6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia
 - 6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro
- 6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI
- 6.4. MANUTENZIONE

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

- 8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO
- 8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

Utilizzare in conformità all'uso previsto

- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

Limiti d'uso

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se sono state fornite loro istruzioni relative all'utilizzo.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.
- **⚠ AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- **⚠ AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro.
- Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevare e spostare il forno.
- I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95 °C.
- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.

- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.
- Per rimuovere le pellicole protettive e gli adesivi pubblicitari presenti sulla superficie frontale del forno prima del primo utilizzo

AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- **⚠ AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
 - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
 - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;

- In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato;
- In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- **i NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- **⚠ ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

USO E MANUTENZIONE

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la teglia Frittura ad aria o griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.

- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- **⚠ AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- **⚠ AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- **⚠ ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- I vassoi e le griglie del forno non sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.

AVVERTENZE (*PER FORNI PIROLITICI)

- Prima della pulizia rimuovere lo sporco in eccesso.
- **⚠ AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
 - Pulire lo sportello del forno.
 - Rimuovere grossi residui di cibo dall'interno del forno con una spugna bagnata. Non utilizzare detersivi.
 - Rimuovere tutti gli accessori e far scorrere la rastrelliera (se presente).
 - Non collocare strofinacci.
- Nei forni con sonda per la carne è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dado quando la sonda per la carne non è in uso.
- Durante il processo di pulizia pirolitica (se disponibile), le superfici potrebbero diventare più calde del solito, pertanto è necessario tenere lontani i bambini.
- Se sopra il forno è collocato un piano cottura, per evitarne il surriscaldamento non utilizzarlo mentre è in funzione il pirolizzatore.

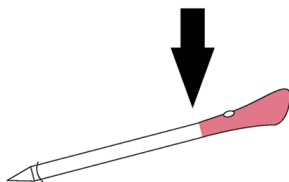
AVVERTENZE (*PER STEAM PLUS ADVANCED)

- Quando viene riempito il serbatoio del vapore, il livello dell'acqua non deve superare il livello massimo indicato sul serbatoio.
- Per il riempimento del serbatoio utilizzare solo acqua potabile.
- Prima di avviare una funzione di pulizia pirolitica è necessario rimuovere il serbatoio del vapore. Non inserire il serbatoio del vapore durante la funzione di pulizia pirolitica.

AVVERTENZE per la SONDA DI TEMPERATURA WIRELESS

- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.
- **NON TOCCARE** la sonda Heat Feel Sensor A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere la sonda Heat Feel Sensor dagli alimenti dopo la cottura.
- Per un utilizzo corretto della sonda di temperatura è fondamentale inserire completamente la barra di metallo della sonda nel cibo durante la cottura fino a raggiungere la porzione in ceramica di colore nero situata sulla punta della sonda.

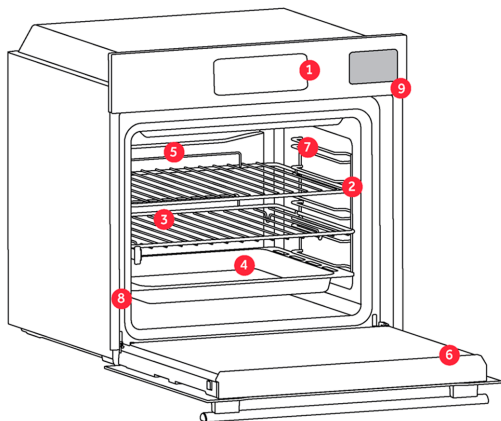
Inserire la sonda Heat Feel
Sensor nel cibo fino a quel punto



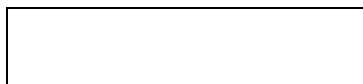
- Non esporre la parte metallica della sonda Heat Feel Sensor al calore generato direttamente dal forno.
- Non utilizzare la sonda Heat Feel Sensor in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.
- Non utilizzare la sonda Heat Feel Sensor in forni a microonde.
- La sonda Heat Feel Sensor può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.
- Il prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.
- Il fornitore declina ogni responsabilità per eventuali danni della sonda Heat Feel Sensor dovuti a un uso improprio del dispositivo.
- Pulire la sonda Heat Feel Sensor prima dell'uso.
- La sonda diventa operativa all'interno del seguente intervallo di temperatura: da 10 °C fino a una temperatura interna massima di 100 °C per la parte metallica. La parte in ceramica può raggiungere i 350 °C.
- Se la temperatura della sonda Heat Feel Sensor supera i 100 °C, la cottura si interrompe; rimuovere la sonda dal forno il prima possibile indossando i guanti, per evitare che si danneggi.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO



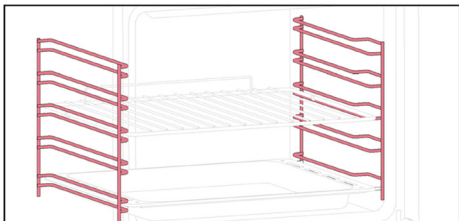
1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglie
4. Teglie
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Numero di serie e codice QR
9. Serbatoio del vapore



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

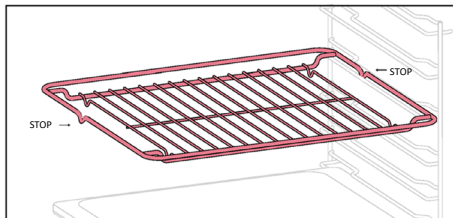
2.2. ACCESSORI

Griglie metalliche laterali (solo se presenti*)



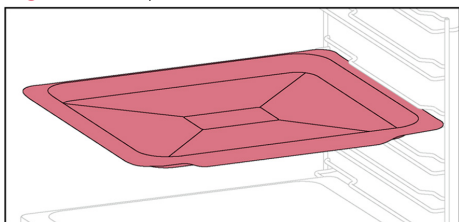
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

Griglia metallica



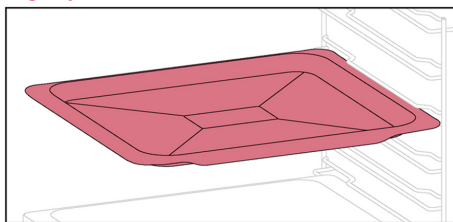
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

Teglia (solo se presente*)



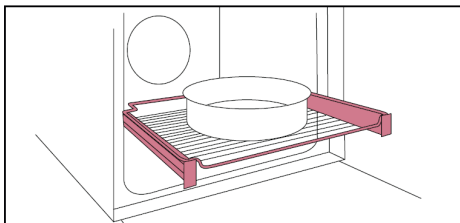
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Teglia profonda



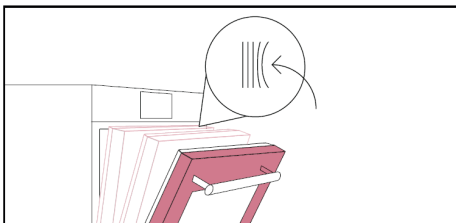
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sfornati o arrostiti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Guide telescopiche (solo se presenti*)



Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

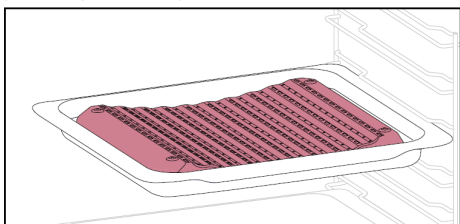
Cerniere Softclose/ Softopen (solo se presenti*)



Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

Teglia H-Lab - Modalità VAPORE

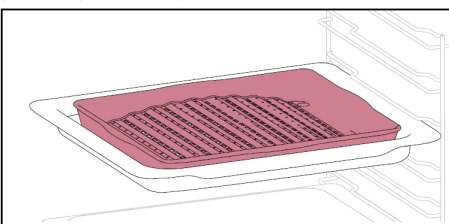
(solo se presente*)



La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura e contribuisce a mantenere gli alimenti umidi. A seconda della quantità di acqua versata nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

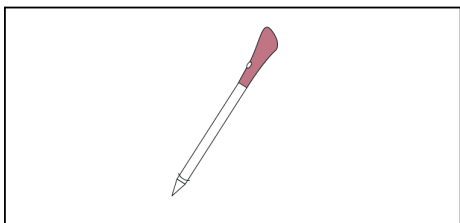
Teglia H-Lab - Modalità BBQ

(solo se presente*)



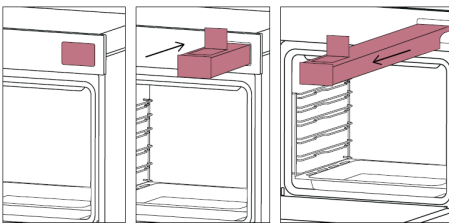
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbecue e con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

Sonda Heat Feel Sensor (solo se presente*)



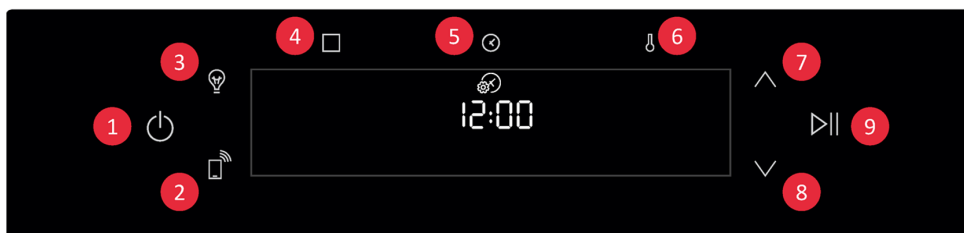
Questa sonda è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite bluetooth, permette di controllare la temperatura interna dell'alimento durante la cottura. Viene utilizzata principalmente per pesce e carne.

Serbatoio del vapore



Il serbatoio del vapore è un cassetto che può essere riempito con l'acqua necessaria per eseguire programmi di cottura e pulizia assistiti con vapore.

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



Le funzioni e la relativa classificazione possono essere modificate a seconda del modello.






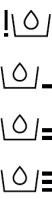
1. On/Off
2. Controllo da remoto
3. Lampadina
4. Funzioni
5. Tempo
6. Temperatura
- 7/8. Pulsanti di navigazione
9. Avvio/Pausa

FUNZIONI PRINCIPALI

Il pannello di controllo ha le seguenti funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	On/Off	Premere per accendere/spengere il forno.
	Controllo da remoto ON/OFF	Premere il pulsante per attivare il controllo da remoto, dopo aver effettuato l'accoppiamento tra il forno e l'app hOn (tramite l'applicazione).
	Illuminazione	Premere per accendere/spengere la luce della cavità del forno
	Funzioni	Premere una volta per accedere alle funzioni manuali, due volte per i programmi Everyday Cooking, tre volte per il menu Pulizia e quattro volte per il menu WIFI.
	Tempo	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti (disponibile in modalità standby), tre volte per la partenza ritardata. In modalità standby sono disponibili il timer per cottura e, tenendo premuto per 3 secondi, l'ora del giorno.
	Temperatura	Premere una volta per verificare la temperatura della cavità, due volte per attivare l'opzione di preriscaldamento rapido (disponibile solo durante la fase di preriscaldamento del forno).
	Pulsanti di navigazione	Premere i pulsanti di navigazione per scorrere tra le funzioni e regolare i parametri.
	Avvio/Pausa	Premere per avviare/mettere in pausa la cottura o per confermare le funzioni

FEEDBACK DISPLAY (visibile solo se attivo)

Simbolo	Feedback	Descrizione
	Serbatoio mancante	L'icona compare quando manca il serbatoio del vapore.
	Riempimento serbatoio	L'icona compare quando è necessario aggiungere acqua al serbatoio del vapore.
	Scarico in corso	L'icona compare durante il processo di scarico.
	Serbatoio vuoto	L'icona compare quando non c'è acqua all'interno del serbatoio del vapore.
	Svuotamento serbatoio	L'icona compare per chiedere all'utente di svuotare il serbatoio del vapore.
	Feedback sul livello dell'acqua	Le barre accanto all'icona rappresentano la quantità di acqua disponibile nel serbatoio del vapore.

2.4. CONNETTIVITÀ

Parametri wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande di frequenza (MHz)	2401÷2483	2402÷2480
Potenza massima (mW)	100	10

Parametri wireless della sonda Heat Feel Sensor modello et180

Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande di frequenza (MHz)	2400÷2480
Potenza massima (mW)	2.5 - (4dBm)

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate: 2,0 W

Come attivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi si attiva non appena l'utente preme il pulsante di accensione.

Come disattivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi si disattiva non appena l'utente preme il pulsante di spegnimento. Il WI-FI può essere disattivato con il forno acceso selezionando "Off" nel menu delle impostazioni.

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE e ai relativi requisiti di legge per il mercato UK. Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

COME INTERAGIRE CON L'APP

L'elettrodomestico può essere connesso alla rete wireless domestica e gestito da remoto tramite l'app. Collegare l'elettrodomestico per assicurarsi che rimanga aggiornato con il software e le funzionalità più recenti.

❗ NOTA

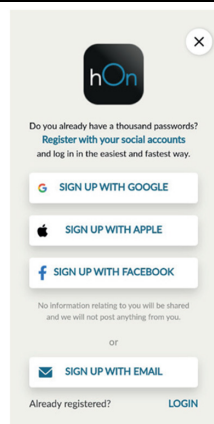
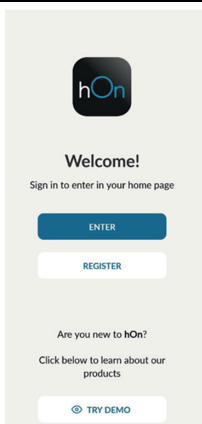
- Una volta acceso il forno, le icone Wi-Fi lampeggiano per 30 minuti. Durante questo periodo è possibile registrare il prodotto.
- Assicurarsi che la rete Wi-Fi domestica sia attiva.
- Verrà fornita una guida passo passo sia sull'elettrodomestico che sul dispositivo mobile.
- Potrebbero essere necessari fino a 10 minuti per collegare il forno.
- Per ulteriori indicazioni e per la risoluzione dei problemi fare riferimento all'app.

Scarica l'app sullo smartphone.



NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

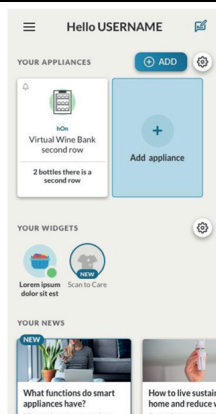
- Fare clic su "Registrati"
- È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con l'indirizzo e-mail personale



REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

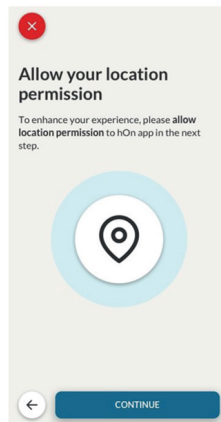
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



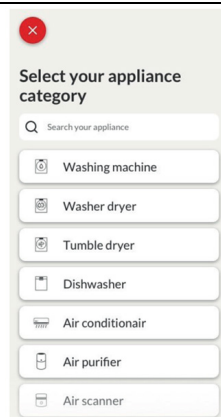
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



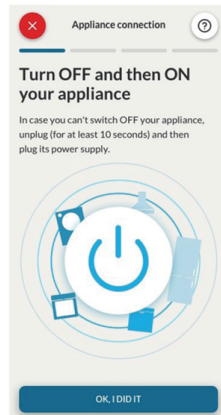
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



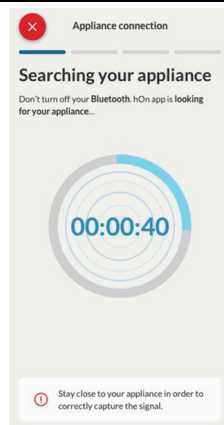
Passo 4

- Accendere il proprio elettrodomestico; se è già acceso, spegnerlo e riaccenderlo.



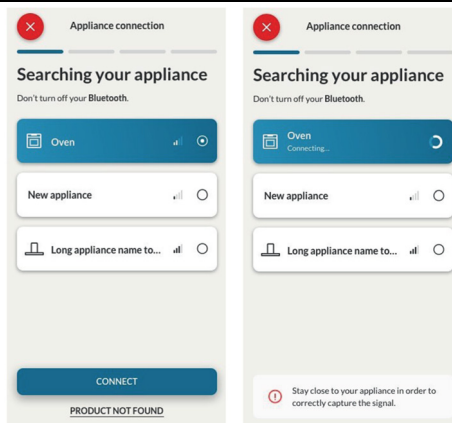
Passo 5

- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



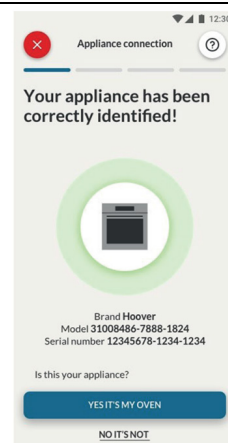
Passo 6.1-6.2

- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Collegare" e attendere qualche secondo.



Passo 7

- Il forno viene trovato e può essere controllarlo tramite hOn.



📶 COME CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI WI-FI

Una volta connesso l'elettrodomestico, l'utente può modificare le impostazioni WI-FI tra:

- **WI-FI ON:** È possibile monitorare lo stato del forno solo tramite app.
- **WI-FI hOn:** È possibile utilizzare il forno solo tramite app.
- **WI-FI OFF:** Il forno non è connesso ma è comunque arruolato con le credenziali di rete salvate.
- **RESET WI-FI:** La connessione viene resettata ed è possibile un nuovo arruolamento.

1. Toccare ed entrare nel menu WiFi. Sul display appare "On".
2. Sul display appare "On".
3. Utilizzare le frecce fino a visualizzare "Off" o ripristinare l'impostazione "rSt".



📱 CONTROLLO DA REMOTO

Il controllo da remoto offre numerosi vantaggi agli utenti, migliorando la comodità, l'efficienza e l'esperienza di cottura complessiva, offrendo la possibilità di controllare il prodotto direttamente sia dall'elettrodomestico che dall'app hOn.

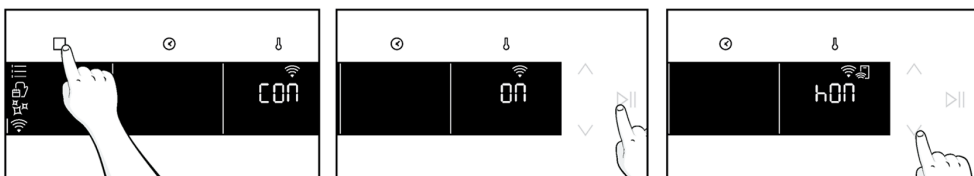
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura in uso; monitoraggio del processo di cottura tramite sonda. Inoltre è possibile ricevere notifiche una volta completati programmi o ricette.

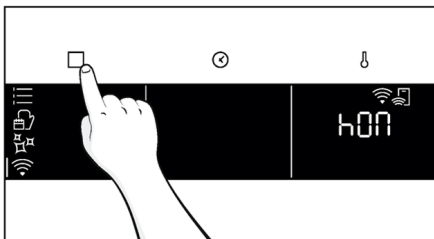
Il controllo da remoto è attivabile esclusivamente al momento della registrazione del prodotto.

🔴 **NOTA:** È disponibile per tutte le funzioni di cottura del prodotto, ad eccezione dei programmi Gratinato, Grill e Supergrill.

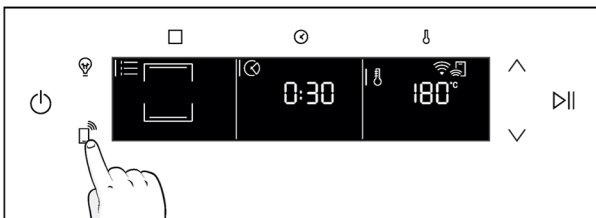
Come attivare il controllo da remoto:

1. Toccare per selezionare la modalità WI-FI.
2. Sul display appare "CONNECT". Toccare \triangleright ||. "On" comincia a lampeggiare.
3. Toccare ∇ per selezionare la modalità "hOn" e quindi toccare \triangleright || per attivare il controllo da remoto.
4. Premere per uscire dalla modalità "hOn".
5. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.



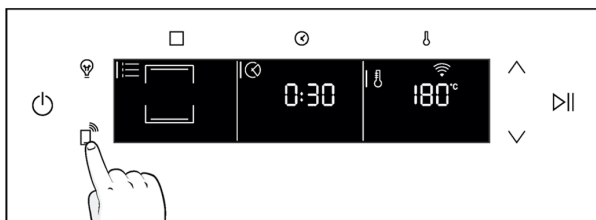


È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante



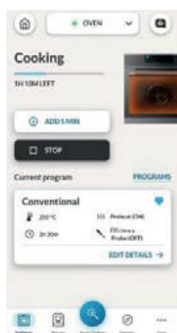
Come interrompere il controllo da remoto:

È possibile interrompere un programma di cottura avviato direttamente dal prodotto stesso premendo il corrispondente pulsante del controllo da remoto fornito con l'elettrodomestico.



È inoltre possibile interrompere il programma di cottura da remoto utilizzando l'app e facendo clic sul pulsante "STOP" sul display. Il forno interromperà automaticamente la cottura.

❗ NOTA: Se l'utente interrompe la cottura in corso dal forno, contemporaneamente verrà visualizzato sull'app un messaggio che informa dell'interruzione della cottura.



3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non vi è bisogno di preoccuparsi; aspettare solo che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

Come funziona lo sportello

Durante il processo di pulizia pirolitica, lo sportello del forno rimane sempre bloccato. Se non è bloccato, sul forno apparirà il codice di errore 24, che metterà in pausa la funzione di pulizia.

Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, tipicamente attivate ogni volta che si avvia una funzione di cottura.

Per i forni dotati di interruttore dello sportello (vedere sotto), la luce si accende automaticamente quando lo sportello si apre.

Per i forni dotati di pulsante per la lampada, lo sportello può essere utilizzato anche per attivare l'illuminazione.

Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 10 minuti, le luci si spegneranno automaticamente.

Durante il processo di pulizia pirolitica la luce rimane spenta. *

Come funziona la ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Per questo motivo la ventola di raffreddamento rimane udibile per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento del forno.

Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno.

Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.




Durante la pulizia pirolitica e quando lo sportello è bloccato, la ventola di raffreddamento è accesa. *

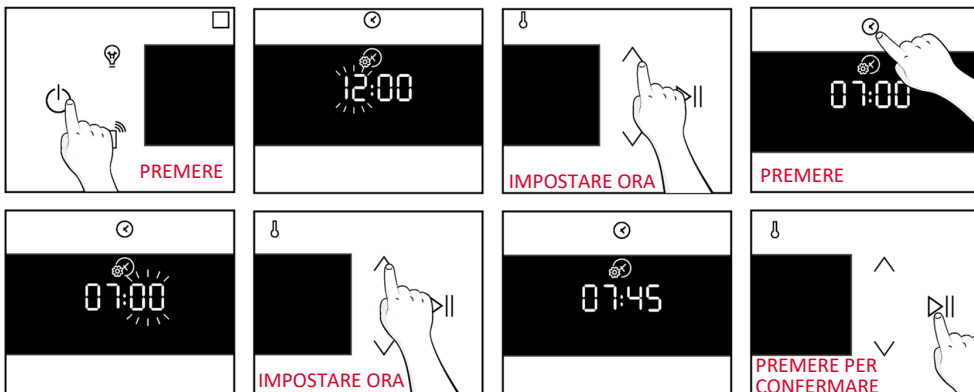
Durante la funzione ECO la luce rimane spenta.



(*solo per forni pirolitici)

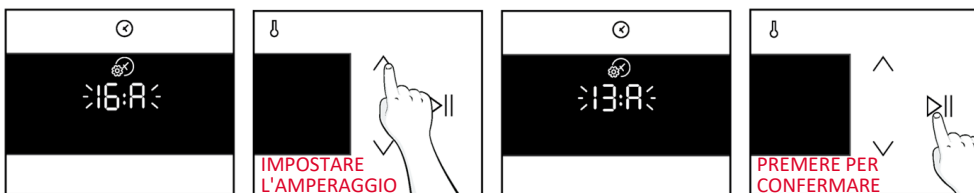
3.2. PRIMO UTILIZZO

Quando l'elettrodomestico viene acceso per la prima volta, il passo iniziale è impostare l'ora del giorno, scegliere tra 13 o 16 ampere e selezionare il livello sonoro.


- **IMPOSTARE L'ORA:** Il display mostrerà l'ora preimpostata lampeggiante '12:00'. Per modificarla, tenere premuto  e utilizzare le frecce per impostare l'ora corrente. Premere  per confermare l'ora. Seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Per confermare, premere .

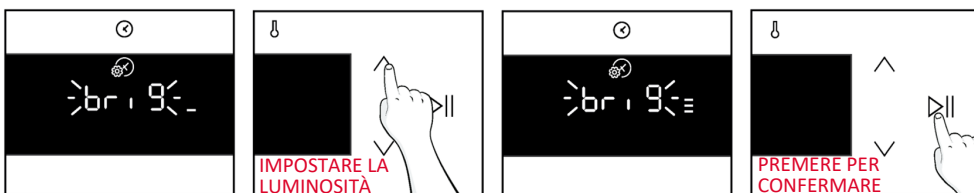


- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa ha una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su  13 A. Questa impostazione influisce sulla velocità di riscaldamento del forno. La scelta dell'opzione più alta (16 A) indica che il forno si riscalda più velocemente (perché l'assorbimento di potenza aumenta). Sul display verranno mostrate due scelte: 13 A e 16 A. Selezionare l'opzione desiderata utilizzando le frecce. Per confermare, premere .

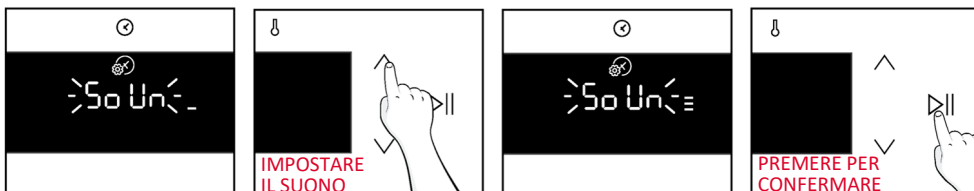


- **NOTA:** L'opzione per impostare l'ampere è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'ampere impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

- **LUMINOSITÀ:** Il display visualizza il simbolo della luminosità. I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile tramite le frecce. Per confermare, premere .

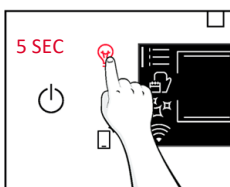


- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo del suono. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile tramite le frecce. Per confermare, premere ▷||.



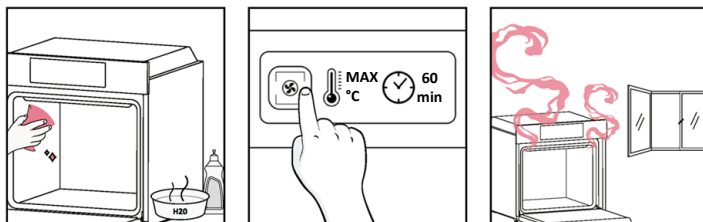
● ISTRUZIONI POST-INSTALLAZIONE

È possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo il pulsante della lampada per 5 secondi



3.3. PULIZIA PRELIMINARE


Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.

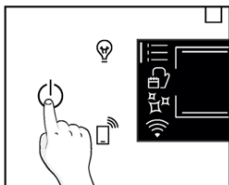


4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

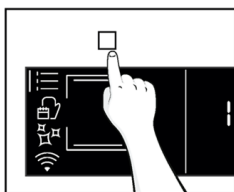
Per accendere/spegnere il forno, tenere premuto 









MENÙ FUNZIONI

Accedere al menu Funzioni premendo .

Per navigare, toccare tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:

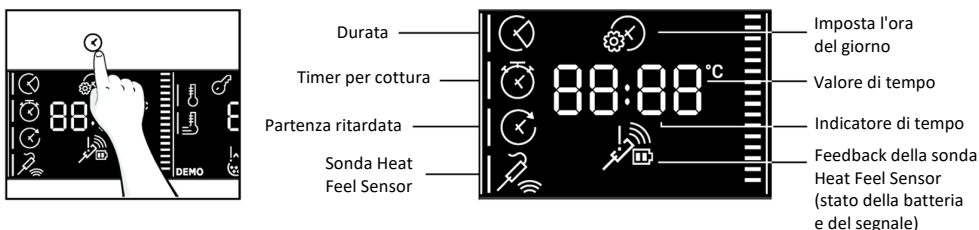


Simbolo	Funzione	Descrizione
	FUNZIONI PRINCIPALI	Questa funzione permette di selezionare il programma di cottura desiderato utilizzando le frecce. Toccare  per impostare tempo e temperatura. Premere  per avviare la funzione. Per mettere in pausa il programma, farvi nuovamente clic.
	CATEGORIE DI ALIMENTI	In questo menù è possibile accedere, tramite le frecce, a 4 categorie di cottura di alimenti già integrate nel forno. Il display mostrerà l'ora e la temperatura predefinite.
	WI-FI	In questa modalità è possibile collegare il forno a una rete e registrarlo tramite l'app Haier.
	FUNZIONI DI PULIZIA	Questa funzione consente di scegliere un sistema di pulizia disponibile nel forno.

MENU TEMPO

Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedere al menu Tempo premendo

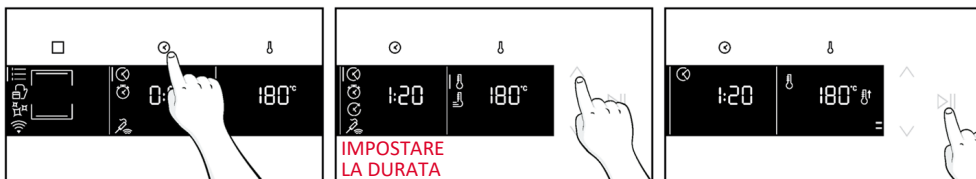
Per navigare, toccare tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:



❗ NOTA: non è possibile impostare più parametri contemporaneamente, pertanto rimane in memoria solo l'ultimo impostato, mentre quello precedente viene cancellato.

Simbolo	Funzione	Descrizione
	a) DURATA DELLA COTTURA	<p>Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.</p> <p>Premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Durata della cottura".</p> <p>Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere per confermare.</p> <p>Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo e utilizzando le frecce. Trascorsa la durata, il display mostra l'indicazione di fine e la cottura si interrompe.</p>
	b) PROMEMORIA MINUTI	<p>Permette di utilizzare il forno come sveglia.</p> <p>Premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Promemoria minuti".</p> <p>Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere per confermare.</p> <p>Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo e utilizzando le frecce. Quindi premere per riprendere la cottura. Trascorsa la durata, la cottura continua finché non viene interrotta manualmente.</p> <p>Questa funzione può essere impostata anche quando il forno è in modalità stand by premendo . Quando attivato, il promemoria minuti funziona indipendentemente dalle funzioni di cottura del forno.</p>
	c) PARTENZA RITARDATA	<p>Consente di selezionare l'orario di inizio cottura.</p> <p>Premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Partenza ritardata".</p> <p>Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere per confermare.</p> <p>NOTA: La partenza ritardata è attivabile solo dopo aver impostato la durata della cottura e non è disponibile con le funzioni di grigliatura</p>

a. DURATA DELLA COTTURA





a. PROMEMORIA MINUTI

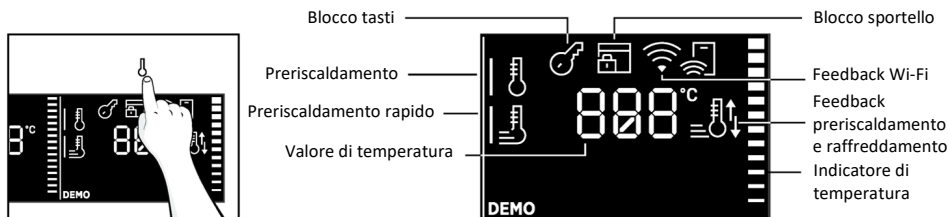



a. PARTENZA RITARDATA




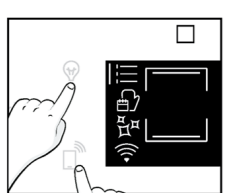
MENU TEMPERATURA

Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedere al menu Temperatura premendo . Per navigare, toccare  tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:



Simbolo	Funzione	Descrizione
	TEMPERATURA	Premere  per impostare la temperatura e utilizzare le frecce per regolarne il valore.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Premere due volte  per impostare la temperatura rapida.

FUNZIONE AGGIUNTIVA

Simbolo	Funzione	Descrizione
	SICUREZZA BAMBINI	 <p>Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivarlo premere contemporaneamente i pulsanti della lampada e del controllo da remoto per 3 secondi. Sull'interfaccia utente verrà visualizzata un'icona con una chiave. In questa condizione l'interfaccia utente del forno è bloccata e non è possibile apportare modifiche alle impostazioni.</p> <p>Per disattivare il blocco bambini, premere nuovamente i pulsanti della lampada e del controllo da remoto per 3 secondi (l'icona con la chiave scomparirà).</p>

4.2. FUNZIONI DI COTTURA

OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO








Per accelerare la fase di preriscaldamento, è possibile selezionare l'opzione di preriscaldamento rapido premendo l'icona della temperatura per 3 secondi dopo aver selezionato il programma di cottura e la temperatura. Questa opzione attiverà una combinazione di ventola e resistenze indipendentemente dalla funzione di cottura scelta.







Per risparmiare energia, quando viene attivato il preriscaldamento rapido, la lampada verrà spenta finché il forno non raggiunge la temperatura desiderata

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

ⓘ NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella sotto.

"SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO" significa che è necessario attivare questa funzione ed è disponibile che l'opzione è disponibile; "NO" significa che il preriscaldamento rapido non è disponibile e che gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Sonda Heat Feel Sensor disponibile	Suggerimenti
	*Statico	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Sì	IDEALE PER: torte, pane, biscotti su unico livello.
	Cottura ventilata	175 °C 50-250 °C	L2/L3/L4	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Sì	IDEALE PER: arrostiti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	Cottura multilivello	160 °C 50-250 °C	L4 per il livello singolo L2+L5 per il livello doppio L2+L4+L6 per il livello triplo	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Sì	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Resistenza inferiore	170 °C 50-230 °C	L2	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Sì	IDEALE PER: stufati e Gentle Cooking su un unico livello
	Resistenza inferiore ventilata	170 °C 50-230 °C	L2	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Sì	IDEALE PER: torte salate o cibi con condimenti liquidi su un unico livello
	**Grill	L5 L1-L5	L6 per alimenti sottili, L5 per alimenti più spessi	NO	Sì	IDEALE PER: piccole quantità di salsicce o bistecche. Utilizzare con lo sportello chiuso.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L6	NO	Sì	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Sonda Heat Feel Sensor disponibile	Suggerimenti
	**Gratinato	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Sì	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrostiti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.
	Cottura multilivello +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Sì	IDEALE PER: cotture di menu completi senza miscelazione di odori. Non è necessario estrarre gli alimenti nello stesso tempo di cottura
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO	NO	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza senza preriscaldare il forno. Utilizzare temperature più basse per i prodotti surgelati e 300 °C per le ricette fatte in casa
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	NO	IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdure. Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. La lampada della cavità è spenta.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NO	NO	IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata**, l'aria calda può fluire uniformemente
	Gentle Cooking (vapore)	70 °C 50-90 °C	L3	NO	Sì	IDEALE PER: cottura a basse temperature, simile al sottovuoto. Da utilizzare con carne, pesce e verdure.

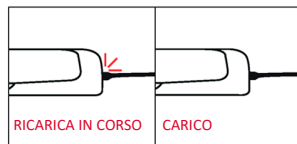
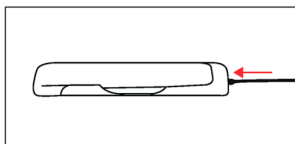
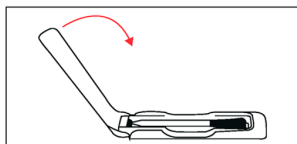
* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

**Utilizzare con lo sportello chiuso.

4.2.2. SONDA HEAT FEEL SENSOR

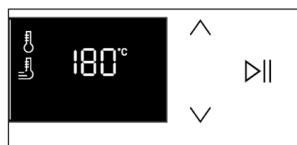
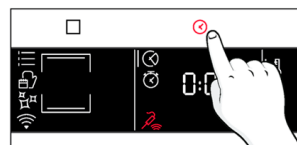
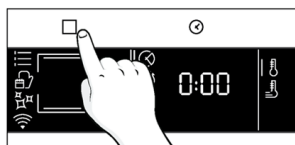
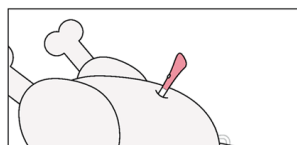
Verificare la carica della sonda Heat Feel Sensor prima dell'uso:

1. Inserire la sonda Heat Feel Sensor nel caricatore e chiudere il coperchio.
2. Collegare il caricatore a una fonte di alimentazione USB, ad es. un adattatore USB o la presa USB di un computer fisso o portatile, tramite il cavo USB. Il caricabatterie potrebbe non funzionare correttamente con una power bank per via della sua funzione di spegnimento automatico.
3. Durante la carica, il LED del caricatore si accende e lampeggia. Si spegne quando la sonda Heat Feel Sensor è totalmente carica.



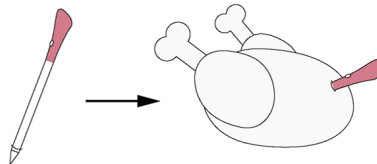
Come registrarsi e utilizzare la sonda Heat Feel Sensor:

1. Inserire la sonda nel cibo.
2. Toccare □ per selezionare la funzione desiderata e ⓧ tutte le volte necessarie per selezionare l'icona della sonda.
3. Nel giro di qualche istante, il forno riconoscerà il codice della sonda. Toccare ▷|| e utilizzare le frecce per impostare la temperatura desiderata.
4. Toccare ▷|| per confermare. Da questo momento il forno utilizzerà i dati della sonda per monitorare la temperatura interna degli alimenti.
5. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suona l'allarme e il forno si spegne. Rimuovere con attenzione la sonda dall'alimento.



Consigli di cottura

La sonda è dotata di un unico punto di misurazione. Inserirlo completamente nell'alimento con la punta metallica posizionata al centro dello stesso. Al fine di monitorare correttamente il processo di cottura, tale punto dovrebbe trovarsi il più vicino possibile alla parte più spessa (più fredda) dell'alimento.



La sonda può essere utilizzata con le funzioni manuali (Statico, Cottura ventilata, Grill, Super Grill, Gratinato e Cottura multilivello), con le COTTURE PER CATEGORIE DI ALIMENTI (Carne, Pesce e Verdure) e Gentle Cooking.

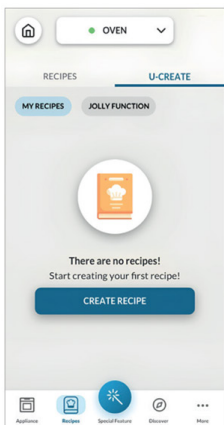
Categoria di alimenti	C° t. interna consigliata	Posizionamento suggerito
Roast beef di manzo	45 °C	In diagonale nella parte più spessa. In caso di cibi di forma cilindrica (es. arrostiti di manzo) posizionare la punta il più vicino possibile al centro geometrico
Carni arrosto	55°C / 60°C / 65°C	
Pollame	83-85 °C	Nella parte più spessa del petto
Pesce (intero/tranci)	65 °C	In diagonale nella parte più spessa
Pane/stufati	90 °C	Vicino al centro geometrico del cibo

4.2.3. FUNZIONE MULTI-STEP

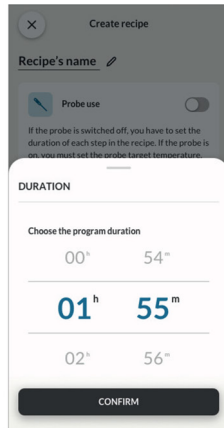
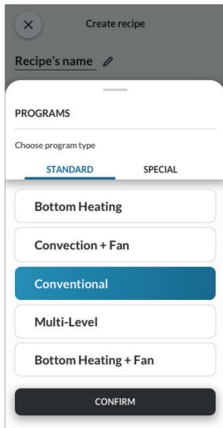
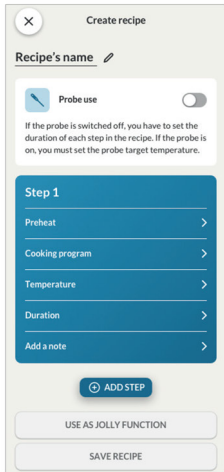
Multi-step consente di mantenere i parametri di cottura precedentemente impostati (temperatura e tempo) e di cambiare funzione durante la cottura.

È possibile creare e salvare ricette Multi-step sull'app hOn tramite la funzione U-Create e avviarle da remoto.

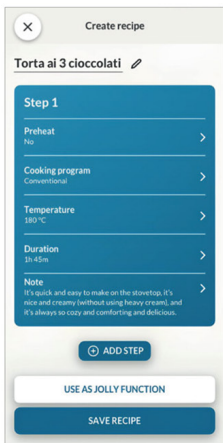
Passo 1. Nella sezione U-Create dell'app, premere "Crea Ricetta".



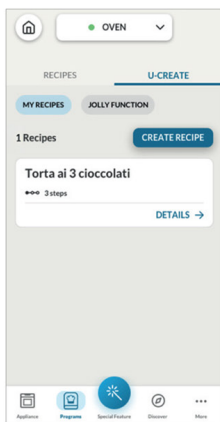
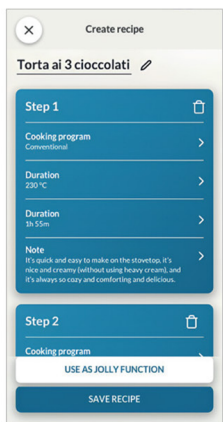
Passo 2. Modificare il nome della ricetta e scegliere i parametri per il primo passo della ricetta.



Passo 3. Dopo aver personalizzato il primo passo, premere "Aggiungi passo" per aggiungere un'altra funzione di cottura alla ricetta e personalizzarne i parametri.



Passo 4. Salvare la ricetta sull'app per avviarla da hOn da remoto.



5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Statico Cottura multilivello	175 °C 160 °C	S	Teglia Teglia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150 °C		Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	150 °C		Griglia metallica + Tortiera	L4	40-50
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglie metalliche + Tortiera	L1+L4	50-60
	Biscotti/ Frollini	1	Statico Cottura multilivello	150 °C 150 °C	S	Teglia Teglia	L3 L4	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140 °C		Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Bignè	1	Cottura multilivello	190 °C	S	Teglia	L4	25-35
		2	Cottura multilivello	170 °C		Teglia	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia	L4	90-160
	Macaron	1	Statico	150 °C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Statico	185 °C	S	Griglie metalliche + Tortiera	L2	60-70
		1	Cottura multilivello	170 °C	S	Griglie metalliche + Tortiera	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Statico	170 °C	S	Griglie metalliche + Tortiera	L2	40-60
	Soufflé al cioccolato	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statico	150 °C	S	Griglie metalliche + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	20-25
2		Cottura multilivello	180 °C	Teglie		L2+L5	25-35	
3		Cottura multilivello	160 °C	Teglie		L2+L4+L6	30-40	
Prodotti da forno dolci	Strudel, congelato	1	Statico	210 °C	S	Teglia	L3	30-45

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	05	N	Griglia metallica	L6	4-6
	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L2 o L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	25-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm Ø)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L1 o L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-35
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Statico	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Statico	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	45-55
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Statico Pizza	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Statico Pizza	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Statico Pizza	220 °C 200 °C	S N	Griglia metallica	L2	10-15
		2	Cottura multilivello	200 °C	S	Griglia metallica	L2+L5	15-25
3		Cottura multilivello	180 °C	Griglia metallica		L2+L4+L6	25-35	
Carne e pollame	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Cottura multilivello	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	40-60
	Anatra arrosto	1	Cottura multilivello	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Gallo	1	Cottura multilivello	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Cottura multilivello	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce	1	Supergrill	04	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Cottura multilivello	220 °C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L4	45-60

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Pesce e frutti di mare	Frutti di mare alla griglia	1	Supergrill	04	N	Griglia metallica	L5	15-30
	Bastoncini di pesce surgelati	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L4	20-25
	Pesce al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L3	40-60
Verdure	Gratinato di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	Statico	220 °C	S	Teglia	L4	18-25
	Patate arrosto	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L4	30-50

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.

*se è richiesto il preriscaldamento





** A seconda del modello del forno.

ⓘ NOTA: Per cuocere torte, quiche e altre ricette che richiedono uno stampo o un contenitore su 2 livelli, posizionare in modo sfalsato: la teglia superiore sul lato sinistro e la teglia inferiore sul lato destro.


5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

Il menu delle categorie di alimenti consente di cucinare una varietà di ricette senza preriscaldare il forno, grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria.

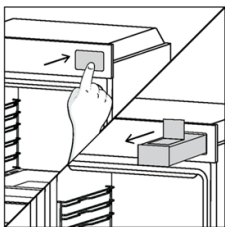
Dopo aver selezionato il programma di cottura verranno visualizzati i valori predefiniti di tempo e temperatura. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.

Simbolo	Descrizione	Preriscaldamento	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Sonda Heat Feel Sensor (se disponibile)	Descrizione
	Carne	NO	L3	180-220	20-120	55-85 °C	Per pollame e tagli di carne bianca
	Pesce	NO	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Per pesce intero e filetti
	Verdure	NO	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Per verdure grigliate e patate arrosto
	Prodotti da forno	NO	L2/L3	180-220	30-90	95 °C	Per prodotti da forno, come torte e pane

Uso del serbatoio del vapore per i programmi di cottura a vapore

Dopo aver selezionato il programma di cottura a vapore, se il serbatoio del vapore è vuoto,  apparirà sul display per avvisare di riempirlo con acqua. Procedere nel modo seguente:

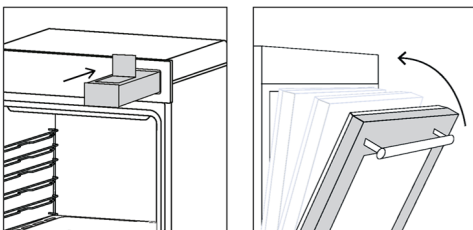
1. Premere leggermente il serbatoio del vapore per aprirlo.



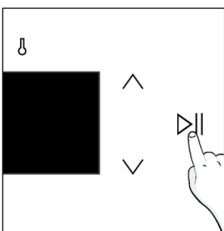
2. Aggiungere acqua potabile al serbatoio del vapore usando una caraffa o direttamente dal lavandino. Non superare il livello massimo dell'acqua indicato all'interno del serbatoio.




3. Spingere il serbatoio del vapore per chiuderlo e chiudere lo sportello del forno.



4. Premere il pulsante Start per confermare e dare inizio alla cottura.



Nel caso in cui la quantità di acqua aggiunta non sia sufficiente per eseguire il programma di cottura,  apparirà sul display per avvisare di riempire il serbatoio.

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Arrosti di manzo	500-800 g	Carne (vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Filetto di manzo	200 g	Carne (vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	20-25
Polpettone	1000-1500 g	Carne (vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	40-50
Filetto alla Wellington	500 g	Carne (vapore)	210 °C	Griglia metallica	L3	50-80
Arrosti di maiale	800-1000 g	Carne (vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	40-70
Costolette di maiale	1000-1200 g	Carne (vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Carré di agnello	800-1000 g	Carne (vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	60-80
Cosciotto di agnello	1500-2000 g	Carne (vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Filetti di salmone	200-600 g	Pesce (vapore)	170 °C	Teglia	L3	20-35
Tranci di tonno	600 g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	15-20
Tranci di pesce spada	700 g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	180 °C	Teglia	L3	15-20
Filetto di merluzzo	600 g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	150 °C	Teglia	L3	15-20
Orata, intera	1	Pesce (vapore)	170 °C	Teglia	L3	35-45
Filetto di orata	600 g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	150 °C	Teglia	L3	15-20
Filetto di branzino	600 g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	150 °C	Teglia	L3	15-20
Spiedini di pesce	8	Pesce (vapore)	150 °C	Griglia metallica	L3	20-30
Calamari ripieni	4 pezzi	Pesce (vapore)	180 °C	Teglia	L3	25-40
Finocchi	1 teglia	Verdure (vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Verdure miste	1 teglia	Verdure (vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	40-45
Cavolfiori	1 teglia	Verdure (vapore)	150 °C	Griglia metallica	L3	40-50
Zucca, a cubetti	1 teglia	Verdure (vapore)	160 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Peperoni ripieni	1 teglia	Verdure (vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	70-80
Zucchine ripiene	1 teglia	Verdure (vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	35-45
Bastoncini di carote	1 teglia	Verdure (vapore)	150 °C	Teglia	L3	35-40
Broccoli	1 teglia	Verdure (vapore)	150 °C	Teglia	L3	30-40
Ratatouille	1 teglia	Verdure (vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	40-45
Flan di verdure	6 stampini	Verdure (vapore)	180 °C	Teglia + stampi	L3	25-35

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

6. CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

6.2. PULIZIA DEL FORNO

6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia


☐☐☐ **Pulizia pirolitica** (a seconda del modello di forno)

Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410 °C.

Al termine del ciclo di pulizia, i residui di cibo lasceranno una patina bianca sulle superfici smaltate. Per rimuovere questi residui, strofinare con un panno imbevuto di acqua e sapone e utilizzare una spazzola o lana d'acciaio. Detergenti adatti sono acqua calda e sapone o detergenti per il forno.

Come funziona:

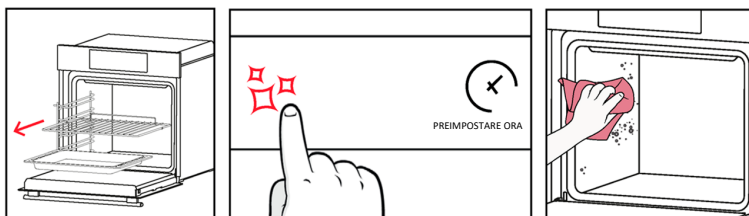
1. Rimuovere eventuali accessori dal forno, come griglie, griglie laterali e viti delle griglie laterali (*);
2. Ruotare la manopola delle funzioni su . Ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Piro litico;

Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato. Durante questo processo e la successiva fase di raffreddamento, lo sportello del forno rimarrà bloccato.

3. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.

! AVVERTENZA: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.

(*) solo per modelli a 7 livelli.

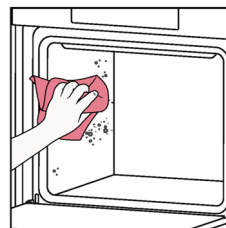
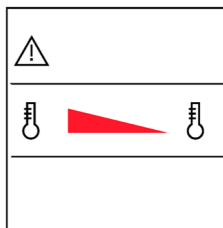
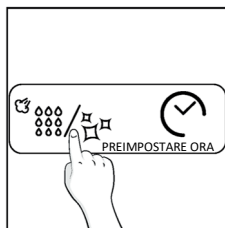
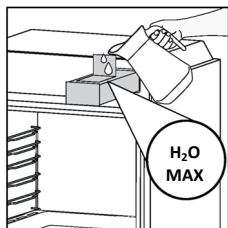


Hydroeasy Steam

La funzione di pulizia a vapore Hydroeasy Steam è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

Come funziona:


1. Versare acqua nel serbatoio del vapore fino al raggiungimento del livello massimo indicato sul serbatoio.
2. Selezionare il programma di pulizia Hydroeasy Steam. Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.
5. **⚠ AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.



PULIZIA DEL SISTEMA A VAPORE

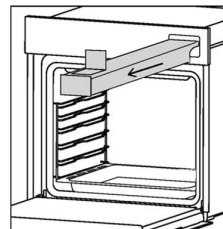
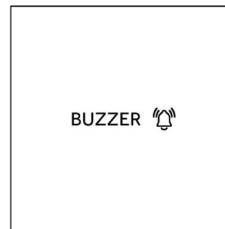
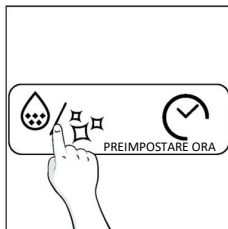
Decalcificazione

Questa funzione è consigliata dopo 25 cicli e diventa obbligatoria dopo 40 cicli. Il forno visualizzerà

 al termine di ogni ciclo a vapore a partire dal 25° se l'utente non ha ancora eseguito la decalcificazione. Dopo 40 cicli a vapore, nessuno dei programmi di cottura a vapore verrà avviato se l'utente non avrà eseguito il programma di decalcificazione. Il programma si articola in tre fasi:

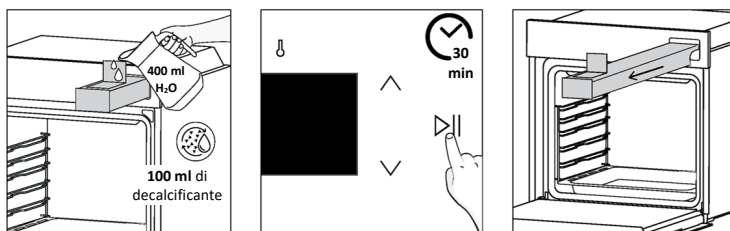
Fase 1 (rimozione dell'acqua residua dal cestello):

- i. Selezionare la modalità di decalcificazione e quindi premere il pulsante di avvio.
- ii. Quando viene emesso un segnale acustico per procedere alla seconda fase, rimuovere il serbatoio dell'acqua.



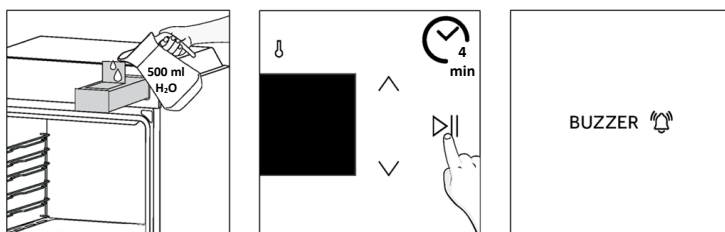
Fase 2 (decalcificazione):

- i. Aggiungere 400 ml di acqua di rubinetto e 100 ml di decalcificante nel serbatoio del vapore. Premere il pulsante di avvio.
- ii. Questa fase richiederà 30 minuti; dopodiché, per procedere alla terza fase è necessario rimuovere nuovamente il serbatoio del vapore.




Fase 3 (risciacquo):


- i. Aggiungere 500 ml di acqua del rubinetto nel serbatoio del vapore. Premere il pulsante di avvio.
- ii. Questa fase richiederà 4 minuti. Al termine del processo sarà emesso un segnale acustico



Scarico

Dopo ogni ciclo di cottura a vapore, l'acqua rimanente nella vaporiera verrà automaticamente scaricata nel serbatoio del vapore.

Durante questo processo,  verrà visualizzato sul display.

Nel caso in cui il serbatoio del vapore sia già pieno,  comparirà sul display per avvisare di svuotare il serbatoio per consentire l'avvio del processo di scarico.

Pulizia catalitica

I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.

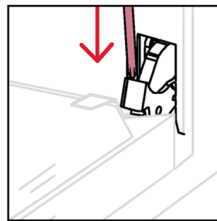
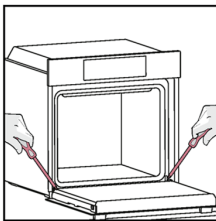
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.

Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

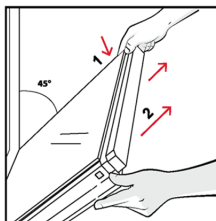
Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

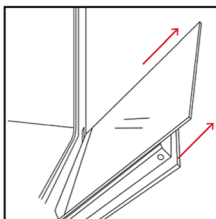
1. Posizionare lo sportello a 90°. Ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.



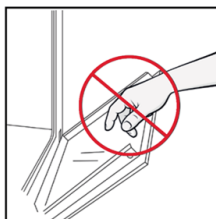
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



3. Rimuovere con estrema cura il vetro del forno, partendo da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



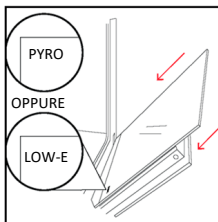
4. **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



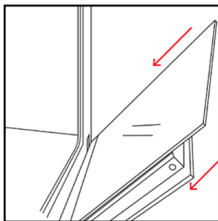
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



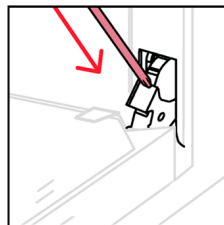
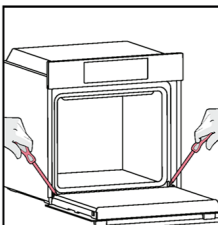
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E o PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.



7. Reinscrivere la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



8. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.



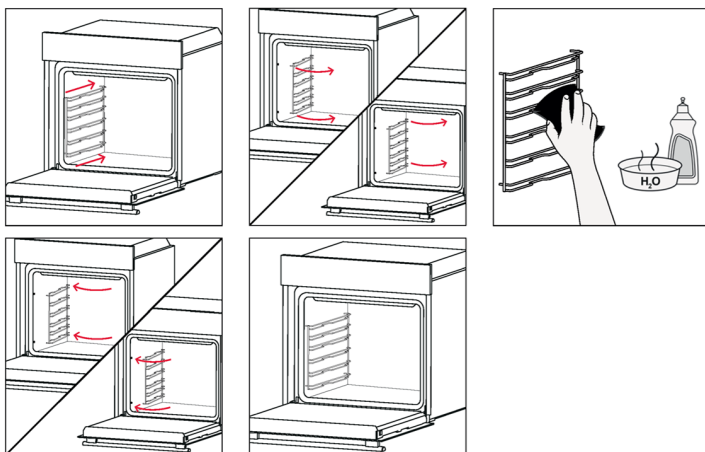
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

- Modello a 6 livelli

1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso



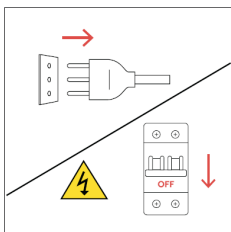
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

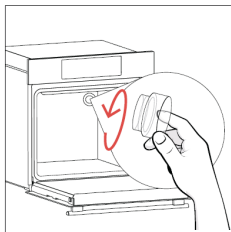
Sostituzione della lampadina in alto:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere la copertura in vetro della lampada.
3. Smontare la lampadina.
4. Sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
5. Riposizionare la copertura in vetro della lampada.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

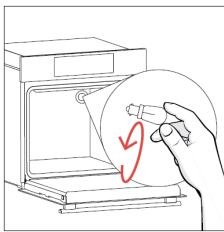
Passo 1



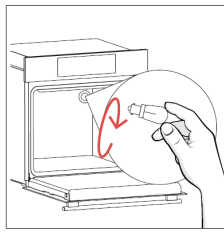
Passo 2



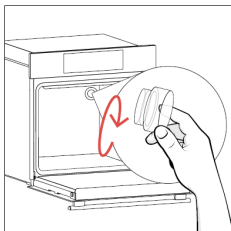
Passo 3



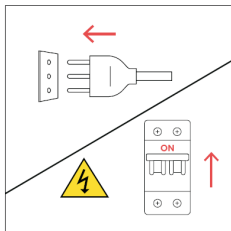
Passo 4



Passo 5



Passo 6

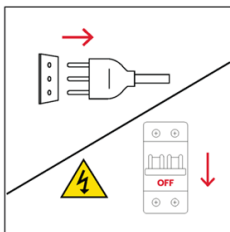


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

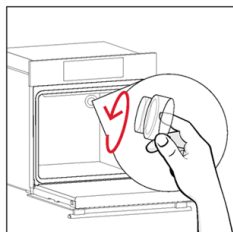
Sostituzione della lampadina laterale:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Utilizzare un cacciavite a testa piatta posizionandolo lateralmente al vetro protettivo ed esercitare una leggera pressione per rimuoverlo.
3. Afferrare con attenzione la lampadina dalla sua base.
4. Inserire il vetro nuovo.
5. Reinstallare il vetro protettivo premendolo delicatamente finché non si blocca in posizione.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

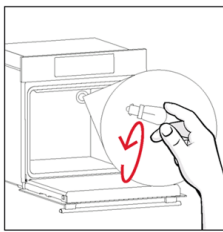
Passo 1



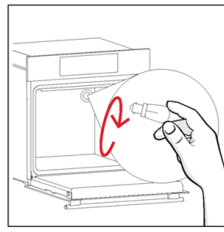
Passo 2



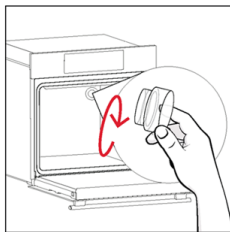
Passo 3



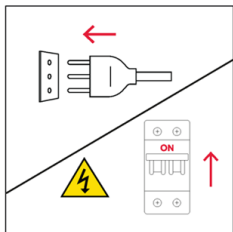
Passo 4



Passo 5



Passo 6



Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.

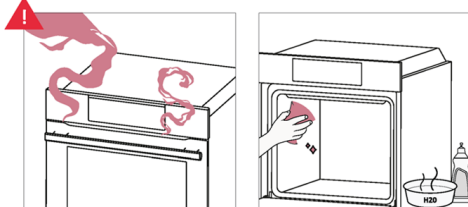
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.

Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.

Errore



Fumo



8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.



Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

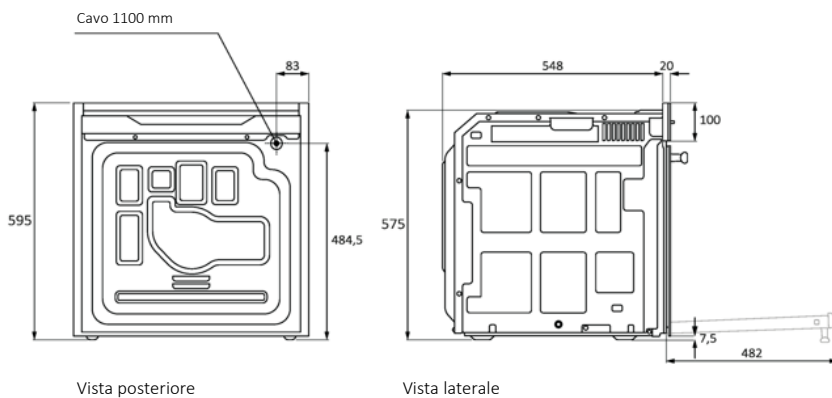
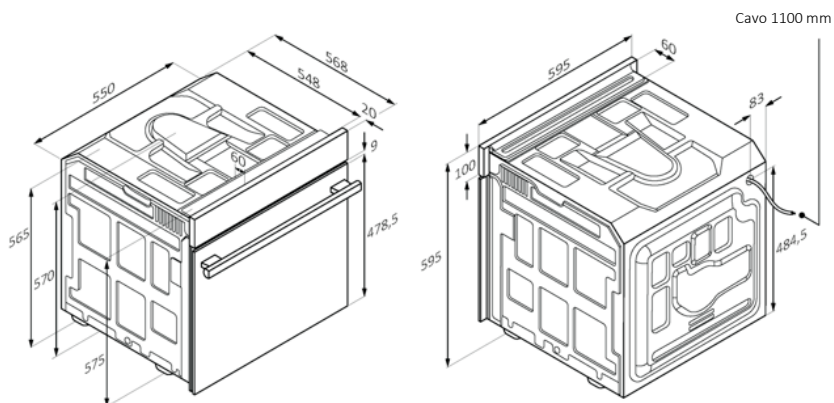
Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

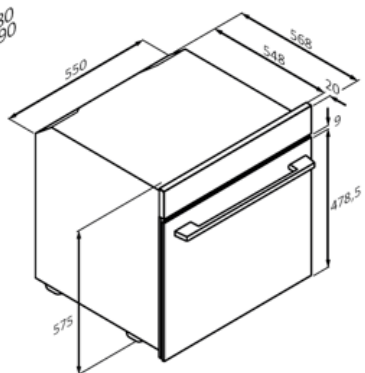
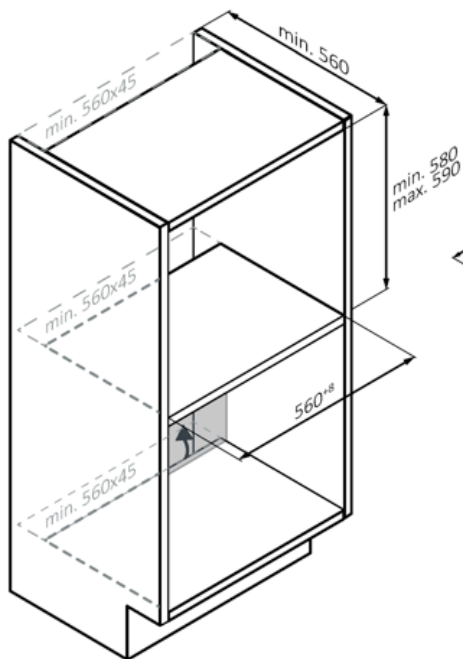
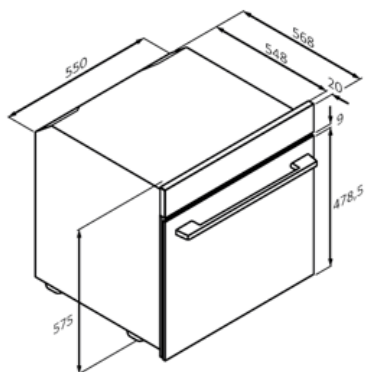
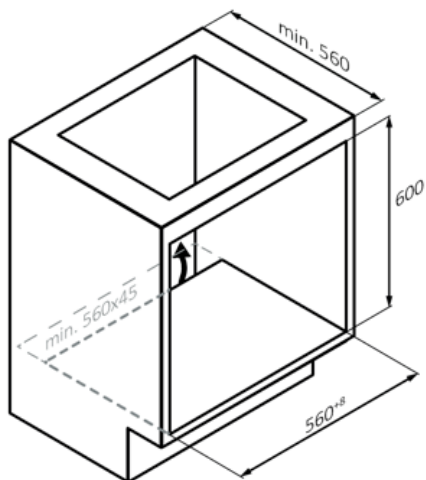
Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità.

In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" garantisce un maggior risparmio di energia, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

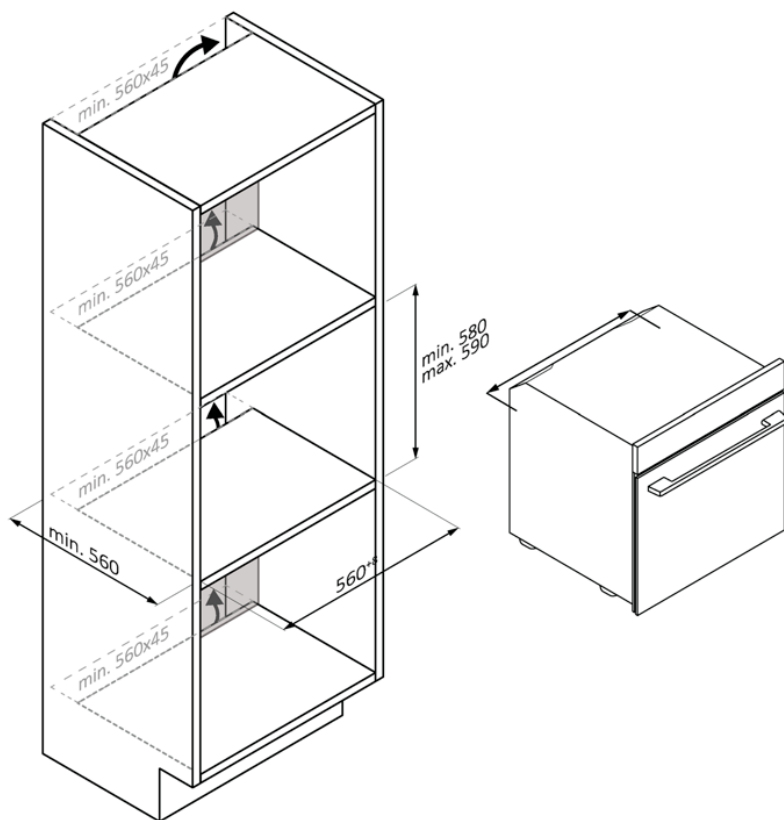
9. INSTALLAZIONE



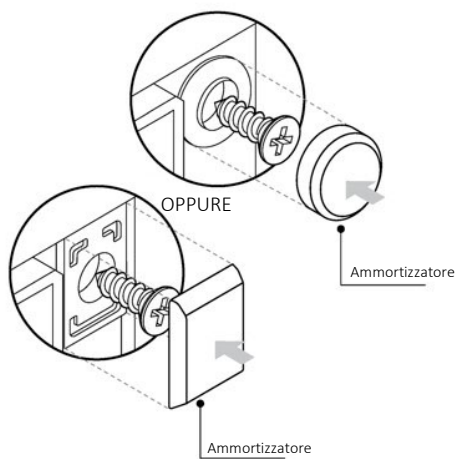
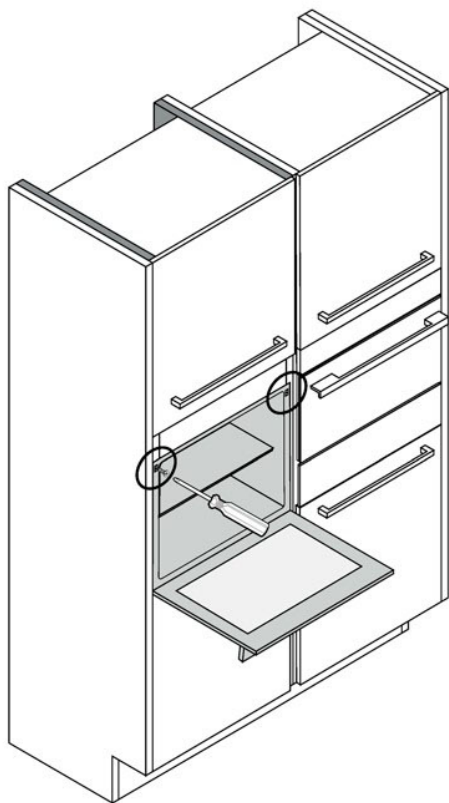
mm



mm

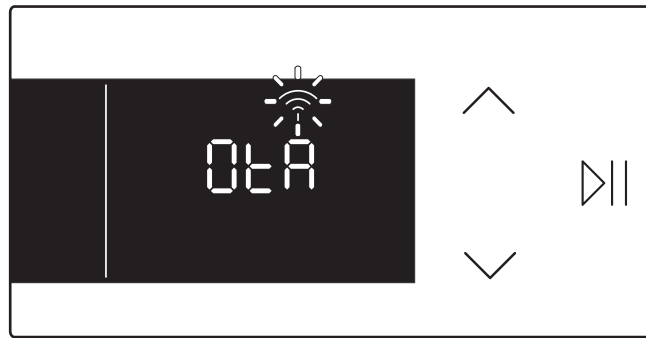


mm



mm

Discover **Over The Air** technology and bring innovation directly to your home



(EN) Thanks to the "Over The Air" technology, you can effortlessly keep your oven up-to-date with the latest features.

If available, once the oven is connected to the app and no cooking functions are active, the update will automatically initiate. "OtA" will appear on the display, the Wi-Fi icon will blink, and all product commands will be temporarily unavailable. This process may take a few minutes, so please do not disconnect or unplug the oven during this time. Once the update is complete, "12:00" will blink on the display. Simply reset the time and start cooking!

(FR) Grâce à la technologie "Over The Air", vous pouvez facilement garder votre four à jour avec les dernières fonctionnalités.

Si disponible, une fois que le four est connecté à l'application et qu'aucune fonction de cuisson n'est active, la mise à jour s'initiera automatiquement. "OtA" apparaîtra sur l'affichage, l'icône Wi-Fi clignotera et toutes les commandes du produit seront temporairement indisponibles. Ce processus peut prendre quelques minutes, donc merci de ne pas déconnecter ou débrancher le four pendant ce temps. Une fois la mise à jour terminée, "12:00" clignotera sur l'affichage. Il vous suffit de réinitialiser l'heure et de commencer à cuisiner!

(IT) Grazie alla tecnologia "Over The Air", puoi mantenere il tuo forno aggiornato con le ultime funzionalità senza sforzo.

Se disponibile, una volta che il forno è collegato all'app e nessuna funzione di cottura è attiva, l'aggiornamento si avvierà automaticamente. Sul display apparirà "OtA", l'icona del Wi-Fi lampeggerà e tutti i comandi del prodotto saranno temporaneamente non disponibili. Questo processo potrebbe richiedere alcuni minuti, quindi ti preghiamo di non scollegare o staccare la spina del forno durante questo periodo. Una volta completato l'aggiornamento, "12:00" lampeggerà sul display. Basta resettare l'orario e iniziare a cucinare!

(DE) Dank der "Over The Air"-Technologie können Sie Ihren Ofen mühelos mit den neuesten Funktionen auf dem neuesten Stand halten.

Falls verfügbar, wird das Update automatisch gestartet, sobald der Ofen mit der App verbunden ist und keine Kochfunktionen aktiv sind. "OtA" erscheint auf dem Display, das WLAN-Symbol blinkt und alle Produktbefehle sind vorübergehend nicht verfügbar. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern, daher bitte den Ofen in dieser Zeit nicht trennen oder ausstecken. Sobald das Update abgeschlossen ist, blinkt "12:00" auf dem Display. Stellen Sie einfach die Uhrzeit zurück und beginnen Sie mit dem Kochen!

(ES) Gracias a la tecnología "Over The Air", puedes mantener tu horno actualizado con las últimas funciones sin esfuerzo.

Si está disponible, una vez que el horno esté conectado a la aplicación y no haya funciones de cocción activas, la actualización se iniciará automáticamente. "OtA" aparecerá en la pantalla, el icono de Wi-Fi parpadeará y todos los comandos del producto estarán temporalmente no disponibles. Este proceso puede tardar unos minutos, por lo que no desconectes ni desenchufes el horno durante este tiempo. Una vez que la actualización esté completa, "12:00" parpadeará en la pantalla. ¡Simplemente restablece la hora y empieza a cocinar!

(GR) Χάρη στην τεχνολογία "Over The Air", μπορείτε να διατηρείτε τον φούρνο σας ενημερωμένο με τις πιο πρόσφατες δυνατότητες χωρίς κόπο.

Εάν είναι διαθέσιμο, μόλις ο φούρνος συνδεθεί με την εφαρμογή και καμία λειτουργία μαγειρέματος δεν είναι ενεργή, ενημέρωση θα ξεκινήσει αυτόματα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα "OtA", το εικονίδιο Wi-Fi θα αναβοσβήνει και όλες οι εντολές του προϊόντος θα είναι προσωρινά μη διαθέσιμες. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει λίγα λεπτά, οπότε παρακαλούμε να μην αποσυνδέσετε ή αποσυνδέσετε τον φούρνο κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου. Μόλις ολοκληρωθεί η ενημέρωση, στην οθόνη θα αναβοσβήσει το "12:00". Απλά ρυθμίστε ξανά την ώρα και ξεκινήστε το μαγείρεμα!

(NL) Dankzij de "Over The Air"-technologie kun je je oven moeiteloos up-to-date houden met de nieuwste functies.

Als beschikbaar, zal de update automatisch starten zodra de oven is verbonden met de app en er geen kookfuncties actief zijn. "OtA" verschijnt op het display, het Wi-Fi-icoon knippert en alle productcommando's zijn tijdelijk niet beschikbaar. Dit proces kan enkele minuten duren, dus koppel of ontkoppel de oven niet tijdens deze tijd. Zodra de update voltooid is, knippert "12:00" op het display. Stel eenvoudig de tijd opnieuw in en begin met koken!

(PT) Graças à tecnologia "Over The Air", pode manter o seu forno atualizado com as funcionalidades mais recentes sem qualquer esforço.

Se disponível, assim que o forno estiver ligado à aplicação e não houver funções de cozedura ativas, a atualização será iniciada automaticamente. "OtA" aparecerá no ecrã, o ícone Wi-Fi piscará e todos os comandos do produto ficarão temporariamente indisponíveis. Este processo pode demorar alguns minutos, por isso, não desligue nem desconecte o forno durante este período. Quando a atualização estiver concluída, "12:00" piscará no ecrã. Basta redefinir a hora e começar a cozinhar!

(SK) Vďaka technológii „Over The Air“ môžete jednoducho udržiavať svoju rúru aktualizovanú s najnovšími funkciami.

Ak je k dispozícii, po pripojení rúry k aplikácii a deaktivácii všetkých varných funkcií sa aktualizácia automaticky spustí. Na displeji sa zobrazí „OtA“, ikona Wi-Fi bude blikať a všetky príkazy produktu budú dočasne nedostupné. Tento proces môže trvať niekoľko minút, preto prosím rúru v tomto čase neodpájajte ani nevypínajte. Po dokončení aktualizácie začne na displeji blikať „12:00“. Jednoducho nastavte čas a začnite variť!

(PL) Dzięki technologii „Over The Air“ możesz bez wysiłku utrzymywać swój piekarnik na bieżąco z najnowszymi funkcjami.

Jeśli jest dostępna, aktualizacja rozpocznie się automatycznie po połączeniu piekarnika z aplikacją i wyłączeniu funkcji gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się „OtA”, ikona Wi-Fi zacznie migać, a wszystkie polecenia produktu będą tymczasowo niedostępne. Proces ten może potrwać kilka minut, więc nie odłączaj ani nie wyłączaj piekarnika w tym czasie. Po zakończeniu aktualizacji na wyświetlaczu zacznie migać „12:00”. Po prostu zresetuj czas i zacznij gotować!

(CZ) Díky technologii „Over The Air“ můžete bez námahy udržovat svou troubu aktualizovanou s nejnovejšími funkcemi.

Pokud je aktualizace dostupná, automaticky se spustí, jakmile bude trouba připojena k aplikaci a žádné funkce vaření nebudou aktivní. Na displeji se objeví „OtA”, ikona Wi-Fi bude blikať a všechny příkazy produktu budou dočasně nedostupné. Tento proces může trvat několik minut, proto troubu během tohoto času neodpávejte ani nevypínejte. Po dokončení aktualizace začne na displeji blikať „12:00”. Stačí resetovat čas a můžete začít vařit!

(RO) Datorită tehnologiei „Over The Air”, puteţi menţine cu uşurinţă cuptorul actualizat cu cele mai recente funcţii.

Dacă este disponibilă, odată ce cuptorul este conectat la aplicaţie şi nicio funcţie de gătit nu este activă, actualizarea va începe automat. Pe afişaj va apărea „OtA”, pictograma Wi-Fi va clipi, iar toate comenzile produsului vor fi temporar indisponibile. Acest proces poate dura câteva minute, așa că vă rugăm să nu deconectaţi sau să deconectaţi cuptorul în acest timp. Odată ce actualizarea este completă, „12:00” va clipi pe afişaj. Pur şi simplu resetaţi ora şi începeţi să gătiţi!

(HU) Az „Over The Air” technológiának köszönhetően könnyedén naprakészen tarthatja sütőjét a legújabb funkciókkal.

Ha elérhető, a frissítés automatikusan elindul, miután a sütő csatlakozik az alkalmazáshoz, és egyik sütési funkció sem aktiv. Az „OtA” megjelenik a kijelzőn, a Wi-Fi ikon villog, és az összes termékparancs ideiglenesen elérhetetlenné válik. Ez a folyamat néhány perccel vehet igénybe, ezért kérjük, ne húzza ki vagy kapcsolja ki a sütőt ebben az időszakban. A frissítés befejezése után a „12:00” villogni fog a kijelzőn. Egyszerűen állítsa vissza az időt, és kezdjen el főzni!

(SL) Zahvaljujoč tehnologiji „Over The Air” lahko brez truda posodobljate svojo pečico z najnovejšimi funkcijami.

Če je na voljo, se bo posodobitev samodejno začela, ko bo pečica povezana z aplikacijo in nobena funkcija kuhanja ne bo aktivna. Na zaslonu se bo prikazalo „OtA”, ikona Wi-Fi bo utripala in vsi ukazi izdelka bodo začasno nedosegljivi. Ta postopek lahko traja nekaj minut, zato v tem času ne izključujte ali izklopite pečice. Ko je posodobitev končana, bo na zaslonu utripalo „12:00”. Preprosto ponastavite čas in začnite kuhati!

(SR) Zahvaljujući tehnologiji „Over The Air”, možete bez napora održavati svoj šporet ažuriranim sa najnovijim funkcijama.

Ako je dostupno, ažuriranje će se automatski pokrenuti kada je šporet povezan sa aplikacijom i kada nijedna funkcija kuvanja nije aktivna. Na ekranu će se pojaviti „OtA”, ikonica Wi-Fi će treptati i sve komande proizvoda će privremeno biti nedostupne. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, pa nemojte isključivati ili izvaditi šporet iz struje tokom tog vremena. Kada se ažuriranje završi, „12:00” će treptati na ekranu. Samo resetujte vreme i počnite sa kuvanjem!

(LT) Dėl „Over The Air” technologijos galite be jokių pastangų palaikyti savo orkaitę atnaujintą su naujausiomis funkcijomis.

Jei galima, orkaitę prijungus prie programėlės ir nesant aktyvioms kepimo funkcijoms, atnaujinimas bus pradėtas automatiškai. Ekране pasirodys „OtA”, Wi-Fi piktograma mirksės, o visi produkto valdikliai bus laikinai nepasiekiami. Šis procesas gali užtrukti kelias minutes, todėl prašome neatsijungti arba neištraukti orkaitės šiuo metu. Kai atnaujinimas bus baigtas, ekrane mirksės „12:00”. Tiesiog nustatykite laiką iš naujo ir pradėkite gaminti!

(EE) Tänu „Over The Air” tehnoloogiale saate hõlpsalt hoida oma ahju ajakohasena uusimate funktsioonidega.

Kui see on saadaval, algab värskendus automaatselt, kui ahi on ühendatud rakendusega ja ükski küpsetusfunktsioon pole aktiivne. Ekraanile ilmub „OtA”, Wi-Fi ikoon hakkab vilkuma ja kõik toote käsud on ajutiselt kättesaamatud. See protsess võib võtta mõne minuti, seega palun ärge selle aja jooksul ahju lahti ühendage ega vooluõrgust välja võtke. Kui värskendus on lõpule jõudnud, vilgub ekraanil „12:00”. Lihtsalt lähtestage kellaaeg ja hakake küpsetama!

(LV) Pateicoties „Over The Air” tehnoloģijai, jūs varat bez piepūles uzturēt savu cepeškrāsni atjauninātu ar jaunākajām funkcijām.

Ja ir pieejams, tīklīdz cepeškrāsni ir pievienota lietotnei un neviena cepšanas funkcija nav aktīva, atjauninājums sāksies automātiski. Displejā parādīsies „OtA”, Wi-Fi ikona mirgos, un visas produkta komandas uz laiku nebūs pieejamas. Šis process var aizņemt dažas minūtes, tāpēc lūdzu, neatvienojiet un neatslēdziet cepeškrāsni šajā laikā. Kad atjauninājums ir pabeigts, displejā mirgos „12:00”. Vienkārši atiestatiet laiku un sāciet gatavot!

(BG) Благодарение на технологията „Over The Air”, можете лесно да поддържате фурната си актуализирана с най-новите функции.

Ako е налично, веднага след като фурната е свързана с приложението и няма активни функции за готвене, актуализацията ще се стартира автоматично. На дисплея ще се появи „OtA”, иконата за Wi-Fi ще мига и всички команди на продукта временно ще бъдат недостъпни. Този процес може да отнеме няколко минути, затова моля, не изключвайте или изключвайте фурната през това време. След като актуализацията приключи, „12:00” ще мига на дисплея. Просто нулирайте часа и започнете да готвите!

(HR) Zahvaljujući tehnologiji „Over The Air”, možete bez napora održavati svoju pećnicu ažuriranom s najnovijim funkcijama.

Ako je dostupno, ažuriranje će se automatski pokrenuti nakon što je pećnica povezana s aplikacijom i nijedna funkcija kuhanja nije aktivna. Na zaslonu će se pojaviti „OtA”, ikona Wi-Fi-a će treptati, a svi proizvodi će privremeno biti nedostupni. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, stoga vas molimo da ne isključujete ili ne odspajate pećnicu tijekom ovog vremena. Kada je ažuriranje završeno, na zaslonu će treptati „12:00”. Jednostavno ponovno postavite vrijeme i počnite kuhati!

(DA) Takket være „Over The Air”-teknologi kan du nemt holde din ovn opdateret med de nyeste funktioner.

Hvis tilgængelig, starter opdateringen automatisk, når ovnen er tilsluttet appen, og ingen madlavningsfunktioner er aktive. «OtA» vises på displayet, Wi-Fi-ikonet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidigt være utilgængelige. Denne proces kan tage et par minutter, så undlad venligst at afbryde eller frakoble ovnen i løbet af denne tid. Når opdateringen er fuldført, vil «12:00» blinke på displayet. Indstil blot tiden igen og begynd at lave mad!

(FI) „Over The Air” -teknologian ansiosta voit helposti pitää uunisi ajan tasalla uusimmilla ominaisuuksilla.

Jos saatavilla, päivitys käynnistyy automaattisesti, kun uuni on yhdistetty sovellukseen eikä mitään keittofunktioita ole käytössä. Näyttöön ilmestyy „OtA”, Wi-Fi-kuvake vilkkuu ja kaikki tuotteen komennot ovat väliaikaisesti pois käytöstä. Tämä prosessi voi kestää muutaman minuutin, joten älä irrota tai katkaise uunin virtaa tänä aikana. Kun päivitys on valmis, näytössä vilkkuu „12:00”. Aseta vain aika uudelleen ja aloita ruoanlaitto!

(NOR) Takket være «Over The Air»-teknologien kan du enkelt holde ovnen oppdatert med de nyeste funksjonene.

Hvis tilgjengelig, starter oppdateringen automatisk når ovnen er koblet til appen og ingen kokeprogrammer er aktive. «OtA» vises på displayet, Wi-Fi-symbolet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidig være utilgjengelige. Denne prosessen kan ta noen minutter, så vennligst ikke koble fra eller koble ovnen fra strømmen i løpet av denne tiden. Når oppdateringen er fullført, blinker «12:00» på displayet. Bare tilbakestill klokken og begynn å lage mat!

(SV) Tack vare „Over The Air”-teknologin kan du enkelt hålla din ugn uppdaterad med de senaste funktionerna.

Om tillgängligt, kommer uppdateringen att starta automatiskt när ugnen är ansluten till appen och inga matlagningsfunktioner är aktiva. «OtA» kommer att visas på skärmen, Wi-Fi-ikonen blinkar och alla produktkommandon är tillfälligt otillgängliga. Denna process kan ta några minuter, så vänligen koppla inte från eller dra ut ugnen under denna tid. När uppdateringen är klar kommer «12:00» att blinka på skärmen. Återställ bara tiden och börja laga mat!

(UKR) Завдяки технології «Over The Air» ви можете без зайвих зусиль оновлювати вашу духовку до останніх версій з новими функціями.

Якщо доступно, після підключення духовки до застосунку і за відсутності активних функцій приготування, оновлення почнеться автоматично. На дисплеї з'явиться «OtA», індикатор Wi-Fi буде блимати, і всі команди пристрою тимчасово стануть недоступними. Цей процес може зайняти кілька хвилин, тому, будь ласка, не вимикайте і не відключайте духовку в цей час. Після завершення оновлення на дисплеї буде блимати «12:00». Просто налаштуйте час і починайте готувати!

(TR) „Over The Air” teknolojisi sayesinde, fırınızı en yeni özelliklerle zahmetsizce güncel tutabilirsiniz.

Mevcutsa, fırın uygulamaya bağlandığında ve hiçbir pişirme fonksiyonu aktif olmadığında güncelleme otomatik olarak başlar. Ekranda «OtA» görünecek, Wi-Fi simgesi yanıp sönecek ve tüm ürün komutları geçici olarak devre dışı olacaktır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir, bu nedenle lütfen bu süre zarfında fırını kapatmayın veya fişten çekmeyin. Güncelleme tamamlandığında ekranda «12:00» yanıp sönecektir. Zamanı yeniden ayarlayın ve pişirmeye başlayın!

