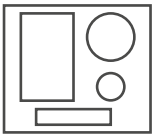
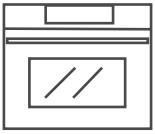
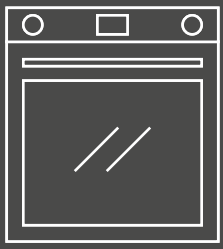
FULL USER MANUAL







www.hoover-home.com

Candy Hoover Group S.r.l.

English
Français
Italiano

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.

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. Main functions
4.2.2. Special functions
4.2.3. 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
6.5. Demo Mode

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 appli-

ance 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 to avoid overheating.
- 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 with stand 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.
- ⓘ **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 supplier through an ex-

ternal 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.
- ⚠ **WARNING**: Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.
- Wash all accessories before first use with a solution of hot water and washing up liquid.

WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

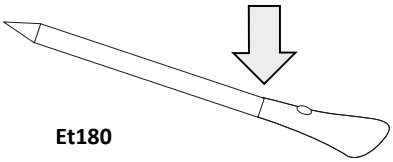
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- ⚠ **WARNING**: before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels.
- In ovens with Heat Feel Sensor it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the Heat Feel Sensor 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.

* Depending on the oven model.

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.

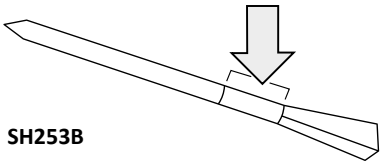
Insert wireless temperature probe in the food up to there



Et180

or

insert wireless probe in the food up to the area between the line and the cap



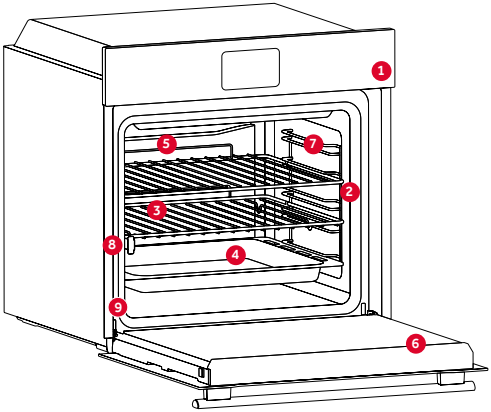
SH253B

- 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. When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 250°C: the selectable temperature is also limited to 250°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.

* Depending on the oven model.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

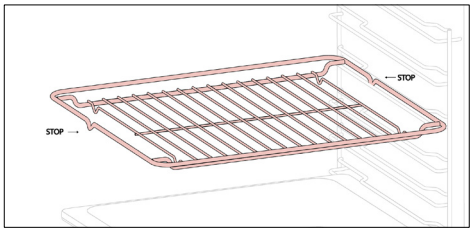


1. **Control panel**
2. **Shelf positions numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan cover**
6. **Oven door**
7. **Lateral wire grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Telescopic Guides**
9. **Serial number & QRcode**

Write here your serial number for future reference.

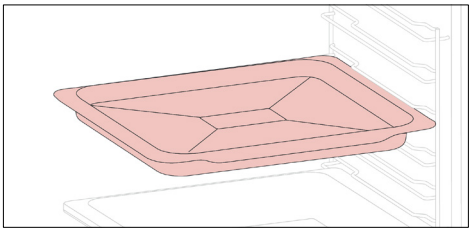
2.2. ACCESSORIES

Metal grid



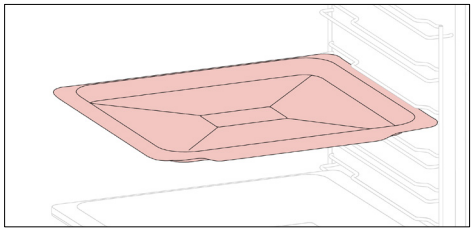
A wire rack in an oven is a removable and adjustable shelf that supports cooking utensils and can be adjusted to different heights for different cooking needs. Do not place food directly on it; instead, use parchment paper or suitable baking sheets.

Deeper Tray



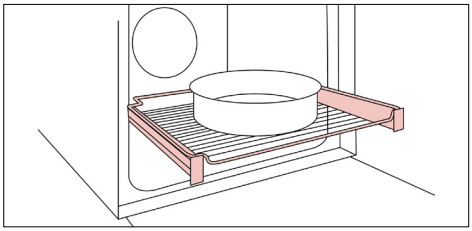
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Baking tray (only if present*)



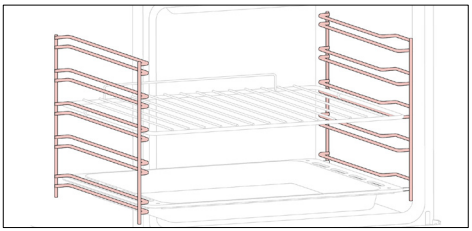
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Telescopic Guides (only if present*)



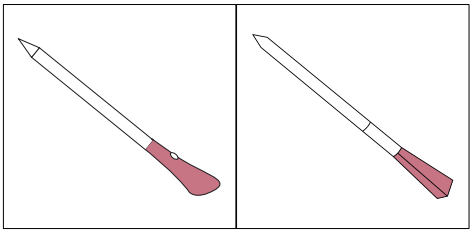
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Lateral wire grids (only if present*)



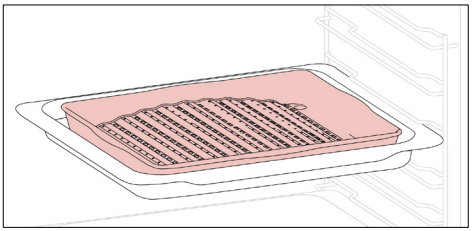
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

Heat Feel Sensor (only if present*)



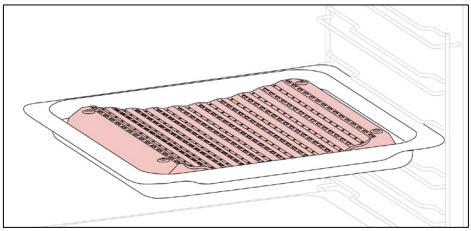
This Heat Feel Sensor is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

H-Lab Tray – BBQ mode (only if present*)



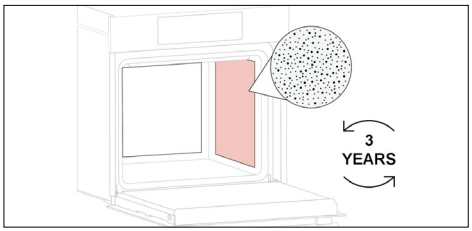
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

H-Lab Tray – STEAM mode (only if present*)

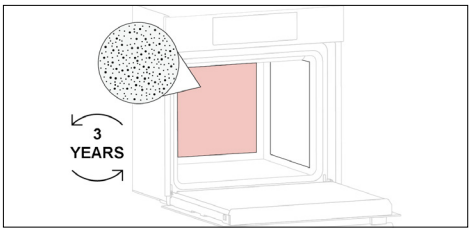


The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more “wet” cooking will be obtained.

Catalytic Panels (only if present*)

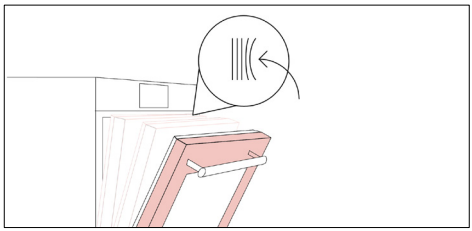


Catalytic Fan Cover (only if present*)



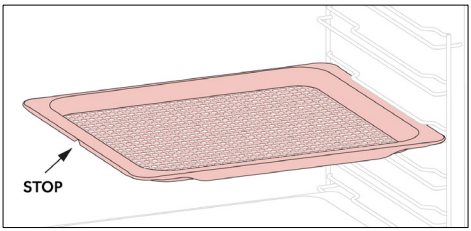
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



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

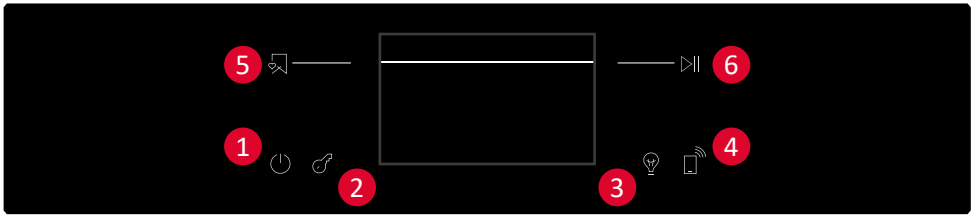
Airfry tray (only if present*)



The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

EN: Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.

2.3. CONTROL PANEL



Low Power Consumption Data According To Commission Regulation (EU) 2023/826
Power consumption of the product in standby mode condition: 0,5 W
Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition: 20 min.

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

1. On/Off
2. Child Lock
3. Lamp
4. Remote Control
5. Favorites
6. Start/Pause

MAIN FUNCTIONS

Symbol	Function	Description
	On/Off	Press to turn on/off the oven.
	Child lock	Press and hold for 3 seconds to lock the screen and prevent unwanted use by minors.
	Light	Press to turn on/off the oven cavity light.
	Remote Control	Press and hold the button for 3 seconds to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application).
	Favorites	Press to access the Favorites menu.
	Start/Pause	Press to Start/Pause cooking or to confirm the functions.

2.4. CONNECTIVITY

Wireless parameters

Technology	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frequency Band(s) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximum Power [mW]	100	10

Wireless Probe Wireless Parameters

* Model	Et180	SH253B
Technology	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frequency Band(s) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) The Bluetooth ® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Candy Hoover Group SRL is under licence. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

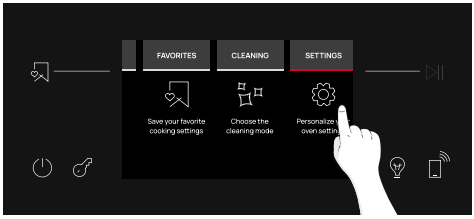
* Depending on the oven model.

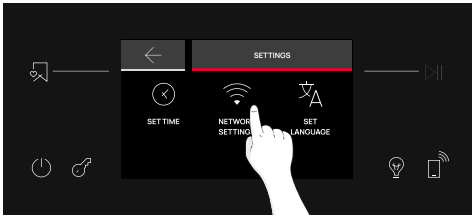
Product information for networked equipment

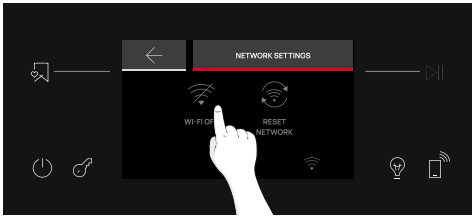
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: 2,0 W.
Period after which the equipment reaches automatically networked standby condition: 20 min

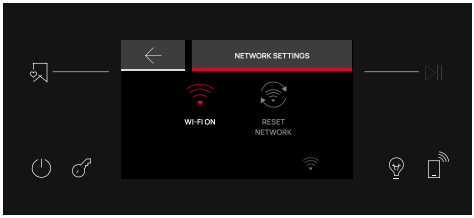
How to activate wireless network port:

Press “Settings” on the Home Carousel, then press on “Network Settings”. Toggle Wi-Fi OFF to turn on the Wi-Fi.



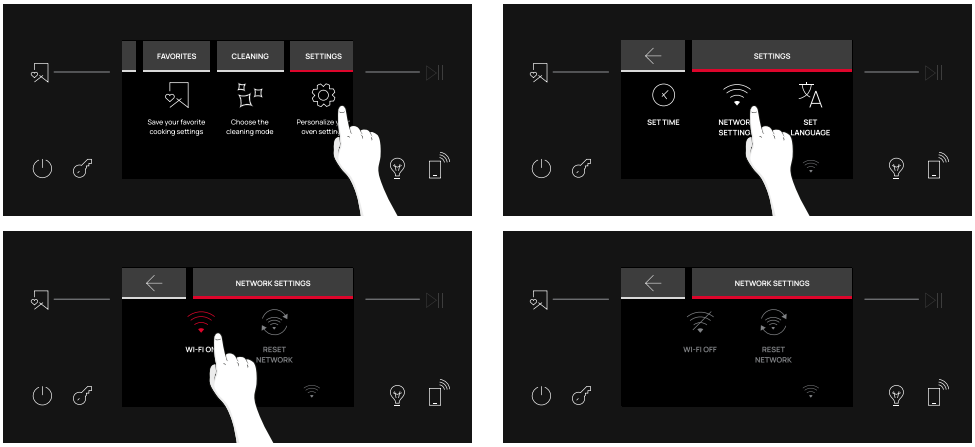






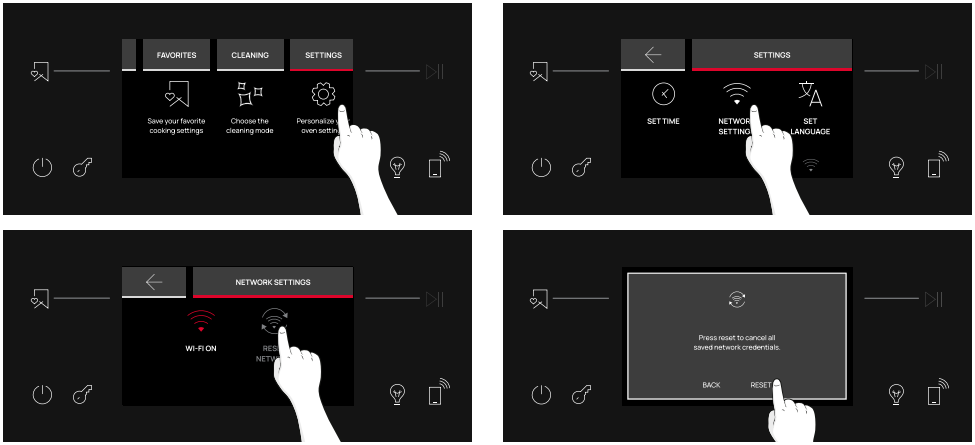
How to deactivate wireless network port:

Press “Settings” on the Home Carousel, then press on “Network Settings”. Toggle Wi-Fi ON to turn off the Wi-Fi.



How to reset the network

1. Press Settings on the Home Carousel, then press Network Settings;
2. Press “Reset Network” (only enabled if the appliance has already been paired);
3. Confirm pop-up message by pressing on “Reset”



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.

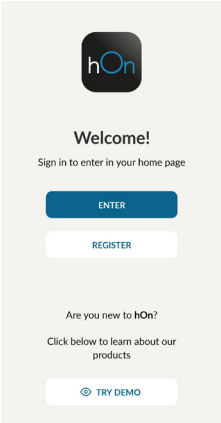
Available on the App Store

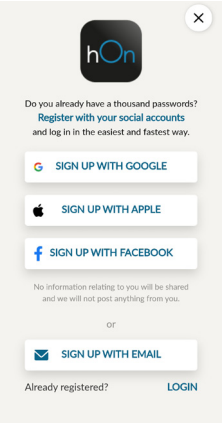
GET IT ON Google Play

The following pictures are for illustrative purposes only.

NEW USER REGISTRATION

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

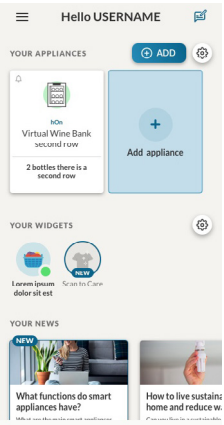




QUICK PAIR ENROLLMENT

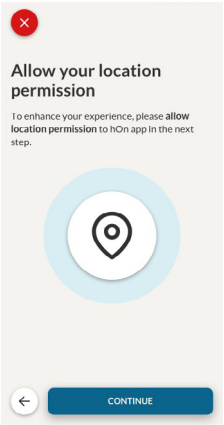
Step 1

- Select “Add appliance”.



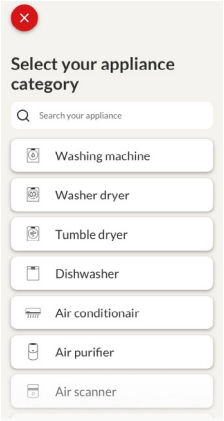
Step 2

- Allow your location permission.



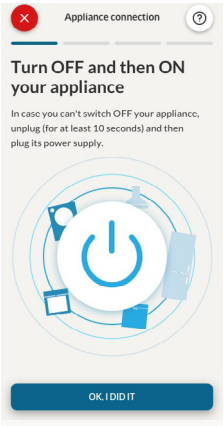
Step 3

- Select oven from the appliance category.



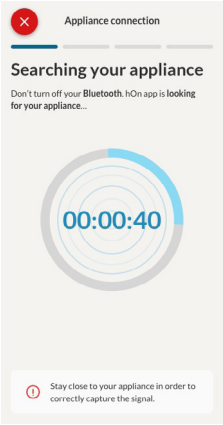
Step 4

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



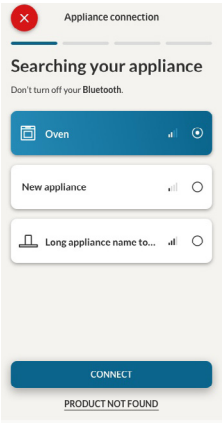
Step 5

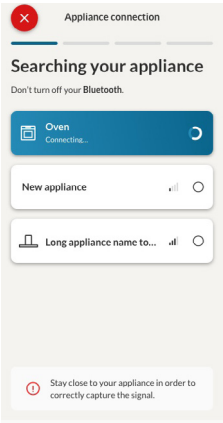
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



Step 6.1-6.2

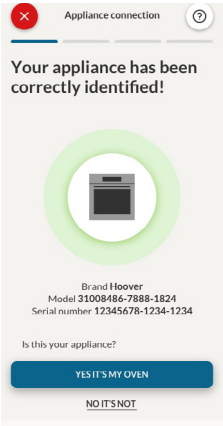
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.





Step 7

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



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 you, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app both with the probe and without; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; management and monitoring of the cooking process through the Heat Feel Sensor; creation of customized recipes through the U-create function. The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

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

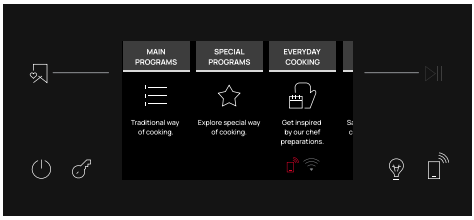
When Remote Control is ON, you can start/stop and monitor cooking programs and recipes both directly from the App and from the appliance. If the Remote Control is switched OFF after a cooking program has already started, the program can be stopped only from the oven.

NOTE: Remote Control is available for all cooking functions on the product, except for Grill + Fan and Supergrill programs.

How to activate Remote Control:

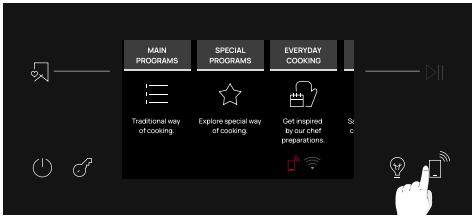
1. From Home Carousel, press in the bottom right corner;
2. "Remote Control ON" icon will be shown at the bottom of the screen;
3. Access the App, select a program and let the cooking start. During the process it is possible to control and change the program parameters from both product and App.

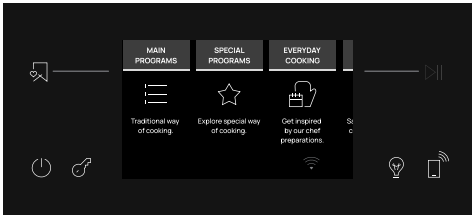


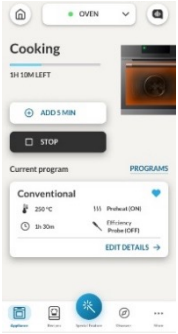


How to deactivate Remote Control:

1. When Remote Control is active, press to switch it off.
2. "Remote Control ON" icon will disappear.







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

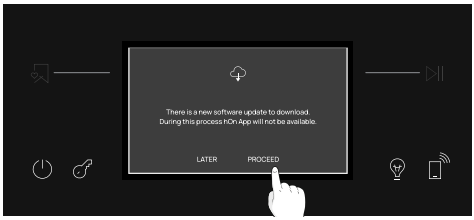
OVER THE AIR UPDATE (OTA)

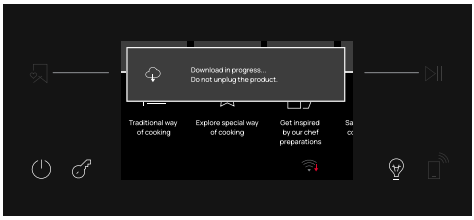
The oven is provided with an over the air update function that will ensure the product software maintenance and it is recommended every time to guarantee the updated oven functionality, which is enabled as soon as the product is enrolled in app. When an update is available and the oven is connected, you will be notified through a pop-up message on the display.

The OTA process will be done in 2 steps.

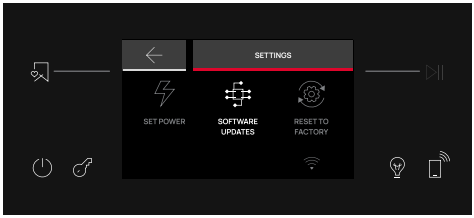
1. SOFTWARE DOWNLOAD – During this process, that may take around 2 hours, it is possible to use the oven to cook but hOn App will not be available.

- By selecting “Proceed”, the update will start downloading and the Wi-Fi icon with a blue arrow will remain visible until the end of download. To switch off the display during this time, remote control shall be activated before pressing ON/OFF button, otherwise the download process will be interrupted.



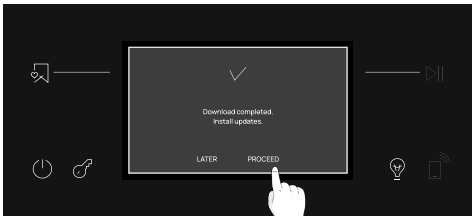


- By selecting “Later”, it is possible to start the process by entering “Software Updates” in the Settings menu.

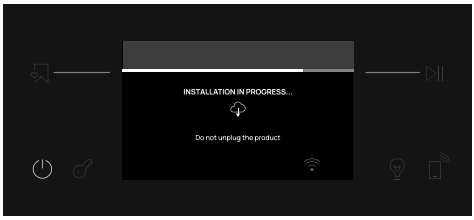


2. INSTALLATION During this process, that may take around 2 hours, it is possible to use the oven to cook but hOn App will not be available.

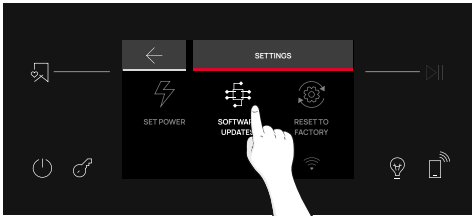
- by tapping “Proceed”, the update will be installed.

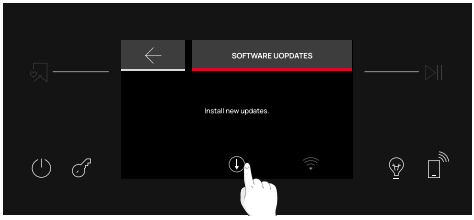






- By selecting “Later”, it is possible to start the process by entering “Software Updates” in the Settings menu.





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)

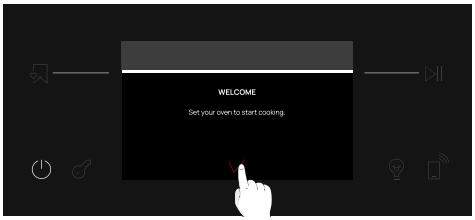
How status bar works

The status bar, based on the set programs, simplifies monitoring of temperature and time. Specifically, for functions involving preheating, it displays the temperature increase during this phase. In cooking programs and the pyrolytic cleaning function, it shows the countdown of cooking time and the cleaning cycle, respectively.

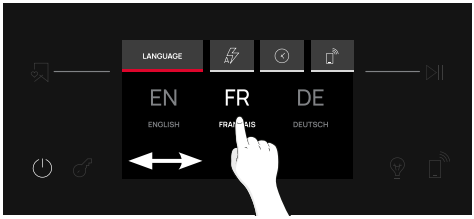
3.2. FIRST USAGE

When the appliance is switched on for the first time, the initial step is to select the language, set time of day, choose between 13 ampere or 16 ampere.

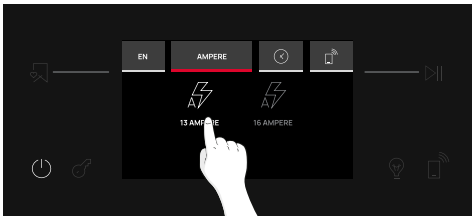
First, a welcome message will appear on the display. To continue, press ✓



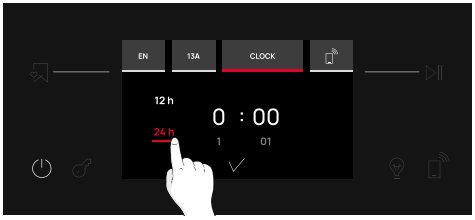
- **SELECT THE LANGUAGE:** A carousel menu will be shown. Scroll the carousel horizontally to select the desired language. Tap on the language of choice to go to the next step.

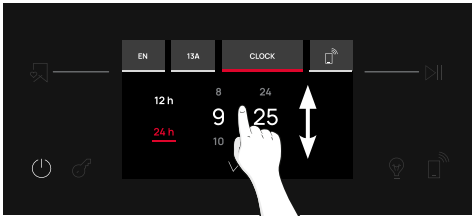


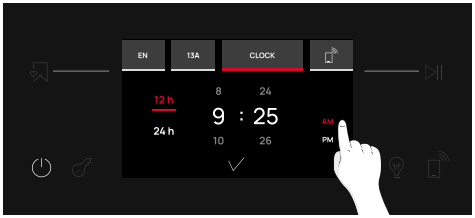
- **SET AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because the power absorption is increased). On the display, you'll see two choices: 13A and 16A. Press on the desired amperage to select it and go to the next step.

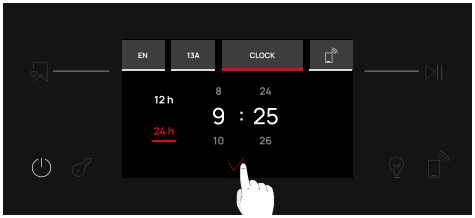


- **SET THE TIME:** The display will show the preset time '0:00' in the preset 24h time format. To change the time format, press 12h / 24h on the left side of the screen. To set the time, scroll the numbers vertically.
If you selected the 12h time format, also press on AM / PM to select the time of day. To confirm your choice, press on ✓ .

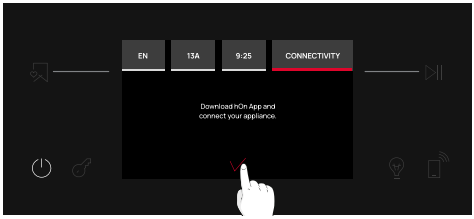


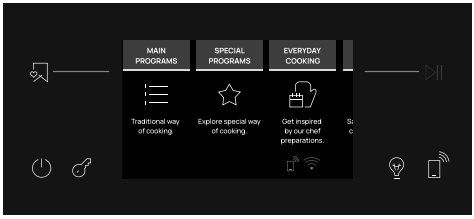






After adjusting the initial settings, a pop-up message about pairing information will appear. Press ✓ to confirm and go to the Home carousel menu.

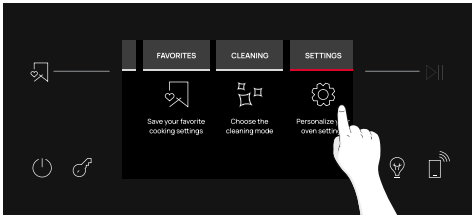


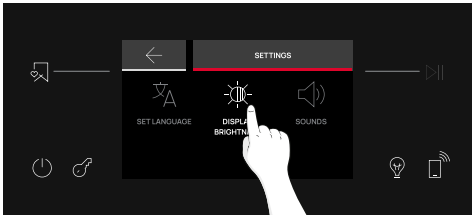


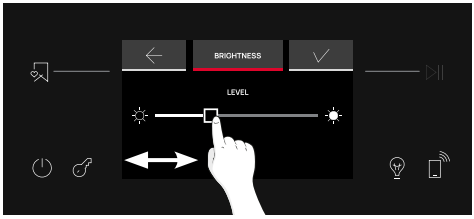
- **POST INSTALLATION INSTRUCTIONS**
  To edit the initial settings after the first use, you can access the Settings menu from the Home carousel at any moment.

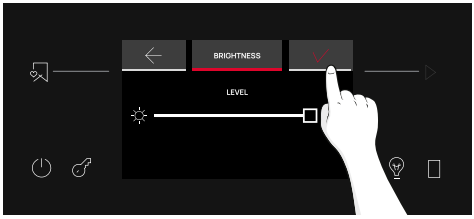
ADDITIONAL SETTINGS
Brightness and Sound levels can be adjusted by the user in the Settings section.

- **BRIGHTNESS:** From the Home carousel, press “Settings”. Scroll the Settings menu horizontally and press on “Display Brightness”. Scroll the slider horizontally to adjust brightness. Press ✓ to confirm.

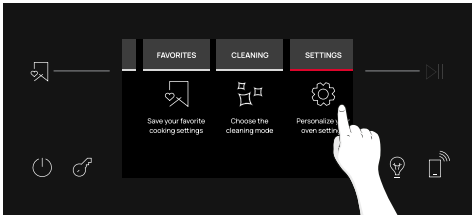


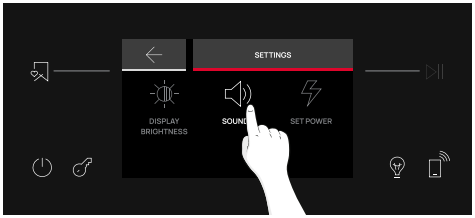


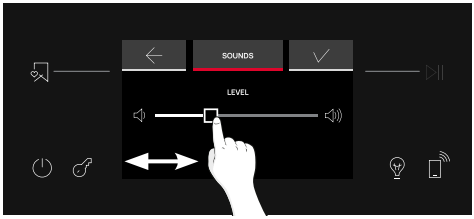


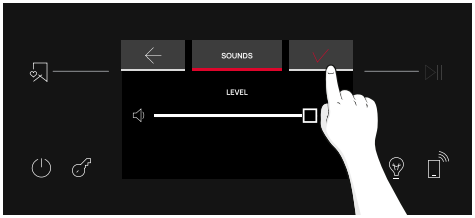


- **SOUND:** From the Home carousel, press “Settings”. Scroll the Settings menu horizontally and press on “Sounds”. Scroll the slider left and right to adjust the sound volume. Press ✓ to confirm.



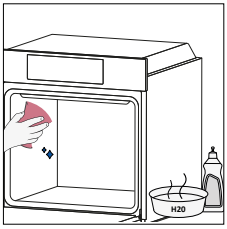


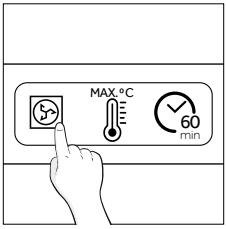




3.3. PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using it 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

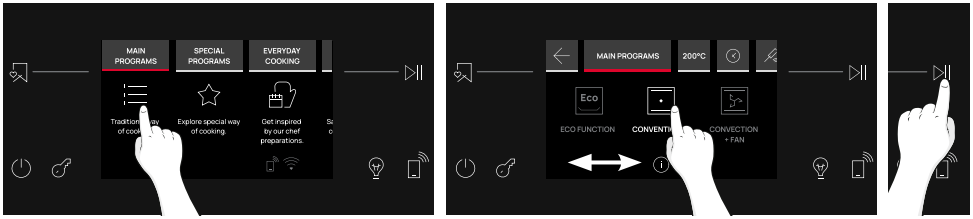
SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To switch the oven ON/OFF, long press the ON/OFF button.



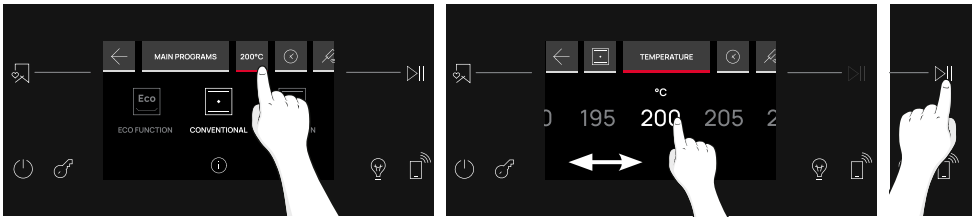
SET COOKING FUNCTION

To select a cooking function, press “Main Programs” from the Home carousel menu. Scroll the carousel horizontally until you reach the desired function. Press ▷|| to start cooking at the default temperature for the selected cooking function.



SET TEMPERATURE

Press the temperature indicated next to “Main Programs” on the carousel. Scroll horizontally to select the desired temperature. Press ▷|| to confirm your choice.



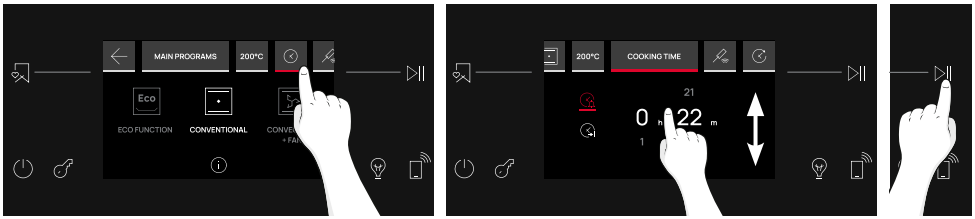
TIME MENU

Access the Time menu by pressing Cooking Time on the carousel.

The user can enter the following settings:

a. Minute Minder

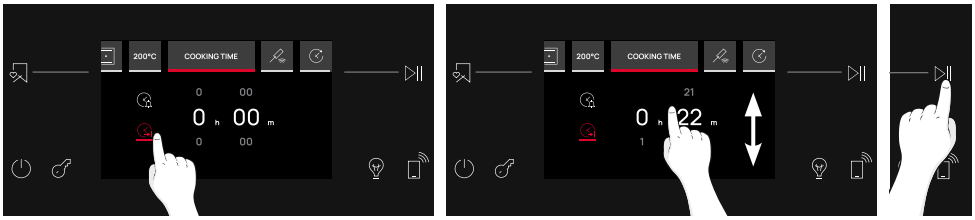
This function allows the user to set a reminder for the cooking time. After pressing Cooking Time on the carousel, the Minute Minder icon is switched on by default. Scroll the numbers vertically to adjust the time, then press to confirm.



b. Auto-Off

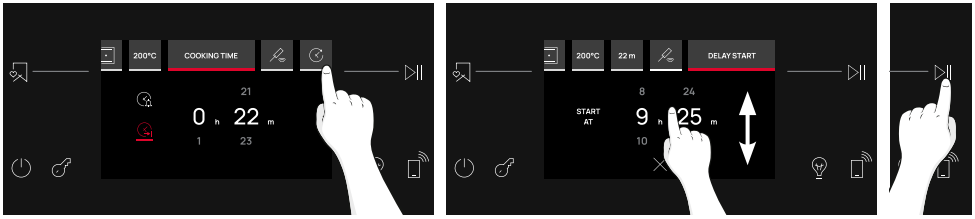
Auto-Off makes the oven automatically turn off after the set reminder. This function is switched off by default and needs to be activated on demand by the user.

Press to activate Auto-Off. Adjust the time by scrolling vertically, then press to proceed.



c. Delay Start

Press to set Delay Start. Scroll vertically to set the desired time, then press to confirm.

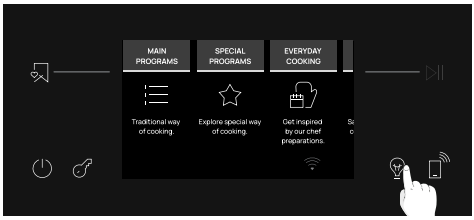


NOTE: Delay Start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available when the Heat Feel Sensor is set. When using Delay Start, the cooking duration will be automatically converted to Auto-Off.

ADDITIONAL FUNCTIONS

LIGHT

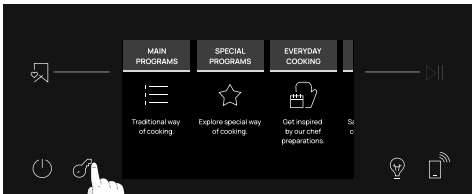
To switch the cavity light ON/OFF, press

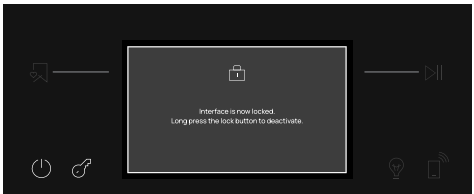


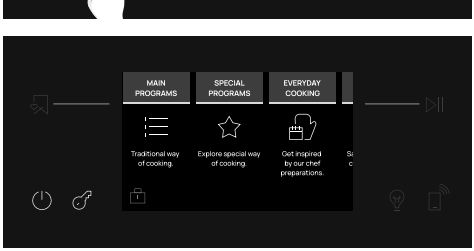
NOTE: The cavity light is OFF by default during general navigation processes. While a process such as cooking or cleaning is ongoing, the light will be switched ON by default.

CHILD LOCK

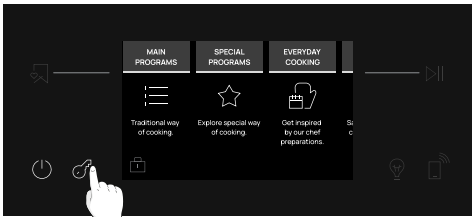
This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate the screen lock, long press . A pop-up message will be shown for a few seconds. When Child Lock is on, all the buttons will be disabled except for ON/OFF and Child Lock.

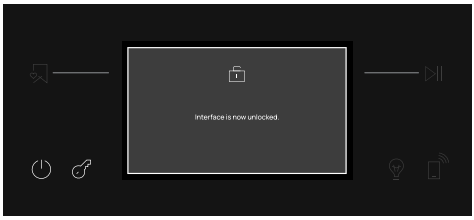


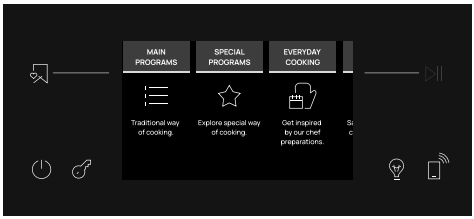




To unlock the screen, long press again. A pop-up message will be shown for a few seconds, or you can tap anywhere on the screen to hide it. The display will unlock and resume to the previous screen.







4.2. COOKING FUNCTIONS

FAST PREHEATING OPTION

The fast preheat is always recommended by a message on the display and starts automatically. When the fast preheat starts the option “skip” appears. If “skip” is selected, the desired cooking function starts and the food can be inserted with cold oven. The Fast Preheat will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function; the lamp will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature to save energy.

4.2.1. MAIN PROGRAMS

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” means that fast preheating is automatically activated and can be skipped; “NO” means that preheat is not available and foods must be inserted with cold oven.

When a cooking program ends you can add 5 more minutes of cooking time or save it to favorites menu or return to home screen.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Heat Feel Sensor available	Suggestions
Eco	*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
	*Conventional	200°C 30-250°C	L2/L3	YES	YES	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits,on one level.
	Multi-Level	160°C 50-250°C	L3 (one tray) L3+L6 (two trays) L2+L4+L6 (three trays)	YES	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	Convection + Fan	175°C 50-250°C	L2/L3	YES	YES	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings.
	**Grill	L5 L1-L5	L6	NO	YES	IDEAL FOR: small quantities of sausages or steak. Use with the door closed

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	PRECIPROBE available	Suggestions
	**Super Grill	L5 L1-L5	L6 for thin food, L5 for thicker food.	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).
	**Grill+Fan	200°C 150-250°C	L4/L5	YES	YES	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or Grill+Fanated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Bottom heating + fan	170°C 50-230°C	L2/L3	YES	YES	IDEAL FOR: salty cakes or foods with liquid toppings on one level
	Bottom heating	170°C 50-230°C	L1/L2	YES	YES	IDEAL FOR: stews and gentle cooking on one level

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

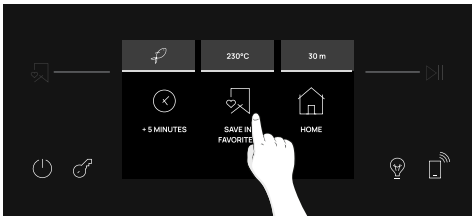
**Use with the door closed.

4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	PRECIPROBE available	Suggestions
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO	-	IDEAL TO: cook all pizza types, without the need of preheating. Use lower heating for frozen pizza, and 300° for round fresh pizza.
	Dehydration	55°C 45-65°C	L4	NO	-	IDEAL TO: dehydrate portions of vegetables and fruits. For a better result, cut slices thinly, and place them on a single layer without overlap.
	Keep Warm	65°C	L3	NO	-	IDEAL TO: maintain the food warm
	Yogurt	40°C	L4	NO	-	IDEAL TO: prepare yogurts enabling a correct fermentation process
	Leavening	40°C	L3	NO	-	IDEAL FOR: pizza and bread dough leavening, position meals on the third level
	MULTICOOKING	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L6	YES	-	IDEAL TO: simultaneously cook different dishes of a full meal on different levels without mixing odors. Position food on all levels available after preheating. Take out each dish separately, depending on whether the cooking temperature has been reached.
	Air fry	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO	-	IDEAL TO: prepare frozen, prefried and breaded meals. Thanks to the dedicated accessory, hot air covers food evenly.

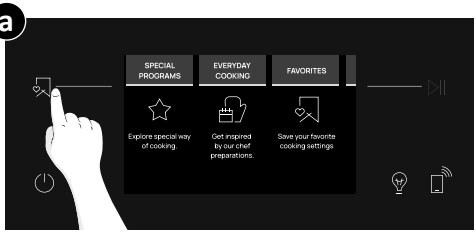
Save recipes as Favorites:
You can save a recipe in the Favorites menu directly from the oven, at the end of any cooking program, by pressing “Save in Favorites” on the display. This button will be shown after the “Enjoy Your Plate” message.

Favorite recipes can be later accessed from the Favorites menu.

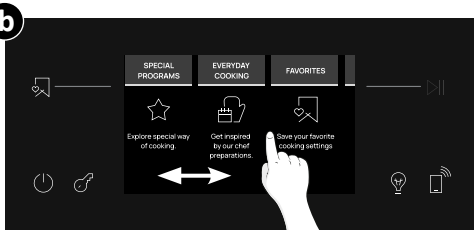


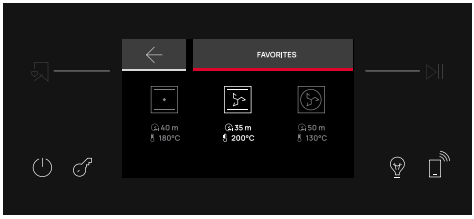
How to access Favorites menu from the oven:
Press on the display. Alternatively, scroll the Home carousel until you reach Favorites and press on it. The Favorites menu will be displayed, and you can scroll through the previously saved recipes. The recipes saved directly from the oven will be shown first; the recipes saved through the Jolly function will be shown at the end of the carousel. Once you have reached the desired recipe, press to let the cooking start.

a



b







NOTE: Settings like Cooking Duration and Temperature cannot be changed for recipes saved as Favorites. If you click on the recipe in the Favorites menu, a pop-up message will appear. Press “OK” to go back to the carousel, or press to confirm your choice and let the cooking start.

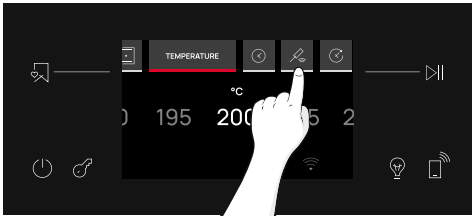


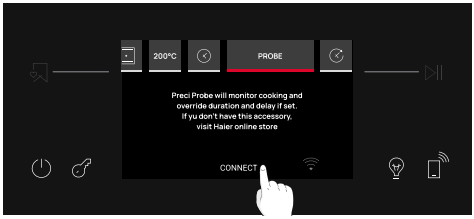
Heat Feel Sensor (available depending on the model)

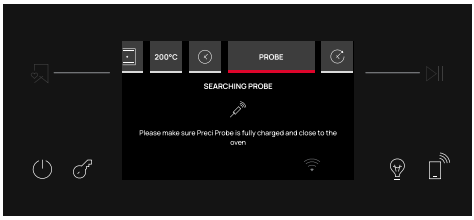
How to use the probe:

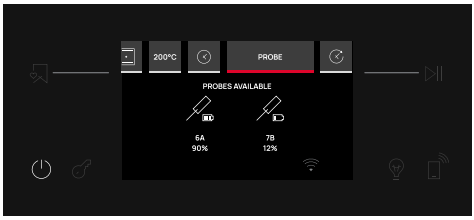
1. From the Home carousel, press .
2. Press “Connect” to match the Heat Feel Sensor with the oven.
3. The oven will start searching for the Heat Feel Sensor. At this time, make sure the Heat Feel Sensor is fully charged and close to the oven.
4. Once the Heat Feel Sensor is detected, select it by pressing on its icon on the display. will appear at the bottom left of the display.
5. Select the desired target temperature by scrolling left and right, then press to confirm your choice. Fast Preheating starts.
6. A pop-up message will appear: insert the Heat Feel Sensor into the food and place it in the oven, then press to let the cooking start.
   When cooking stops, an “Enjoy your plate” message will be shown for a few seconds. Before taking the food out of the oven, be sure to remove the Heat Feel Sensor from the food carefully.

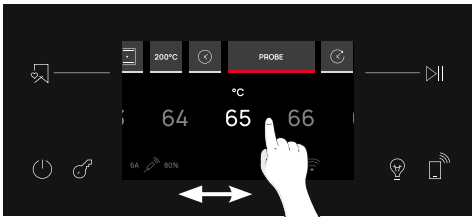
NOTE: When using the probe, there’s no need to set a cooking timer; it will automatically stop once the desired temperature is reached.

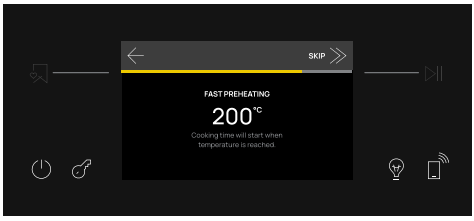


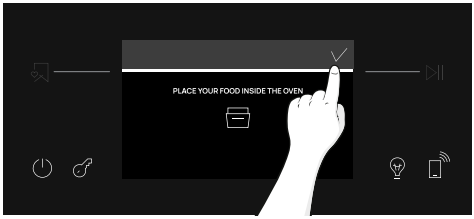




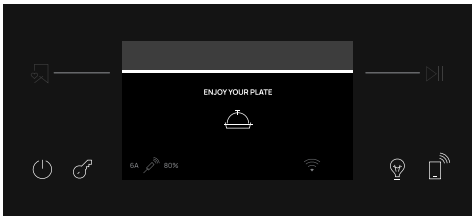




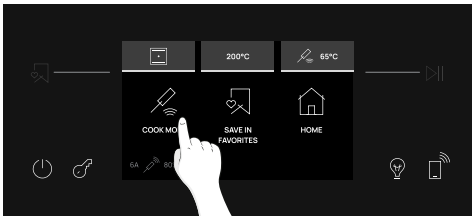






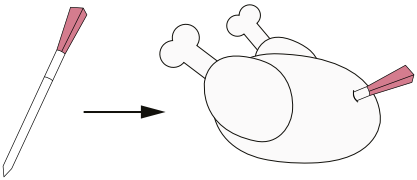


If you wish to cook your food more, press " Cook more" on the display and set a new target temperature for the Heat Feel Sensor.



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, Grill + Fan, 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

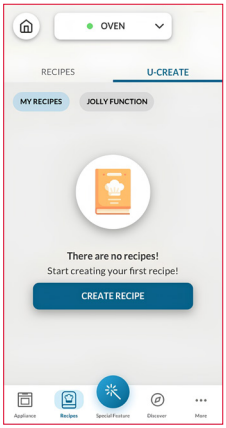
4.2.3. Multi Step Feature

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

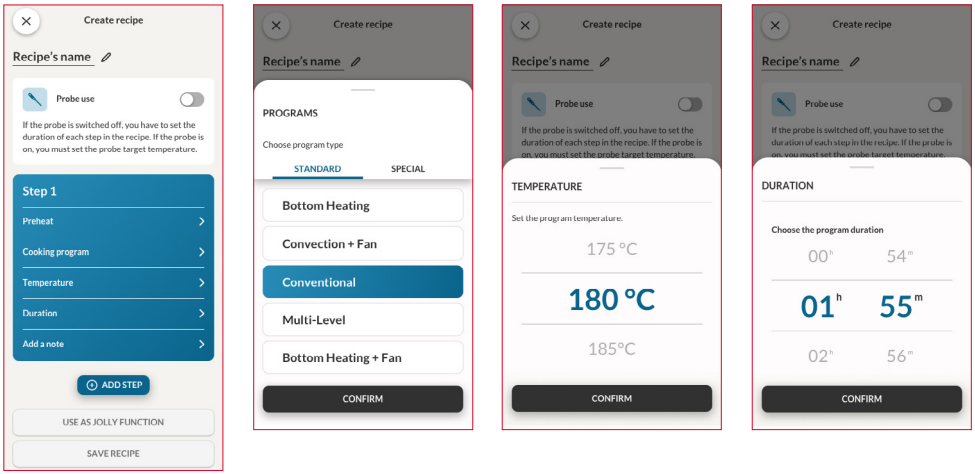
Multi-step recipes can be created on hOn App through the U-Create function and saved on the oven. The user can start the Multi-step recipe from the Favorites menu.

The user can save the Multi-step recipe as a Jolly Function to store it in the Favorites menu on the oven, or save it on hOn to start it remotely from the App.

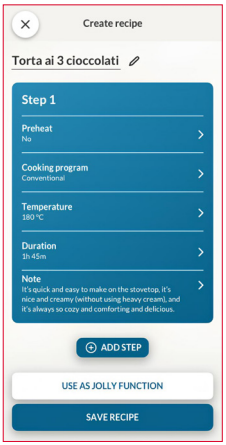
Step 1. From the U-Create section of the App, press “Create Recipe”.



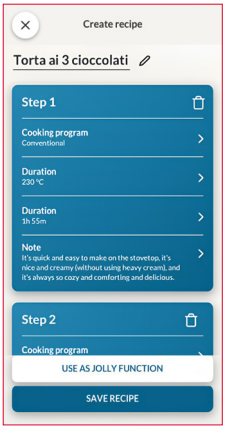
Step 2. Edit the recipe’s name and choose the parameters for the first step of the recipe.

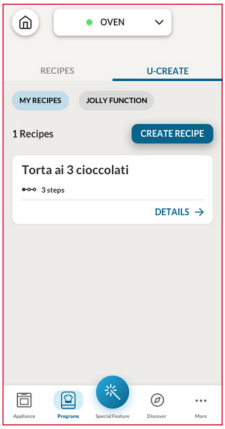


Step 3. After customizing the first step, press “Add step” to add another cooking function to the recipe and customize its parameters.



Step 4. Save the recipe on the app to start it from hOn remotely, or save it as a “Jolly Function” to find it in the Favorites menu directly on the oven.





5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

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

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

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection+Fan Pizza	180°C 200°C	Y N	Metal grid + Quiche tin	L3 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	Convection+Fan	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	40-60
	Lasagna, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Baked pasta	1	Grill+Fan	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L4	20-30
	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	10-15 18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Deeper+ Baking 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	Deeper+ Baking trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Pizza	200°C	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
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Multilevel Grill+Fan	220°C	Y	Metal grid Place Baking tray at L1 with 150ml of water	L4	40-60
	Chicken thighs	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Multilevel Grill+Fan	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Rooster	1	Multilevel Grill+Fan	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Multilevel Grill+Fan	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	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	Air Fry	200°C	N	Air Fry tray**	L4	20-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L3	40-60
Vege-tables	Vegetable Grill+Fan	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-90
	Frozen french fries (300-500g)	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry 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.

5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.
After selecting the food category and the recipe, you will be able to select the amount of trays to cook simultaneously or the food weight range (according to selected category). The default time and temperature are shown and can be edited by pressing the dedicated icons on the display. Cooking temperature can be set within a limited range.
Fast preheat option is recommended and activated by default, but can be skipped.
When a cooking program ends you can add 5 more minutes of cooking time or save it to favorites menu or return to home screen.

Symbol	Food Category	Recipe	Serving range	Heat Feel Sensor available
	Pasta, bread & Pizza	Round pizza	1 to 3 trays	No
		Focaccia	1 to 2 trays	No
		Frozen pizza	1 to 3 trays	No
		Fresh lasagna	1 to 2 trays	Yes
		Cannelloni	1 to 2 trays	Yes
		Frozen Lasagna & Cannelloni	1 to 2 trays	No
		Bread	1 to 2 trays	Yes
	Meat & Poultry	Roast Pork	500-1500g	Yes
		Roasted Beef		
		Pot Roast		
		Deboned thigh of lamb		
		Roast Chicken		
		Stuffed Chicken		
		Meatloaf		
	Fish	Fish Fillet	200-1200g	Yes
		Whole, oven baked		Yes
		Grilled fish		No
		Salt baked fish		No
		Frozen fish		No
	Savoury tarts & Pies	Savoury puff pastries	1 to 3 trays	No
		Soufflè	1 to 2 trays	
		Savoury tart	1 to 2 trays	
		Vegetable flan	1 to 2 trays	

Symbol	Food Category	Recipe	Serving range	Preciprobe available
	Vegetables	Baked potatoes	500-1200g	No
		Vegetable au Grill+Fan		
		Vegetables en papillote		
		Grilled vegetables		
		Stuffed vegetables		
	Sweet Bakery	Butter biscuits	1 to 4 trays	No
		Frozen croissants	1 to 4 trays	
		Fruit tart	1 to 2 trays	
		Mille-Feuille	1 to 2 trays	
		Muffins	1 to 3 trays	
		Sponge cakes	1 to 2 trays	
		Strudel	1 to 3 trays	
		Leavened cake	1 to 2 trays	
		Leavened cake with diced fruits	1 to 2 trays	

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

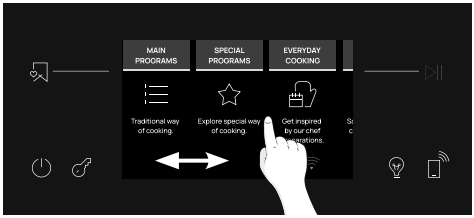
Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

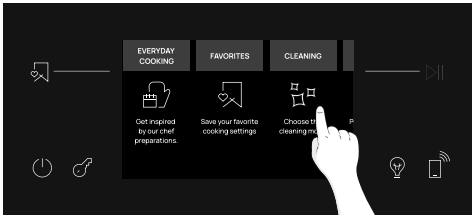
- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the 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

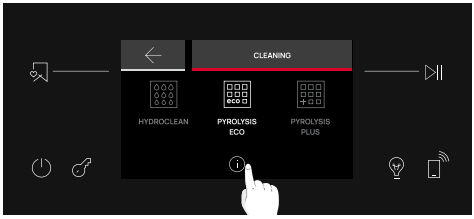
6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

Scroll the home carousel horizontally and press Cleaning to access the Cleaning menu.





Scroll the Cleaning carousel to view the different functions. For any function, press ⓘ to read its description and the suggested use.



You can choose among the following cleaning options:

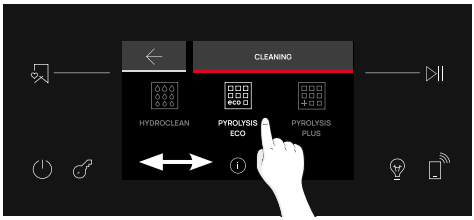
Pyrolysis (depending on the model)

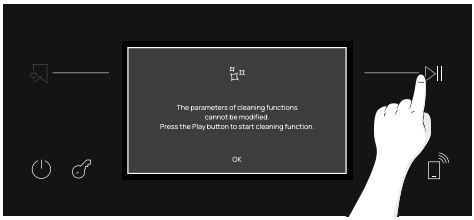
This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.
At the end of the cleaning cycle, all that remains within the cavity is a minimal deposit of dust, easily wiped away with a damp cloth.

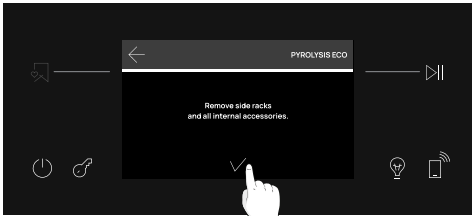
There are two Pyrolysis cleaning functions to choose from:

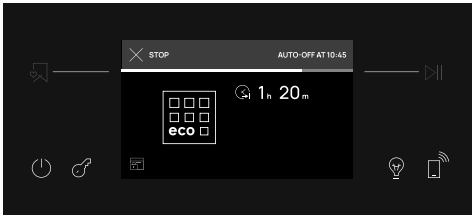
Pyrolysis eco
Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

How it works:
1. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Pyrolysis Eco.
   A pop-up message will appear. Press ▷|| to proceed, or press “OK” to go back.
2. Press ▷|| to proceed.
3. A pop-up message will appear. Remove all internal accessories and side racks from the oven. Tap the ✓ when you are done.
4. The cleaning process starts. During this time and during the following cooling phase, the door will be locked and the 🔒 will appear on the display.
5. When the appliance has cooled down, the door unlocks and a pop-up message will appear. At this time, you can open the door and clean the inner surfaces of the oven with a cloth.







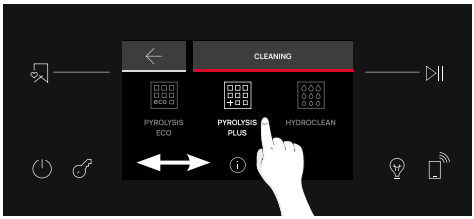


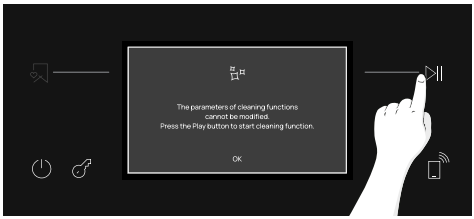
Pyrolysis plus

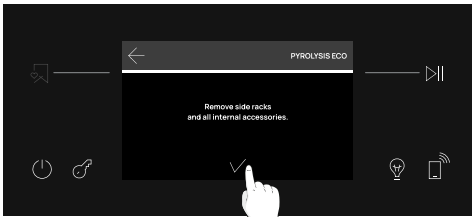
Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

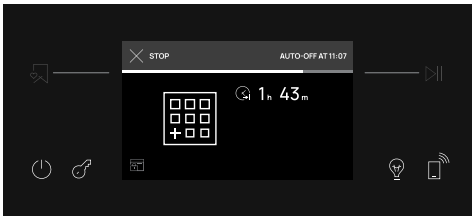
How it works:

1. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Pyrolysis Plus.
   A pop-up message will appear. Press ⏯ to proceed, or press “OK” to go back.
2. Press ⏯ to proceed.
3. A pop-up message will appear. Remove all internal accessories and side racks from the oven. Tap ✓ when you are done.
4. The cleaning process starts. During this time and during the following cooling phase, the door will be locked and the 🔒 will appear on the display.
5. When the appliance has cooled down, the door unlocks and a pop-up message will appear. At this time, you can open the door and clean the inner surfaces of the oven with a cloth.







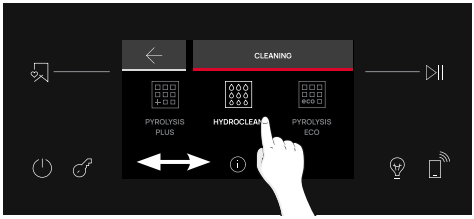


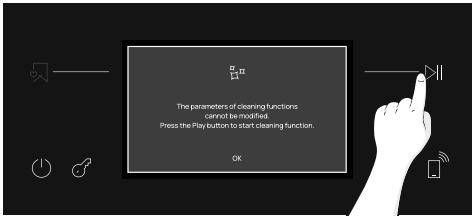
Hydroclean

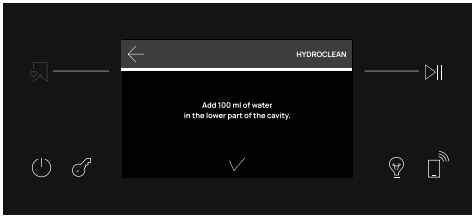
The Hydroclean function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

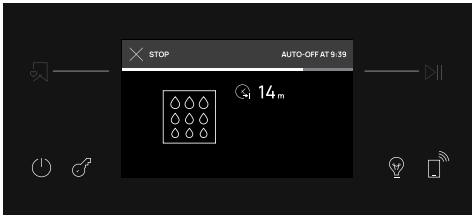
How it works:

1. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Hydroclean.
   If you press on the function, a pop-up message will appear. Press ⏯ to proceed, or press “OK” to go back.
2. Press ⏯ to proceed.
3. A pop-up message will ask you to add 100 ml of water in the lower part of the cavity. When you are done, press ✓
4. The cleaning process starts. Do not open the door during this time.
5. When the cleaning process is over, a pop-up message will appear and you can open the oven door. The screen will resume to the Home carousel.









NOTE: All cleaning functions can be interrupted at any time by pressing the Stop button in the top left corner. After interrupting the Pyrolysis Eco and Pyrolysis Plus functions, the door will stay locked until the appliance has cooled down. A pop-up message will appear when the door is unlocked.

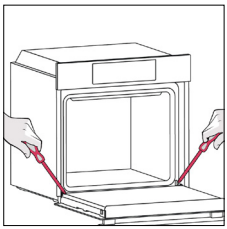
Catalytic cleaning (depending on the oven model)

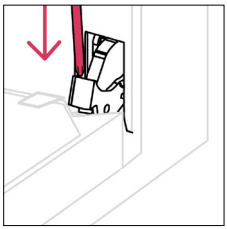
The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently 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.

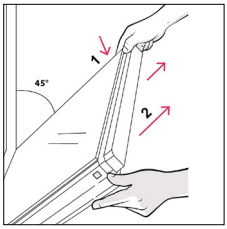
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

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

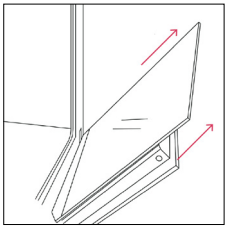




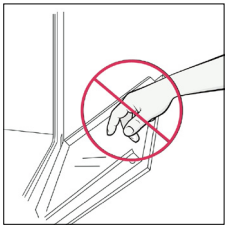
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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).



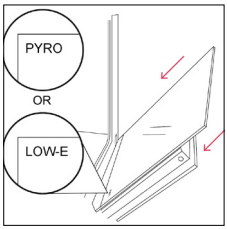
4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.



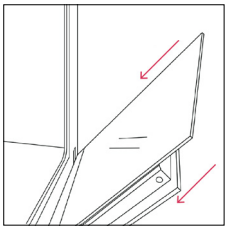
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



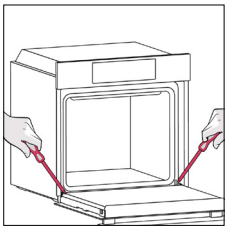
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

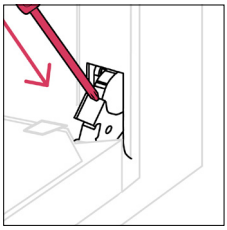


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



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





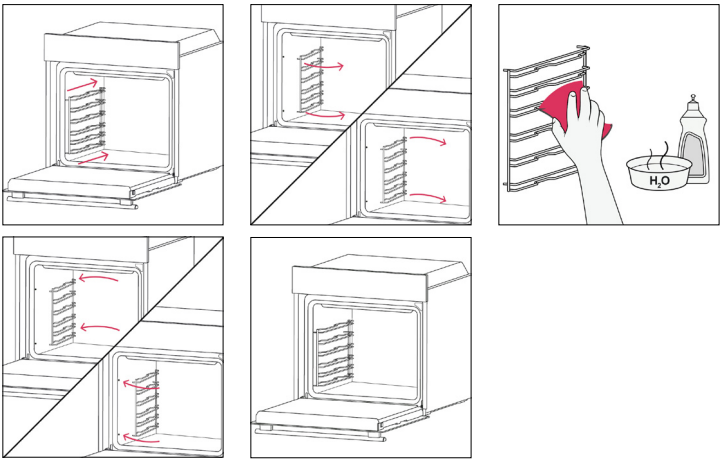
6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

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.

⚠ **WARNING**: Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

CLEANING OF SIDE RACKS:

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.



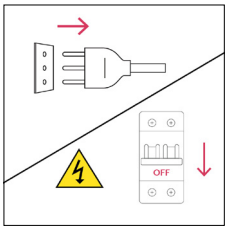
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

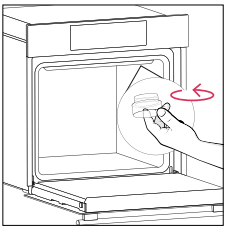
Changing the bulb on top:

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.

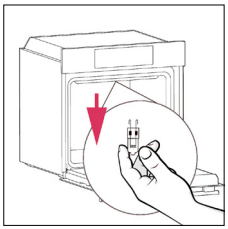
Step 1



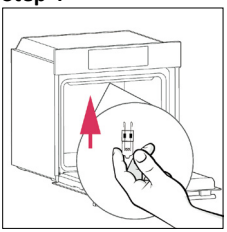
Step 2



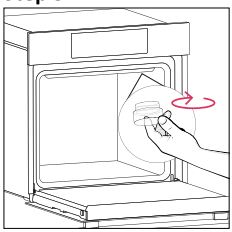
Step 3



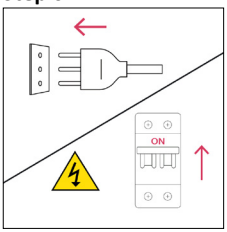
Step 4

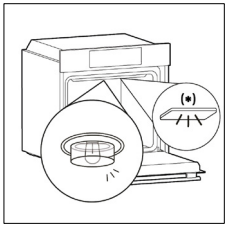


Step 5



Step 6



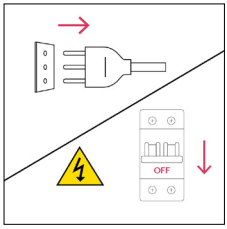


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)
* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

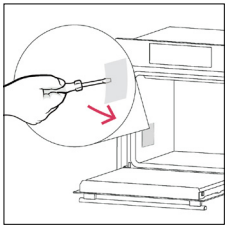
Changing the lateral bulb:

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.

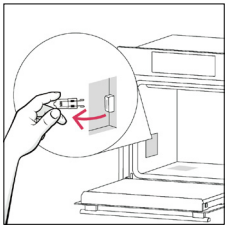
Step 1



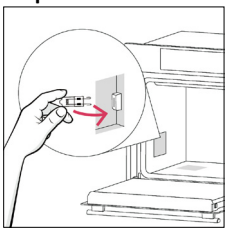
Step 2



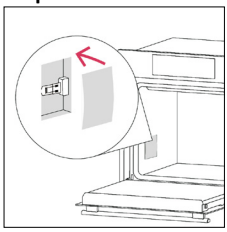
Step 3



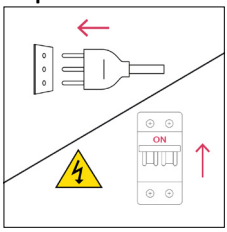
Step 4



Step 5



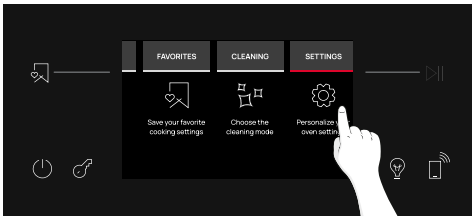
Step 6

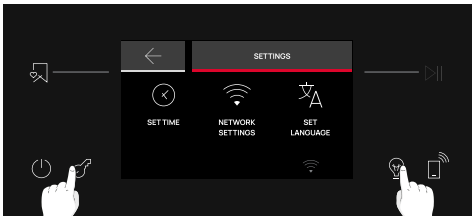


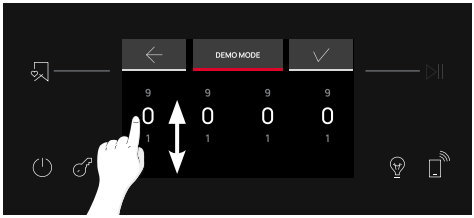
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

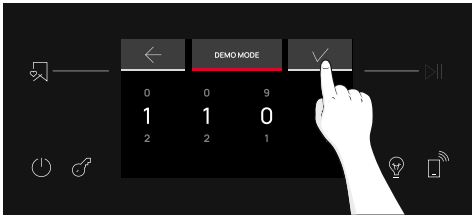
6.5. Demo Mode

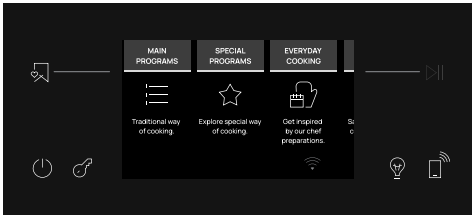
1. From the Home Carousel, select Settings.
2. Once in the Settings menu, long press and at the same time.
3. Scroll the numbers vertically to enter the password 1100, then press to confirm.
4. The display will resume to the Home Carousel in Demo Mode.
5. To exit the Demo Mode, repeat the same steps.











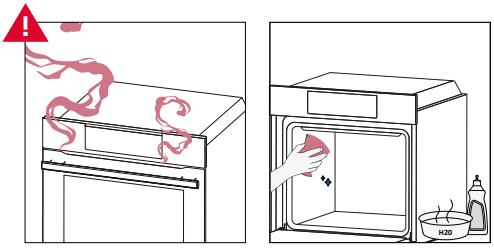
7. TROUBLESHOOTING

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 re-used). 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.

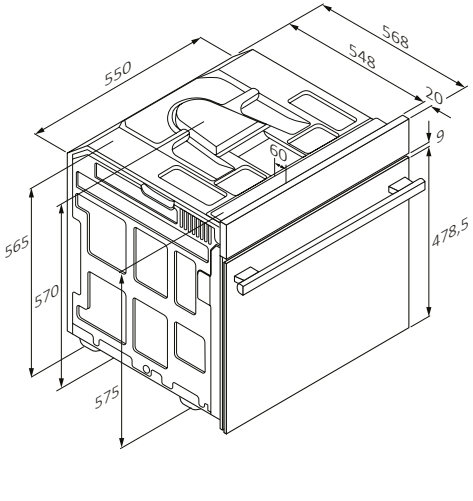
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

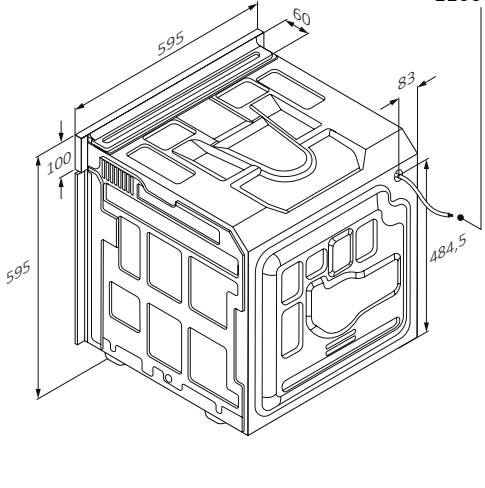
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, 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.

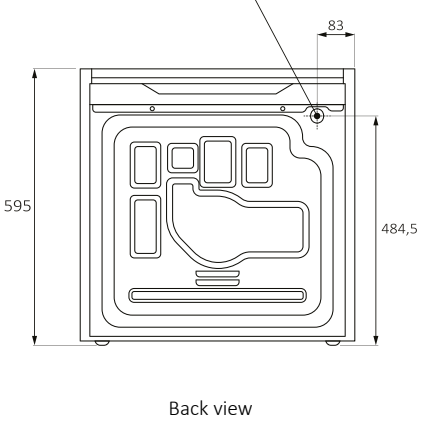
9. INSTALLATION

You can view the product installation video
by scanning the Qr Code

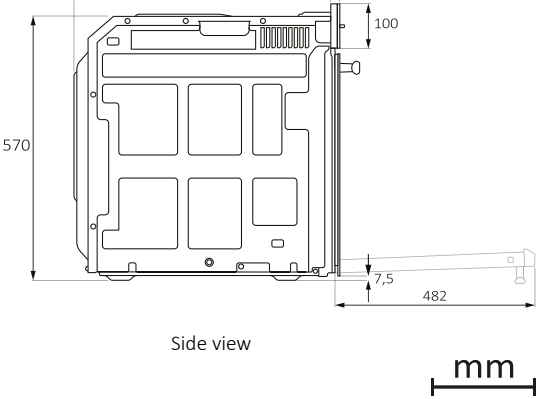
or by clicking this **link**





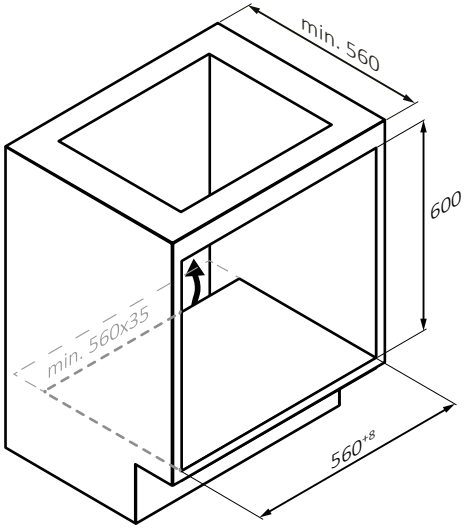


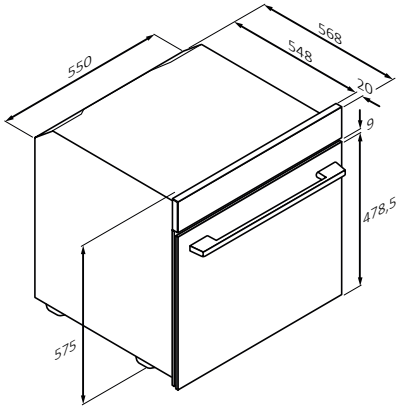
Back view

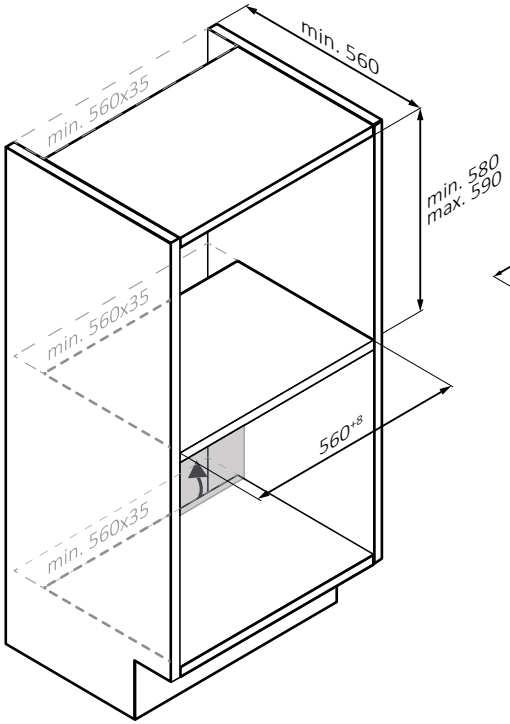


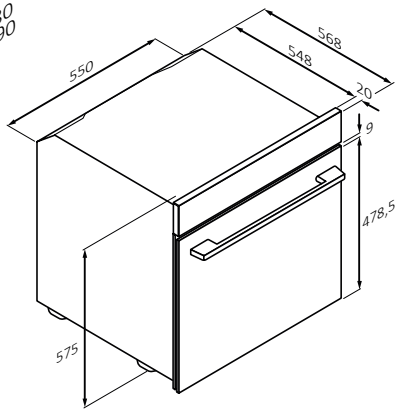
Side view

mm

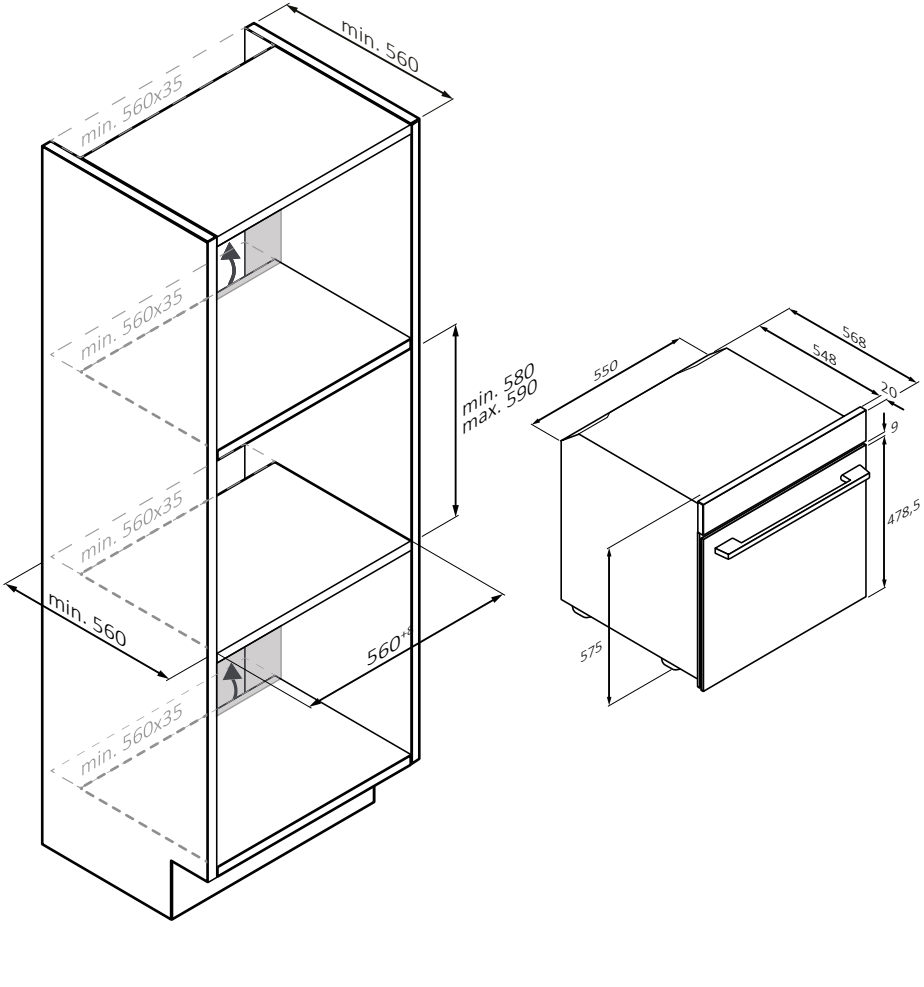

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

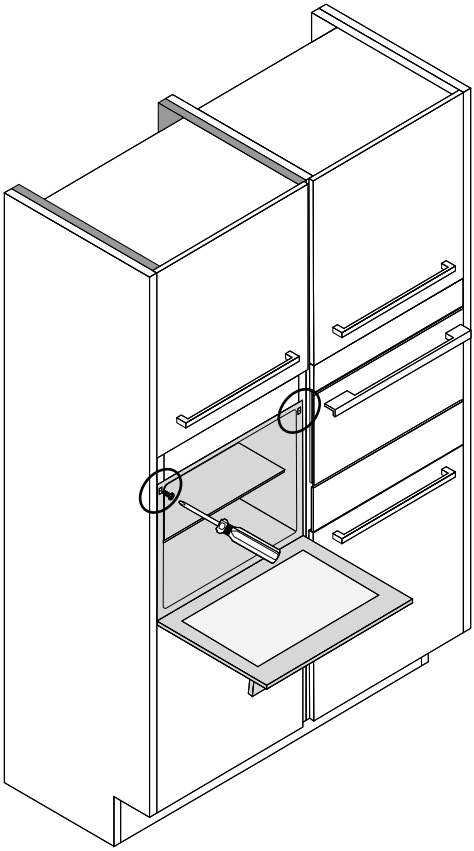

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

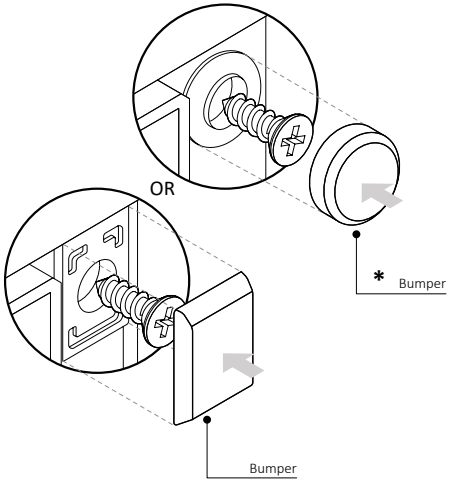

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(only if present*)

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.

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

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2. DESCRIPTION DU PRODUIT
2.1. Vue D'ensemble Du Produit
2.2. Accessoires
2.3. Panel Panneau De Commande
2.4. Connectivité

3. AVANT DE COMMENCER
3.1. Informations Pour Commencer
3.2. Premiére Utilisation
3.3. Nettoyage Preliminaire

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
4.1. Comment fonctionne le produit
4.2. Fonctions De Cuisson
4.2.1. Fonctions Standard
4.2.2. Fonctions Speciales
4.2.3. Caractéristique Multi-Étapes

5. DIRECTIVES DE CUISSON
5.1. Tableau Pour La Cuisine Generale
5.2. Tableau Pour Everyday Cooking

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE
6.1. Recommandations Generales
6.2. Nettoyage Du Four
6.2.1. Interieur Du Four : Fonctions De Nettoyage
6.2.2. Exterieur Du Four : Retrait Et Nettoyage De La Porte En Verre
6.3. Nettoyage Des Accessoires
6.4. Entretien
6.5. Mode démo

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. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour les opérations de 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 de cuisson spécial friture 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.
- Utiliser uniquement 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, patientez 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**: e remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du four. Utilisez toujours du papier sulfurisé et/ou des plaques ou moules de cuisson adaptés.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

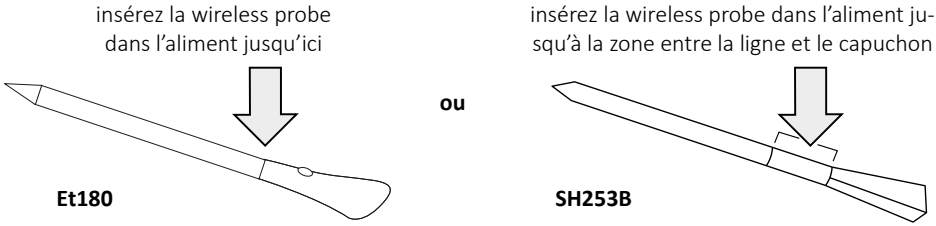
AVERTISSEMENTS (*POUR LES FOURS À PYROLYSE)

- 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 le rivet fourni. Fermez toujours le trou avec le rivet lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Pendant le nettoyage par 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.

* Selon le modèle de four.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À 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 SANS FIL À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer la sonde des aliments après la cuisson.

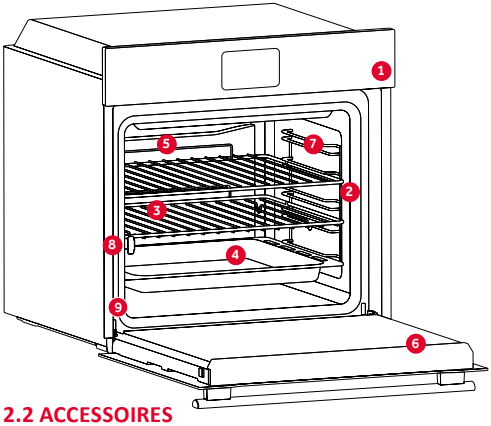


- N'exposez pas directement la partie métallique de la sonde sans fil à la chaleur générée par le four. N'exposez pas la partie métallique de la sonde sans fil à la chaleur générée par l'appareil.
- N'utilisez pas la sonde sans fil dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas la sonde sans fil dans un four à micro-ondes.La sonde sans fil 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 sur la sonde sans fil suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez la sonde sans fil 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. Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à 250°C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 250°C.
- Si la température de la sonde sans fil dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et il faudra la sortir du four dans les plus brefs délais, en portant des manoques, pour éviter d'abîmer la sonde.

* Selon le modèle de four.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

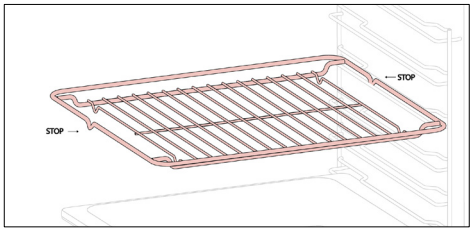


1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des positions de la grille**
3. **Grilles**
4. **Plateaux**
5. **Cache ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. **Rails Télescopiques**
9. **Numéro de série & QR Code**

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

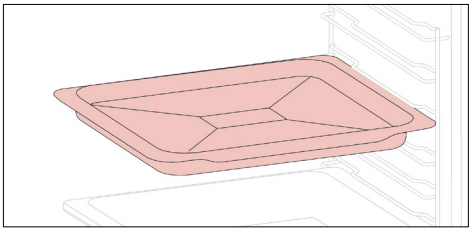
2.2 ACCESSOIRES

Grilles



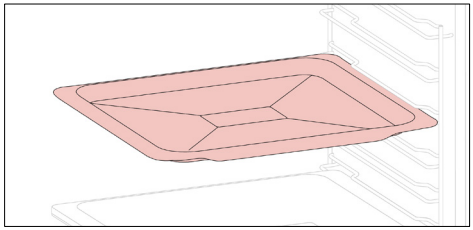
Une grille de four est une plaque amovible et réglable qui supporte les ustensiles de cuisine et peut être réglée à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins. Ne placez pas les aliments directement dessus ; utilisez plutôt du papier sulfurisé ou des plaques de cuisson adaptées.

Plaque plus profonde



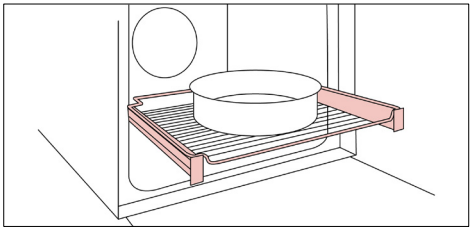
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Plaque du four (seulement si présent*)



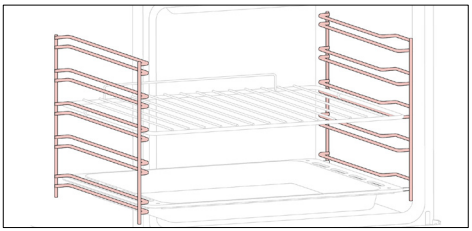
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Rails Télescopiques (seulement si présent*)



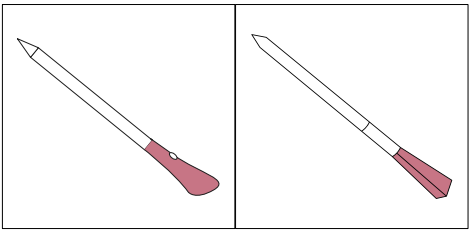
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Grilles Latérales (seulement si présent*)



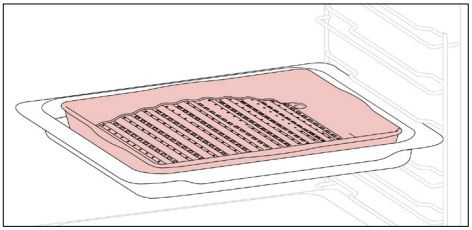
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Heat Feel Sensor (seulement si présent*)



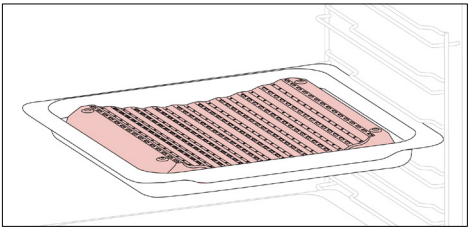
Cette sonde de cuisson est une sonde de température qui, insérée dans l'aliment et reliée au four par un câble, permet de contrôler la température à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson. Elle est principalement utilisée pour le poisson et la viande.

H-Lab Tray - Mode BBQ (seulement si présent*)



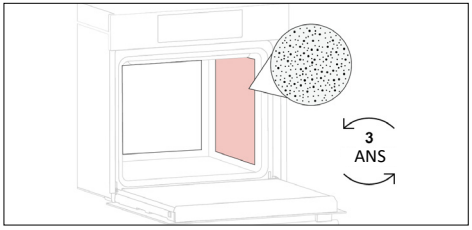
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

H-Lab Tray- Mode Vapeur (seulement si présent*)

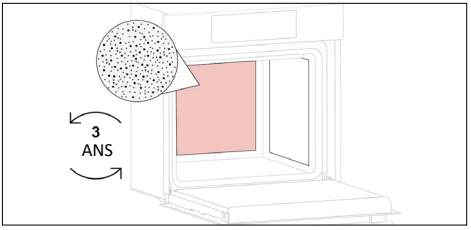


La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Panneaux Catalytiques (seulement si présent*)



Cache ventilateur Catalytiques
(seulement si présent*)



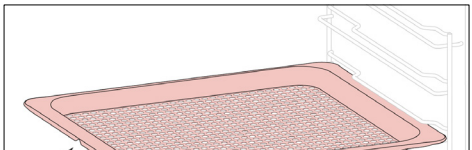
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

Charnières à Fermeture/Ouverture en Douceur (seulement si présent*)



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

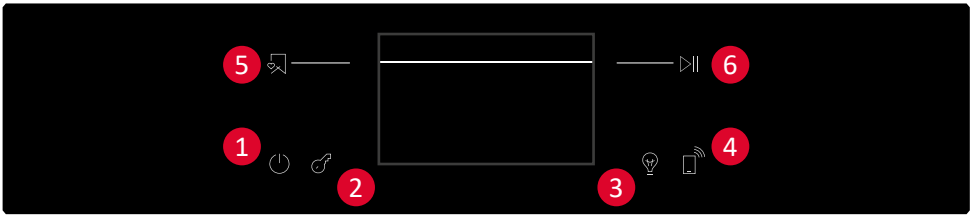
Plat de cuisson Air Fry (seulement si présent*)



La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir le jus ou les miettes de pain.

FR: Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du four. Utilisez toujours du papier sulfurisé et/ou des plaques ou moules de cuisson adaptés.

2.3 PANEL PANNEAU DE COMMANDE



Données De Faible Consommation D'électricité Selon Le Règlement (UE) 2023/826 De La Commission
Consommation d'électricité du produit en mode veille : 0,5 W
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille : 20 min.

Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés en fonction du modèle.

1. Marche/Arrêt
2. Sécurité enfant
3. Lampe
4. Contrôle à distance
5. Favoris
6. Démarrage/Pause

FONCTIONS PRINCIPALES

Symbole	Fonction	Description
	Marche/Arrêt	Appuyez sur cette touche pour allumer/éteindre le four.
	Sécurité enfant	Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller l'écran et empêcher toute utilisation indésirable par des mineurs.
	Éclairage	Appuyez pour allumer/éteindre la lumière de la cavité du four.
	Contrôle à distance	Appuyez sur la touche en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes pour activer le contrôle à distance, après avoir appairé le four à l'application hOn (via l'application).
	Favoris	Appuyez sur cette touche pour accéder au menu des favoris.
	Démarrage/Pause	Appuyez pour démarrer/mettre en pause la cuisson ou pour confirmer les fonctions.

2.4. CONNECTIVITÉ

Paramètres Sans Fil

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	100	10

Sonde Sans Fil Paramètres Sans Fil

* Modèle	Et180	SH253B
Technologie	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par Candy Hoover Group SRL se fait sous licence. Les autres marques et noms commerciaux mentionnés appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

* Selon le modèle de four.

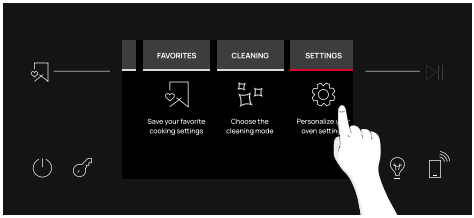
Informations Sur Le Produit Pour Les Équipements En Réseau

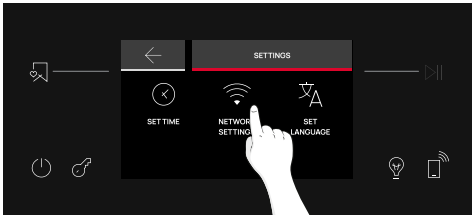
La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W

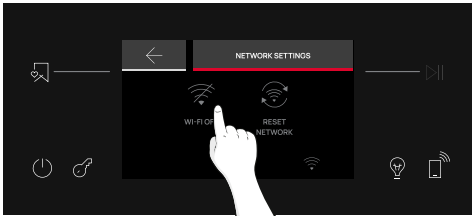
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en veille avec maintien de la connexion au réseau : 20 min

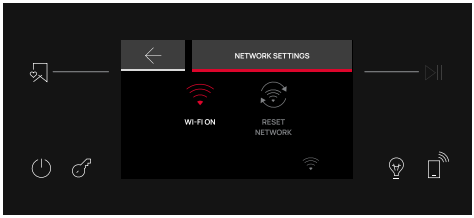
Comment activer le port de réseau sans fil :

Appuyez sur « Paramètres » dans le carrousel d'accueil, puis sur « Paramètres réseau ». Appuyez sur Wi-Fi DÉSACTIVÉ pour activer le Wi-Fi.



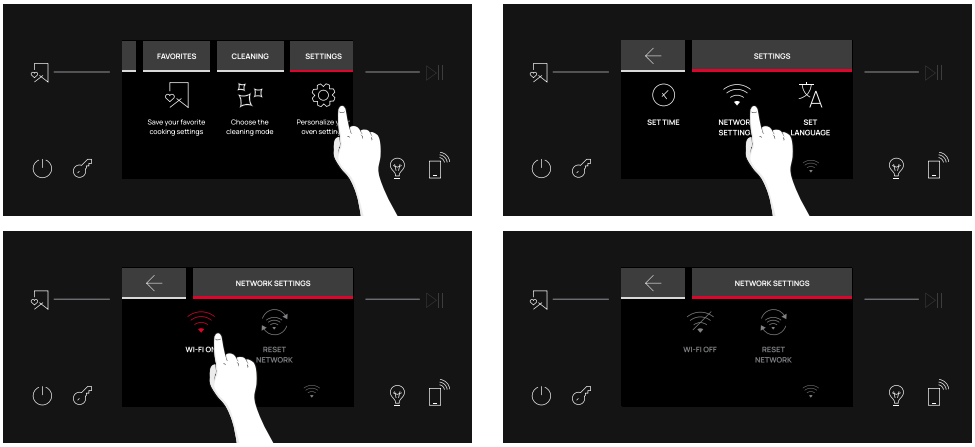






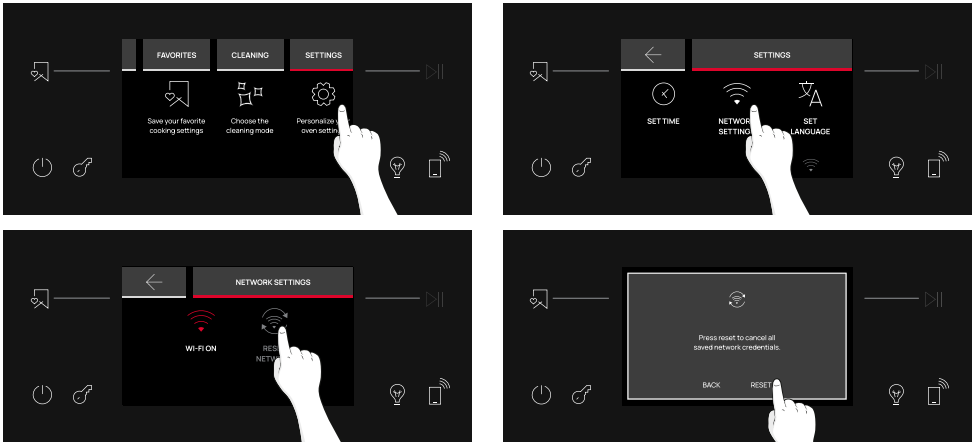
Comment désactiver le port de réseau sans fil :

Appuyez sur « Paramètres » dans le carrousel d'accueil, puis sur « Paramètres réseau ». Appuyez sur Wi-Fi ACTIVÉ pour désactiver le Wi-Fi.



Comment réinitialiser le réseau

1. Appuyez sur « Paramètres » dans le carrousel d'accueil, puis sur « Paramètres réseau » ;
2. Appuyez sur « Réinitialiser réseau » (activé uniquement si l'appareil a déjà été appairé) ;
3. Confirmez le message contextuel en appuyant sur « Réinitialisation ».



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

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.

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 hOn sur votre smartphone

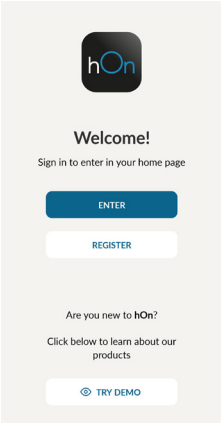
Available on the App Store

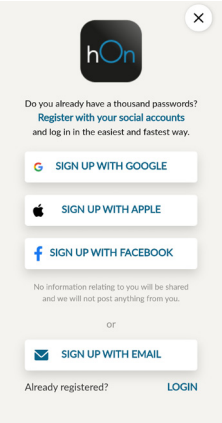
GET IT ON Google Play

Les images suivantes sont à titre d'illustration uniquement.

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

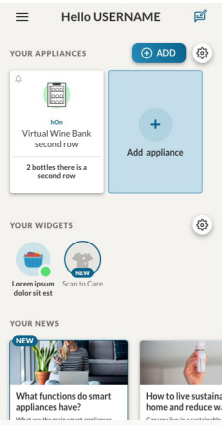




APPAIRAGE RAPIDE

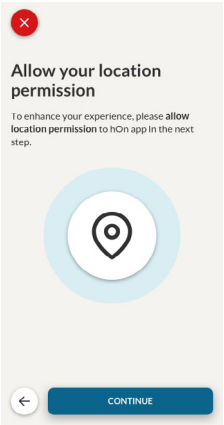
Étape 1

- Sélectionnez "Ajouter un appareil"



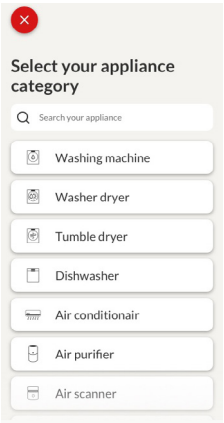
Étape 2

- Autorisez votre localisation



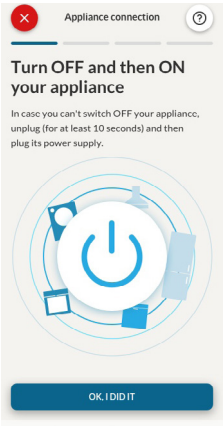
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils



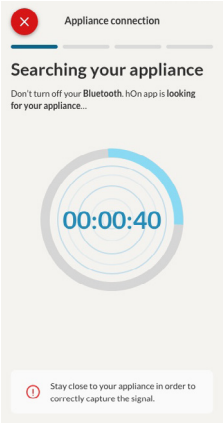
Étape 4

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



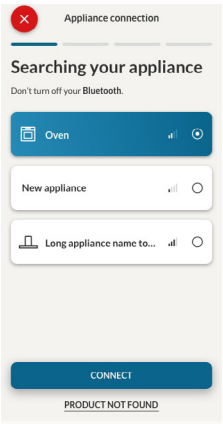
Étape 5

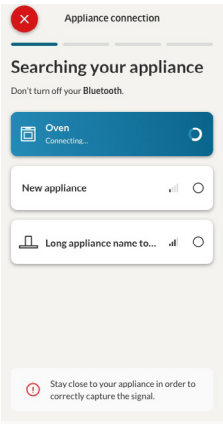
- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager. L'icône Wi-Fi se met à clignoter sur votre écran



Étape 6.1-6.2

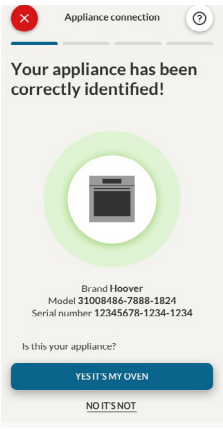
- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur "connecter" et attendez quelques secondes





Étape 7

- Votre four sera détecté et vous pourrez le contrôler par le biais de hOn. L'icône Wi-Fi cesse alors de clignoter à l'écran



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 vous 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 avec la sonde ou sans ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de cuisson en cours d'utilisation ; la gestion et le suivi du processus de cuisson à l'aide de la Heat Feel Sensor ; la création de recettes personnalisées via la fonction U-Create. Le contrôle à distance ne peut être activé que lorsque le produit est enregistré.

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

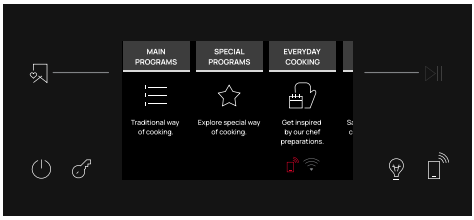
Lorsque le contrôle à distance est activé, vous pouvez démarrer/arrêter et contrôler les programmes de cuisson et les recettes directement à partir de l'application et de l'appareil. Si le contrôle à distance est éteint alors qu'un programme de cuisson a déjà commencé, le programme ne peut être arrêté qu'à partir du four.

REMARQUE: le contrôle à distance est disponible pour toutes les fonctions de cuisson du produit, à l'exception des programmes Gril + Ventilateur et Supergrill.

Comment activer le contrôle à distance :

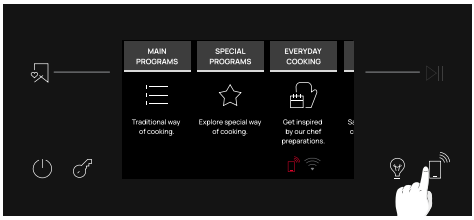
1. Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur en bas à droite ;
2. L'icône « Contrôle à distance activé » s'affiche en bas de l'écran ;
3. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.

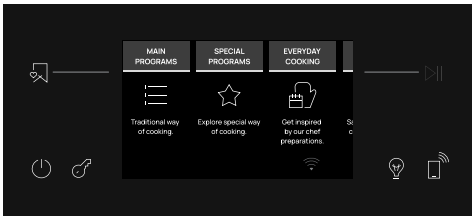


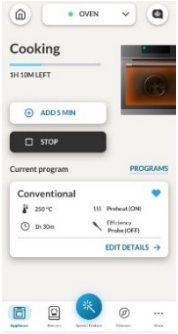


Comment désactiver le contrôle à distance :

1. Lorsque le contrôle à distance est actif, appuyez sur pour le désactiver.
2. L'icône « Contrôle à distance activé » disparaît.







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

MISE À JOUR PAR LA TECHNOLOGIE « OVER-THE-AIR » (OTA)

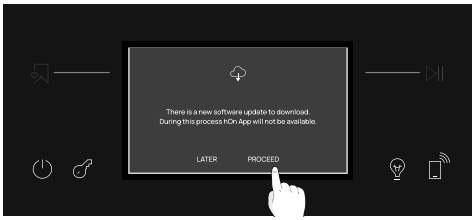
Le four est doté d'une fonction de mise à jour à distance qui assure la maintenance du logiciel du produit. Il est recommandé de garantir à chaque fois la mise à jour des fonctionnalités du four, qui est activée dès que le produit est enregistré dans l'application. Lorsqu'une mise à jour est disponible et que le four est connecté, un message contextuel s'affiche à l'écran.

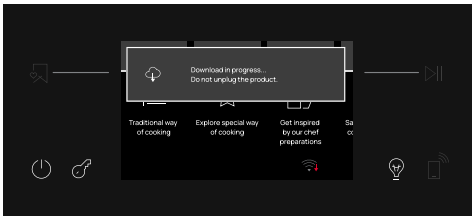
La procédure OTA se déroulera en 2 étapes.

1. TÉLÉCHARGEMENT DU LOGICIEL

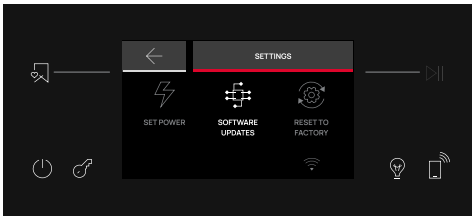
Pendant ce processus, qui peut durer environ 2 heures, il est possible d'utiliser le four pour cuisiner, mais l'application hOn ne sera pas disponible.

- En sélectionnant « Continuer », la mise à jour commencera à se télécharger et l'icône Wi-Fi avec une flèche bleue restera visible jusqu'à la fin du téléchargement. Pour éteindre l'écran pendant cette période, le contrôle à distance doit être activé avant d'appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT, sinon le processus de téléchargement sera interrompu.





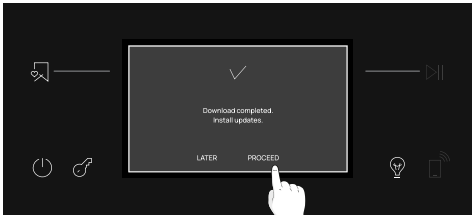
- En sélectionnant « Plus tard », il est possible de lancer le processus en entrant dans « Mises à jour du logiciel » dans le menu Paramètres.

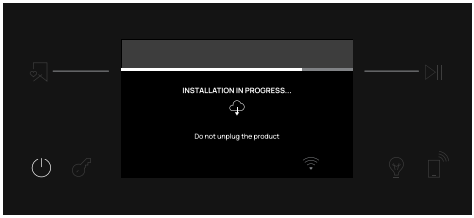


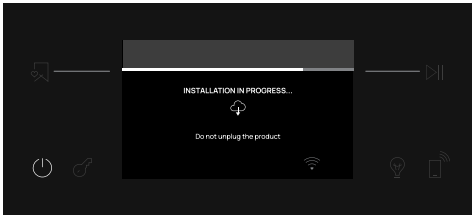
2. INSTALLATION

Pendant ce processus, qui peut durer environ 2 heures, il est possible d'utiliser le four pour cuisiner, mais l'application hOn ne sera pas disponible.

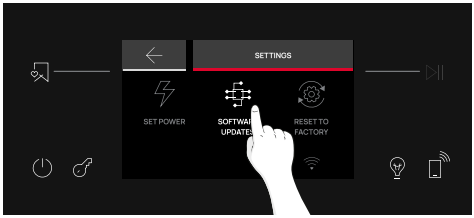
- En cliquant sur « Continuer », la mise à jour sera installée.

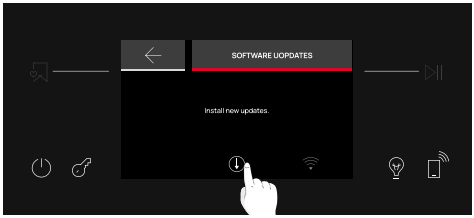






- En sélectionnant « Plus tard », il est possible de lancer le processus en entrant dans « Mises à jour du logiciel » dans le menu Paramètres.





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)

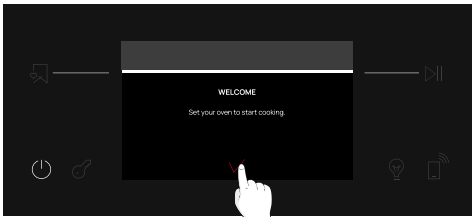
Fonctionnement de la barre d'état

La barre d'état, basée sur les programmes définis, simplifie le contrôle de la température et du temps. Plus précisément, pour les fonctions prévoyant un préchauffage, elle affiche l'augmentation de la température pendant cette phase. Dans les programmes de cuisson et la fonction pyrolyse, elle indique respectivement le compte à rebours du temps de cuisson et du cycle de nettoyage.

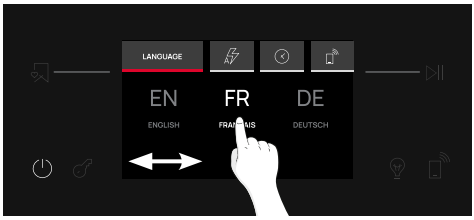
3.2. PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à sélectionner la langue, à régler l'heure du jour et à choisir entre 13 ampères et 16 ampères.

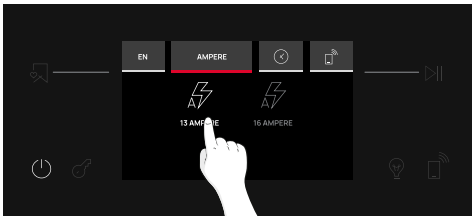
Un message de bienvenue s'affiche tout d'abord à l'écran. Pour continuer, appuyez sur ✓



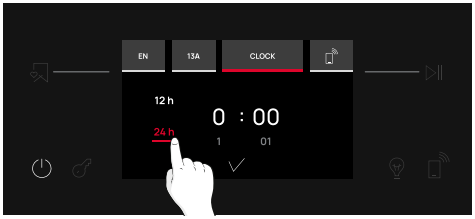
- **SÉLECTIONNER LA LANGUE :**un menu en format carrousel s'affiche. Faites défiler le carrousel horizontalement pour sélectionner la langue souhaitée. Appuyez sur la langue de votre choix pour passer à l'étape suivante.

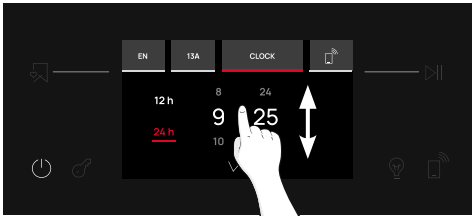


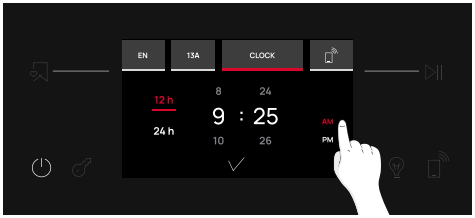
- **RÉGLER L'AMPÉRAGE :** par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre logement dispose d'une puissance inférieure, vous pouvez régler ce paramètre sur 13 A. Ce paramètre influe sur la vitesse à laquelle le four chauffe. 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. Appuyez sur l'ampérage souhaité pour le sélectionner et passez à l'étape suivante.

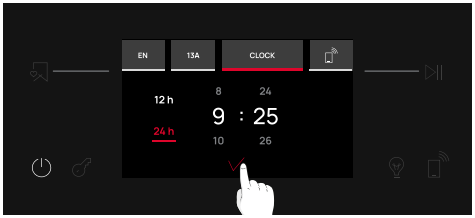


- **RÉGLER L'HEURE :** l'écran affiche l'heure prédéfinie « 0:00 » dans le format de l'heure sur 24 heures prédéfini. Pour modifier le format de l'heure, appuyez sur 12h / 24h sur le côté gauche de l'écran. Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres verticalement.
Si vous avez sélectionné le format horaire 12h, appuyez également sur AM / PM pour sélectionner l'heure du jour. Pour confirmer votre choix, appuyez sur ✓ .

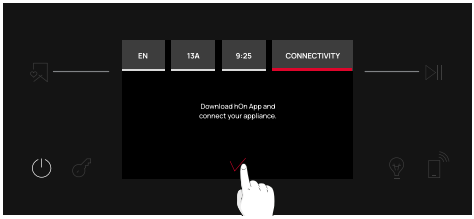


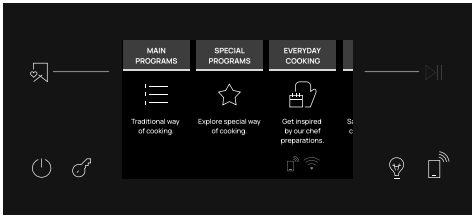






Après avoir réglé les paramètres initiaux, un message contextuel concernant les informations d'appairage s'affiche. Appuyez sur ✓ pour confirmer et accéder au menu du carrousel d'accueil.

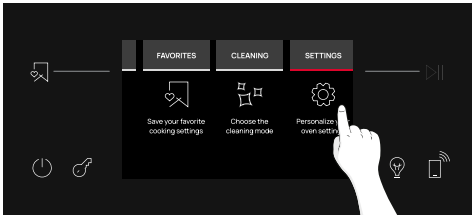


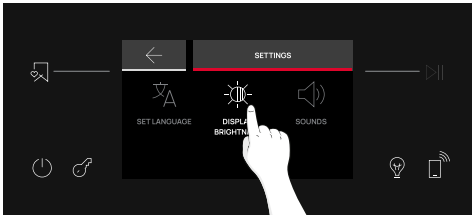


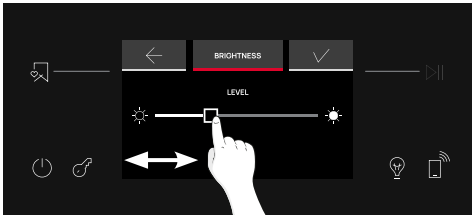
- **PARAMÈTRES SUPPLÉMENTAIRES**
  Les niveaux de luminosité et de son peuvent être réglés par l'utilisateur dans la section Paramètres.

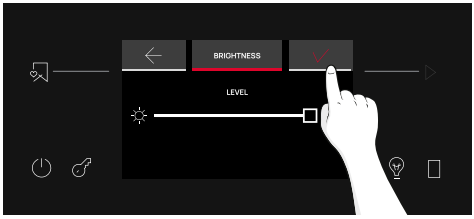
PARAMÈTRES SUPPLÉMENTAIRES
L'utilisateur peut régler la luminosité et le niveau sonore dans la section Paramètres.

- **LUMINOSITÉ :** Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur « Paramètres ». Faites défiler le menu Paramètres horizontalement et appuyez sur « Luminosité écran ». Faites défiler le curseur horizontalement pour régler la luminosité. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

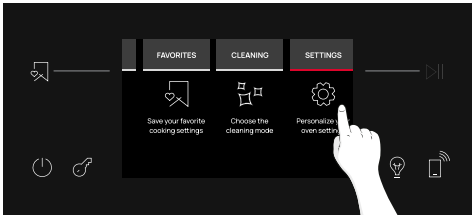


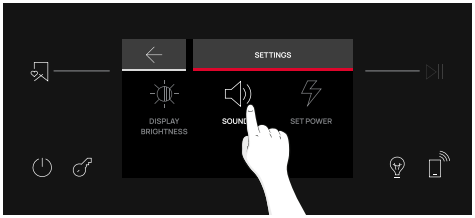


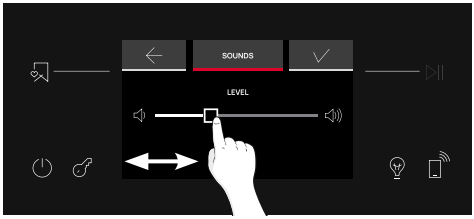


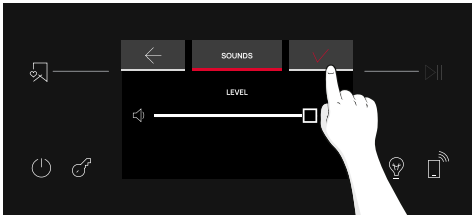


- **SON:** Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur « Paramètres ». Faites défiler le menu Paramètres horizontalement et appuyez sur « Sons ». Faites défiler le curseur vers la gauche et la droite pour régler le volume du son. Appuyez sur ✓ pour confirmer.



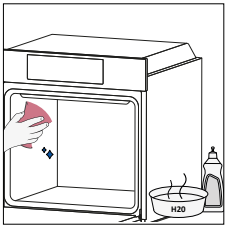


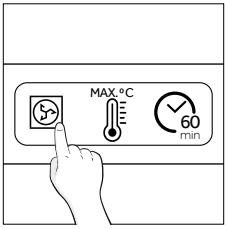




3.3. NETTOYAGE PRELIMINAIRE

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 ».







4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

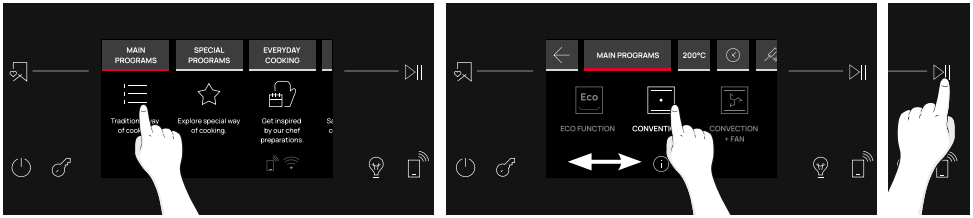
MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer et éteindre le four, appuyez longuement sur la touche MARCHE/ARRÊT.



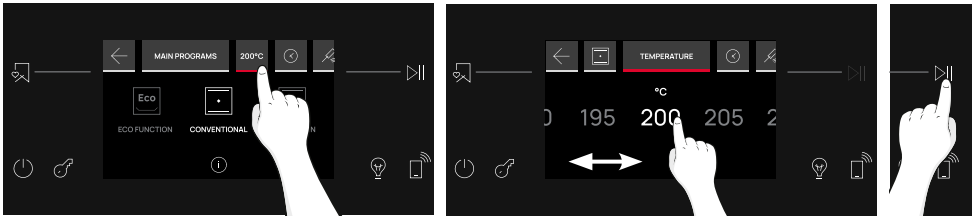
RÉGLER LA FONCTION DE CUISSON

Pour sélectionner une fonction de cuisson, appuyez sur « Programmes principaux » dans le menu du carrousel d'accueil. Faites défiler le carrousel horizontalement jusqu'à ce que vous atteigniez la fonction souhaitée. Appuyez sur ▷|| pour démarrer la cuisson à la température par défaut de la fonction de cuisson sélectionnée.



RÉGLER LA TEMPÉRATURE

Appuyez sur la température indiquée à côté de « Programmes principaux » sur le carrousel. Faites défiler horizontalement pour sélectionner la température souhaitée. Appuyez sur ▷|| pour confirmer votre choix.



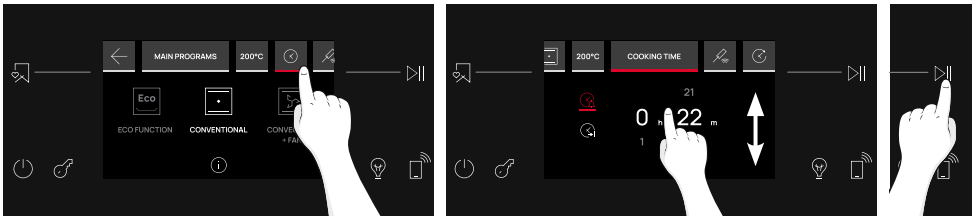
MENU TEMPS

Accédez au menu Temps en appuyant sur Temps de cuisson sur le carrousel.

L'utilisateur peut définir les paramètres suivants :

a. Alarme

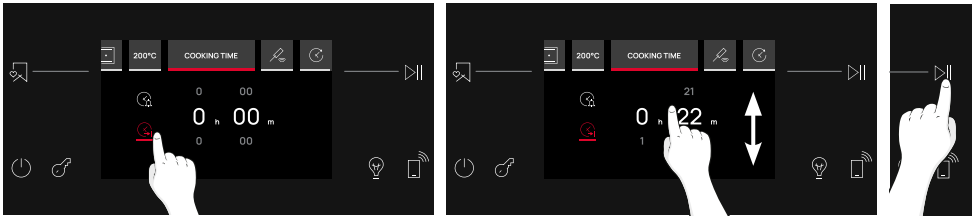
Cette fonction permet à l'utilisateur de programmer un rappel du temps de cuisson. Après avoir appuyé sur Temps de cuisson dans le carrousel, l'icône Alarme est activée par défaut. Faites défiler les chiffres verticalement pour régler le temps, puis appuyez sur pour confirmer.



b. Arrêt automatique

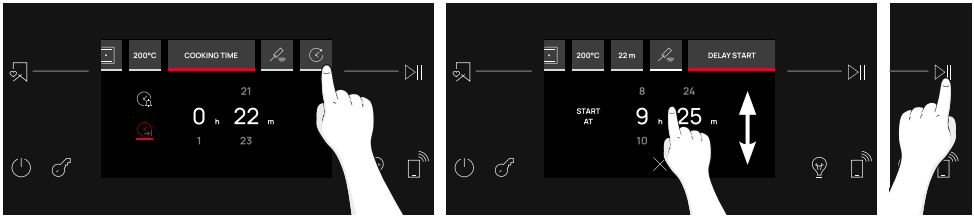
La fonction Arrêt automatique permet au four de s'éteindre automatiquement après le rappel programmé. Cette fonction est désactivée par défaut et doit être activée à la demande de l'utilisateur.

Appuyez sur pour activer l'arrêt automatique. Réglez le temps en faisant défiler verticalement, puis appuyez sur pour continuer.



c. Départ différé

Appuyez sur pour régler le départ différé. Faites défiler verticalement pour régler l'heure souhaitée, puis appuyez sur pour confirmer.

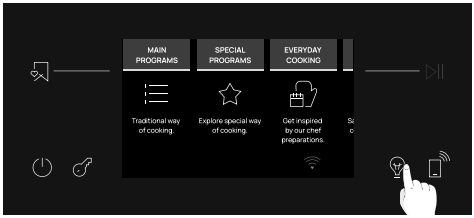


REMARQUE: Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et n'est pas disponible lorsque la Heat Feel Sensor est réglée. Lors de l'utilisation du départ différé, la durée de cuisson sera automatiquement convertie en arrêt automatique.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

ÉCLAIRAGE

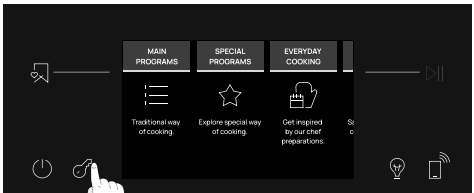
Pour allumer/éteindre la lumière de la cavité, appuyez sur .

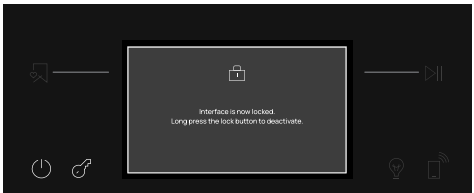


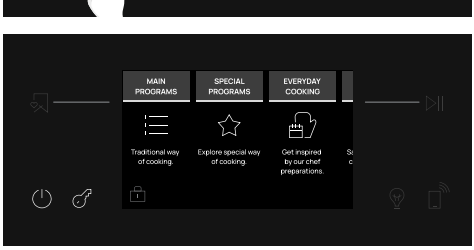
REMARQUE: La lumière de la cavité est éteinte par défaut pendant les processus de navigation générale. Lorsqu'un processus tel que la cuisson ou le nettoyage est en cours, la lumière s'allume par défaut.

SÉCURITÉ ENFANT

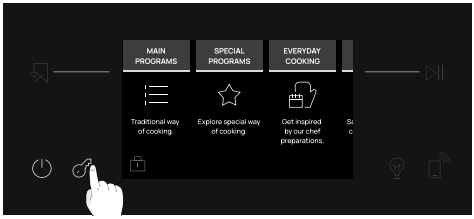
Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez longuement sur . Un message contextuel s'affiche pendant quelques secondes. Lorsque la sécurité enfant est activée, toutes les touches sont désactivées, à l'exception de MARCHE/ARRÊT et de la sécurité enfant.

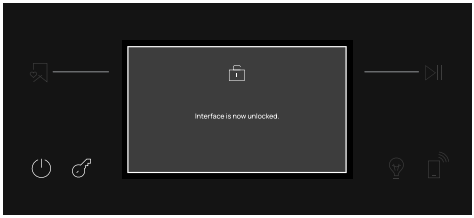


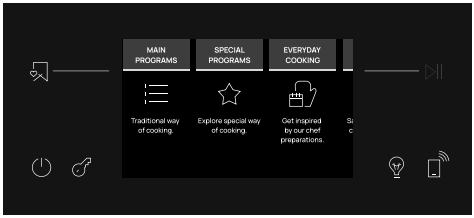




Pour déverrouiller l'écran, appuyez de nouveau longuement sur . Un message contextuel s'affiche pendant quelques secondes ou vous pouvez appuyer n'importe où sur l'écran pour le masquer. L'écran se déverrouille et revient à l'écran précédent.







4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Le préchauffage rapide est toujours recommandé par un message à l'écran et démarre automatiquement. Lorsque le préchauffage rapide commence, l'option « passer » apparaît. Si l'option « passer » est sélectionnée, la fonction de cuisson souhaitée démarre et l'aliment peut être placé à l'intérieur du four froid. Le préchauffage rapide active une combinaison de ventilateur et d'éléments chauffants, quelle que soit la fonction de cuisson choisie ; la lampe s'éteint jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée, afin d'économiser de l'énergie.

4.2.1. PROGRAMMES PRINCIPAUX

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 » signifie que le préchauffage rapide est automatiquement activé et peut être ignoré ; « NON » signifie que le préchauffage n'est pas disponible et que les aliments doivent être placés dans le four froid.
Lorsqu'un programme de cuisson se termine, vous pouvez ajouter 5 minutes supplémentaires de temps de cuisson, l'enregistrer dans le menu des favoris ou revenir à l'écran d'accueil.

Symbole	Fonction	T°C par défaut Plage de T°C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Heat Feel Sensor disponible	Suggestions
Eco	*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 avité est éteinte
	*Convection naturelle	200°C 30-250°C	L2/L3	OUI	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, pains, biscuits, sur un seul niveau.
	Multi-niveaux	160°C 50-250°C	L3 (une plaque) L3+L6 (deux plaques) L2+L4+L6 (trois plaques)	OUI	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	Convection+ Ventilateur	175°C 50-250°C	L2/L3	OUI	OUI	IDÉALE POUR : les rôtis, les ragoûts, les légumes ou les tartes avec des garnitures moelleuses.
	**Grill	L5 L1-L5	L6	NON	OUI	IDÉALE POUR : de petites quantités de saucisses ou de steaks. À utiliser avec la porte fermée

Symbole	Fonction	T°C par défaut Plage de T°C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Heat Feel Sensor disponible	Suggestions
	**Super Grill	L5 L1-L5	L6 pour les aliments fins, L5 pour les aliments plus épais.	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).
	**Grill + Ventilateur	200°C 150-250°C	L4/L5	OUI	OUI	IDÉALE POUR : les morceaux-entiers de viande (rôtis) ou les plats Grill+Ventilateurés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.
	Chaleur de sole+Ventil	170°C 50-230°C	L2/L3	OUI	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux salés ou les aliments avec des garnitures liquides sur un niveau
	Chaleur de sole	170°C 50-230°C	L1/L2	OUI	OUI	IDÉALE POUR : les ragoûts et la cuisson délicate sur un seul niveau

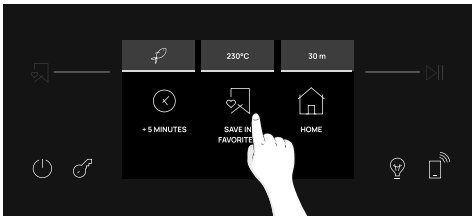
* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.
**À utiliser avec la porte fermée.

4.2.2. FONCTIONS SPECIALES

Symbole	Fonction	T°C par défaut Plage de T°C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Heat Feel Sensor disponible	Suggestions
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NON	-	IDÉALE POUR : cuire tous les types de pizzas, sans préchauffage. Utilisez une température plus basse pour les pizzas surgelées et 300 °C pour les pizzas rondes fraîches.
	Déshydratation	55°C 45-65°C	L4	NON	-	IDÉALE POUR : déshydrater des portions de légumes et de fruits. Pour un meilleur résultat, coupez des tranches fines et placez-les sur une seule couche sans qu'elles ne se chevauchent.
	Garder au chaud	65°C	L3	NON	-	IDÉALE POUR : maintenir les aliments au chaud
	Yaourt	40°C	L4	NON	-	IDÉALE POUR : préparer des yaourts permettant un processus de fermentation correct
	Levage	40°C	L3	NON	-	IDÉALE POUR : faire lever la pâte à pizza et à pain, positionner les repas au troisième niveau
	MULTICUISSON	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L6	OUI	-	IDÉALE POUR : faire cuire simultanément différents plats d'un repas complet sur différents niveaux sans mélanger les odeurs. Positionner les aliments sur tous les niveaux disponibles après le préchauffage. Sortir chaque plat séparément, selon que la température de cuisson a été atteinte ou non.
	Air fry	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NON	-	IDÉALE POUR : préparer des repas surgelés, préfrits et panés. Grâce à l'accessoire spécial, l'air chaud couvre uniformément les aliments.

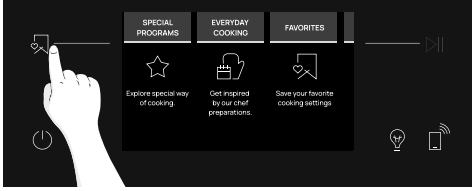
Enregistrer des recettes en tant que Favoris :
Vous pouvez enregistrer une recette dans le menu Favoris directement à partir du four, à la fin de n'importe quel programme de cuisson, en appuyant sur la touche « Enregistrer dans les Favoris » à l'écran. Cette touche s'affiche après le message « Bon appétit ».

Les recettes favorites sont accessibles plus tard à partir du menu Favoris.



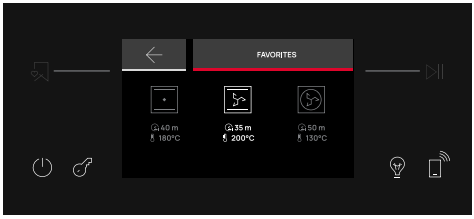
Comment accéder au menu Favoris à partir du four :
Appuyez sur à l'écran. Vous pouvez également faire défiler le carrousel d'accueil jusqu'à ce que vous atteigniez les Favoris et appuyer dessus. Le menu Favoris s'affiche et vous pouvez faire défiler les recettes précédemment enregistrées. Les recettes enregistrées directement à partir du four sont affichées en premier ; les recettes enregistrées via la fonction Jolly sont affichées à la fin du carrousel. Une fois que vous avez atteint la recette souhaitée, appuyez sur pour démarrer la cuisson.

a



b







REMARQUE: Les paramètres tels que la durée et la température de cuisson ne peuvent pas être modifiés pour les recettes enregistrées dans les favoris. Si vous cliquez sur la recette dans le menu Favoris, un message contextuel apparaît. Appuyez sur « OK » pour revenir au carrousel ou sur pour confirmer votre choix et démarrer la cuisson.

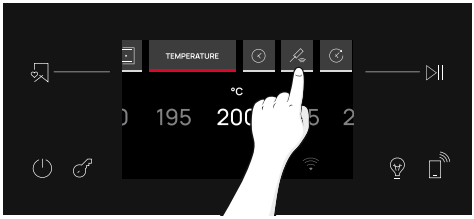


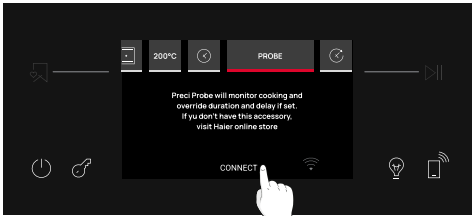
Heat Feel Sensor (disponible selon le modèle)

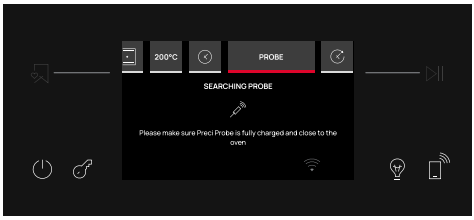
Comment utiliser la sonde :

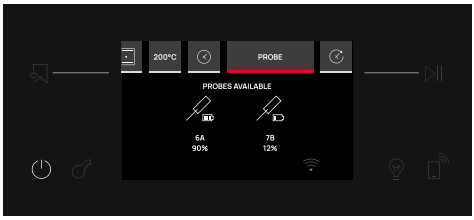
1. Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur .
2. Appuyez sur « Connexion » pour associer la Heat Feel Sensor au four.
3. Le four commence à rechercher la Heat Feel Sensor. À ce moment-là, assurez-vous que la Heat Feel Sensor est complètement chargée et à proximité du four.
4. Une fois la Heat Feel Sensor détectée, sélectionnez-la en appuyant sur son icône à l'écran. apparaît en bas à gauche de l'écran.
5. Sélectionnez la température cible souhaitée en faisant défiler vers la gauche ou la droite, puis appuyez sur pour confirmer votre choix. Le préchauffage rapide commence.
6. Un message contextuel apparaît : insérez la Heat Feel Sensor dans l'aliment et placez-le dans le four, puis appuyez sur pour commencer la cuisson.
   Lorsque la cuisson s'arrête, un message « Bon appétit » s'affiche pendant quelques secondes.
   Avant de sortir les aliments du four, veillez à retirer soigneusement la Heat Feel Sensor de l'aliment.

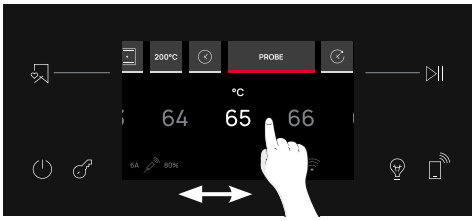
REMARQUE: lorsque vous utilisez la sonde, il n'est pas nécessaire de régler une minuterie ; elle s'arrête automatiquement lorsque la température souhaitée est atteinte.

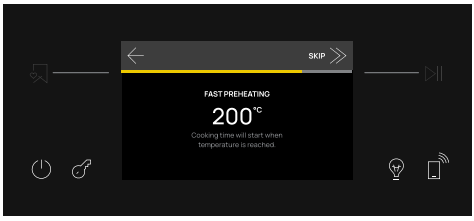


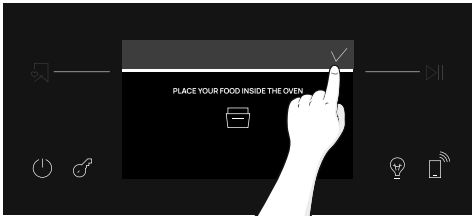




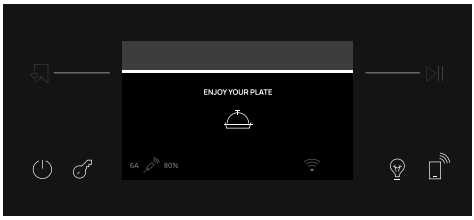




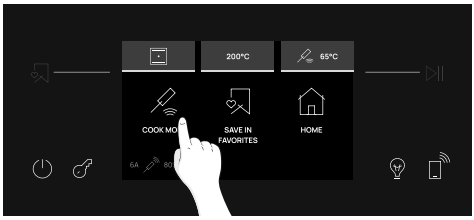






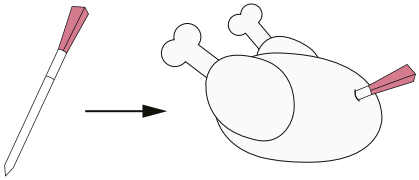


Si vous souhaitez faire cuire davantage vos aliments, appuyez sur « Cuisiner plus » à l'écran et réglez une nouvelle température cible pour la Heat Feel Sensor.



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.



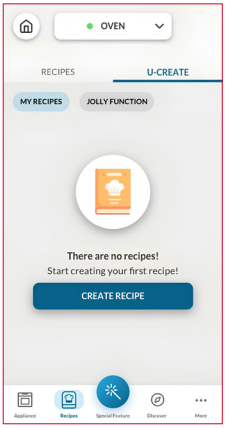
La sonde peut être utilisée avec les fonctions manuelles (convection naturelle, convection + ventilateur, gril, super grill, gril + ventilateur et multi-niveaux), avec les CATÉGORIES DE CUISSON DES ALIMENTS (viande, poisson et légumes) et Gentle Cooking.

Catégorie d'aliments	T à cœur conseillée °C	Positionnement suggéré
Rôti de bœuf	45°C	En diagonale dans la partie la plus paisse. Pour les aliments de forme cylindrique (p. ex. les rôtis de bœuf), placez l'embout le plus près possible du centre géométrique
Viandes rôties	55 °C / 60 °C / 65 °C	
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

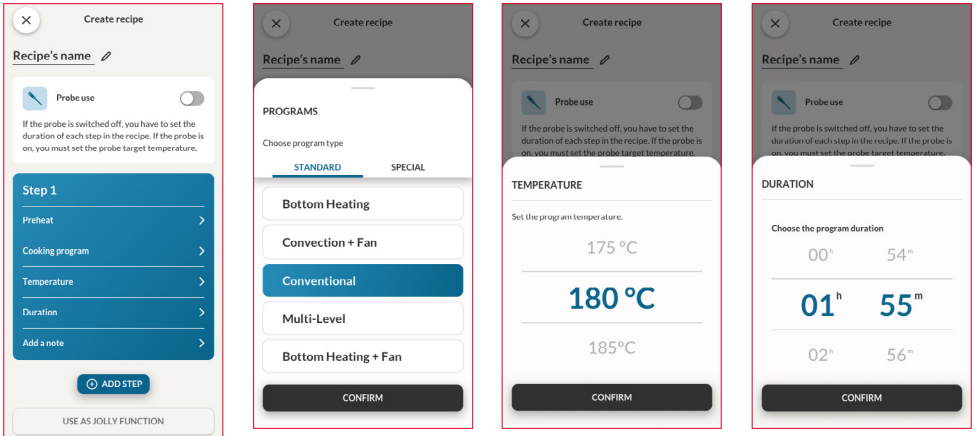
4.2.3. Caractéristique Multi-Étapes

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 enregistrées sur le four. L'utilisateur peut lancer la recette multi-étapes à partir du menu Favoris.
L'utilisateur peut enregistrer la recette multi-étapes en tant que fonction Jolly pour la stocker dans le menu Favoris du four ou l'enregistrer sur hOn pour la démarrer à distance à partir de l'application.

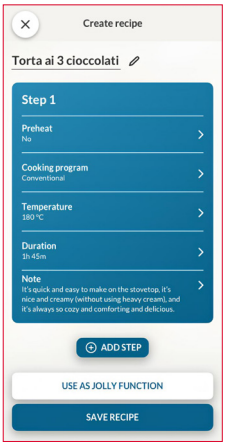
Étape 1. Dans la section U-Create de l'application, appuyez sur « Créer une recette ».



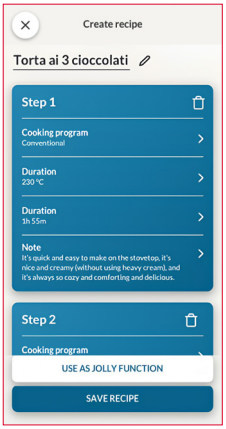
Étape 2. Modifiez le nom de la recette et choisissez les paramètres de la première étape de la recette.

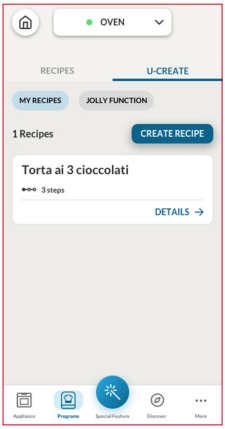


Étape 3. Après avoir personnalisé la première étape, appuyez sur « Ajouter une étape » pour ajouter une autre fonction de cuisson à la recette et personnaliser ses paramètres.



Étape 4. Enregistrez la recette sur l'application pour la démarrer à distance à partir de hOn ou enregistrezla en tant que « Fonction Jolly » pour la retrouver dans le menu Favoris directement sur le four.





5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GENERALE

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.

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 Multiniveaux	175°C 160°C	O	Plaque du four	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multiniveaux	150°C		Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multiniveaux	140°C		Plaque du four	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle Multiniveaux	170°C 150°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2 L4	30-40 40-50
		2	Multiniveaux	150°C		Grille métallique + moule à gâteau	L1+L4	50-60
	Biscuits	1	Convection naturelle Multiniveaux	150°C	O	Plaque du four	L3 L4	25-30 30-35
		2	Multiniveaux	140°C		Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multiniveaux	140°C		Plaque du four	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Multiniveaux	190°C	O	Plaque du four	L4	25-35
		2	Multiniveaux	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	Multiniveaux	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	Grille métallique + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Multiniveaux	170°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four + molds	L3	10-15
	Cheescake	1	Convection naturelle	150°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection + Ventilateur	175°C	O	Plaque du four	L3	20-25
		2	Multiniveaux	180°C		Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	25-35
		3	Multiniveaux	160°C		Plaque du four	L2+L4+L6	30-40
	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	210°C	O	Plaque du four	L3	30-45
Pains et galettes	Pain demie	1	Supergrill	05	N	Grille métallique	L6	4-6
	Fougasse	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L2 or L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L3	35-50

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauff-age	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés/ Quiches (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle Pizza	180°C 200°C	O N	Grille métallique + plat à tarte	L3 L2	30-50
		2	Multiniveaux	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 + Ventilateur	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
	Pâtes cuites au four	1	Grill+Ventilateur	200°C	O	Grille métallique +plat allant au four	L4	20-30
	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	10-15 18-25
		2	Multiniveaux	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	Multiniveaux	180°C	O	Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza	200°C	N	Grille métallique	L2	10-15
		2	Multiniveaux	200°C	O	Grille métallique	L2+L5	15-25
		3	Multiniveaux	180°C		Grille métallique	L2+L4+L6	25-35
Viande et volaille	Poulet entier rôti(1-1,2 kg)	1	Multiniveaux Grill+Ventilateur	220°C	O	Grille métalliq- ue Placer la plaque de cuisson à L1 avec 150 ml d'eau	L4	40-60
	Cuisses de poulet	1	Friture à l'air	220°C	N	Plaque de fritu- re m à l'air**	L4	30-50
	Canard rôt	1	Multiniveaux Grill+Ventilateur	200°C	O	Grille métallique + Plat allant au four	L3	50-60
	Coq	1	Multiniveaux Grill+Ventilateur	220°C	O	Grille métall- ique Placez la plaque de four cuisson L1	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Multiniveaux Grill+Ventilateur	200°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L3	50-60

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauff- age	Accessoire de cuisson	Emplace- ment	Temps de cuisson après préchauffag- e*(min)
Viande et volaille	Côtes de porc(1000 1200 g)	1	Convection naturelle	200°C	O	Grille métall- ique +Plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses	1	Supergrill	04	O	Grille métallique	L5	40-50
	Rôti de bouf(500g)	1	Multiniveaux	220°C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Meatloaf (10001500g)	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 du four	L4	45-60
Pois- sons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Supergrill	04	N	Grille métallique	L5	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Friture à l'air	200°C	N	Plaque de fritu- re à l'air**	L4	20-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200°C	N	Grille métallique Placez la plaque de four cuisson L1.	L3	40-60
Lég- umes	Grill+Ventila- teur de légumes	1	ÉCO	200°C	N	Grille métall- ique +Plat allant au four	L3	80-90
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Friture à l'air	220°C	N	Plaque de fritu- re m à l'air**	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.

5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

Le menu des catégories d'aliments permet de cuisiner une grande variété de recettes, grâce à des programmes de cuisson dédiés, adaptés aux besoins de chaque catégorie.
Après avoir sélectionné la catégorie d'aliments et la recette, vous pourrez choisir le nombre de plateaux à faire cuire simultanément ou la fourchette de poids des aliments (en fonction de la catégorie sélectionnée). L'heure et la température par défaut sont affichées et peuvent être modifiées en appuyant sur les icônes prévues à cet effet sur l'écran. La température de cuisson peut être réglée dans une fourchette limitée.
L'option de préchauffage rapide est recommandée et activée par défaut, mais elle peut être ignorée. Lorsqu'un programme de cuisson se termine, vous pouvez ajouter 5 minutes supplémentaires de temps de cuisson, l'enregistrer dans le menu des favoris ou revenir à l'écran d'accueil.

Symbole	Catégorie d'aliments	Recette	Gamme de service	Heat Feel Sensor disponible
	Pâtes, pain et pizza	Pizza ronde	1 à 3 plateaux	Non
		Fougasse	1 à 2 plateaux	Non
		Pizza surgelée	1 à 3 plateaux	Non
		Lasagnes fraîches	1 à 2 plateaux	Oui
		Cannelloni	1 à 2 plateaux	Oui
		Lasagnes/cannellonis surgelés	1 à 2 plateaux	Non
		Pain	1 à 2 plateaux	Oui
	Viande et volaille	Rôti de porc	500-1500g	Oui
		Rôti de boeuf		
		Viande braisée		
		Cuisse d'agneau désossée		
		Poulet rôti		
		Poulet farci		
		Rôti haché		
	Poisson	Filet de poisson	200-1200g	Oui
		Entier, cuit au four		Oui
		Poisson grillé		Non
		Poisson en croûte de sel		Non
		Poisson surgelé		Non
	Tartes et tourtes salées	Quiches avec pâte feuilletée	1 à 3 plateaux	Non
		Soufflé	1 à 2 plateaux	
		Tarte salée	1 à 2 plateaux	
		Flan aux légumes	1 à 2 plateaux	

Symbole	Catégorie d'aliments	Recette	Gamme de service	Heat Feel Sensor disponible
	Légumes	Pommes de terre au four	500-1200g	Non
		Grill+Ventilateur de légumes		
		Légumes en papillote		
		Légumes grillés		
		Légumes farcis		
	Pâtisseries sucrées	Biscuits au beurre	1 à 4 plateaux	Non
		Croissants surgelés	1 à 4 plateaux	
		Tarte aux fruits	1 à 2 plateaux	
		Mille-feuille	1 à 2 plateaux	
		Muffins	1 à 3 plateaux	
		Génoises	1 à 2 plateaux	
		Strudel	1 à 3 plateaux	
		Gâteaux levés	1 à 2 plateaux	
		Gâteau levé avec des morceaux de fruits	1 à 2 plateaux	

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GENERALES

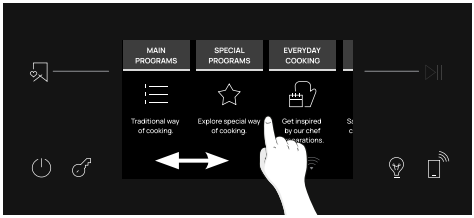
Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

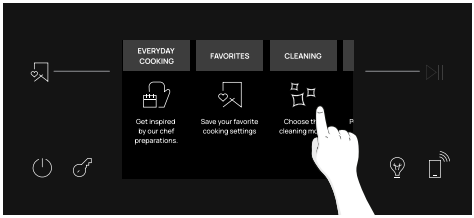
- Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre 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

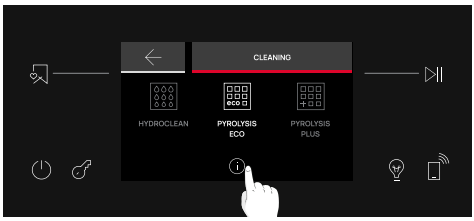
6.2.1. INTERIEUR DU FOUR : Fonctions De Nettoyage

Faites défiler le carrousel d'accueil horizontalement et appuyez sur Nettoyage pour accéder au menu Nettoyage.





Faites défiler le carrousel de nettoyage pour visualiser les différentes fonctions. Pour toute fonction, appuyez sur ⓘ pour lire sa description et l'utilisation suggérée.



Vous pouvez choisir parmi les options de nettoyage suivantes :

Pyrolyse (selon le modèle)

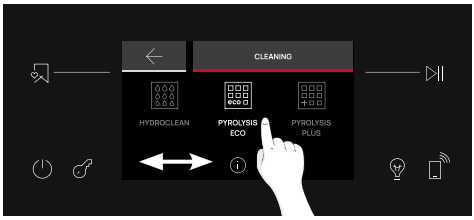
Ce procédé s'appuie sur le procédé chimique du même nom, qui consiste à décomposer des substances complexes par l'application d'un traitement thermique.
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.
À la fin du cycle de nettoyage, il ne reste dans la cavité qu'un dépôt minime de poussière, facilement éliminé à l'aide d'un chiffon humide.

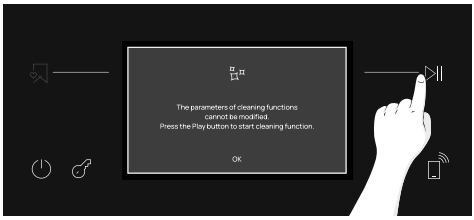
Deux fonctions de nettoyage par pyrolyse sont disponibles :

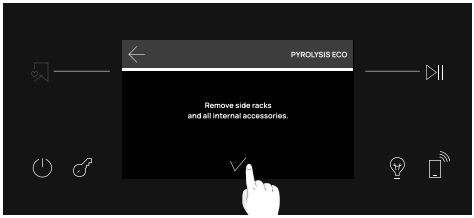
Pyrolyse éco
nettoie un four modérément sale. Fonctionne pendant une période de 90 minutes.

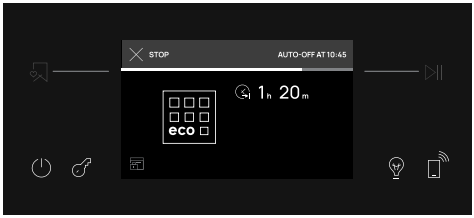
Comment cela fonctionne-t-il ?

1. Dans le carrousel de nettoyage, faites défiler jusqu'à ce que vous atteigniez Pyrolyse Éco. Un message contextuel apparaît. Appuyez sur ▷|| pour continuer ou sur « OK » pour revenir en arrière.
2. Appuyez sur ▷|| pour continuer.
3. Un message contextuel apparaît. Retirez tous les accessoires situés à l'intérieur et les grilles latérales du four. Appuyez sur ✓ lorsque vous avez terminé.
4. Le processus de nettoyage commence. Pendant cette période et durant la phase de refroidissement successive, la porte est verrouillée et 🔒 apparaît à l'écran.
5. Lorsque l'appareil a refroidi, la porte se déverrouille et un message contextuel apparaît. À ce moment-là, vous pouvez ouvrir la porte et nettoyer les surfaces intérieures du four avec un chiffon.









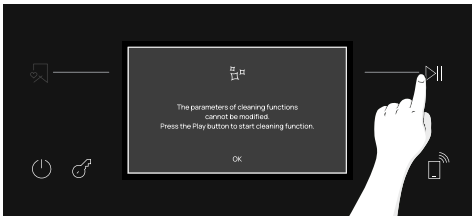
Pyrolyse plus

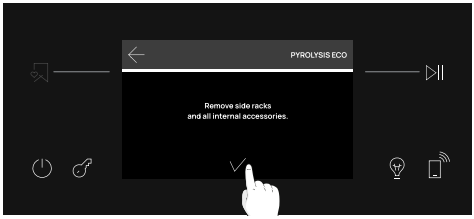
nettoie un four très sale. Fonctionne pendant une période de 120 minutes.

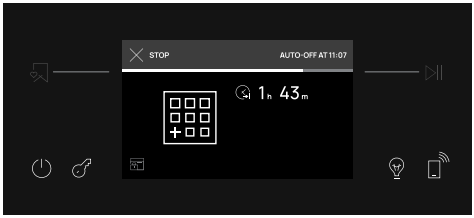
Comment cela fonctionne-t-il ?

1. Dans le carrousel de nettoyage, faites défiler jusqu'à ce que vous atteigniez Pyrolyse Plus. Un message contextuel apparaît. Appuyez sur ⏯ pour continuer ou sur « OK » pour revenir en arrière.
2. Appuyez sur ⏯ pour continuer.
3. Un message contextuel apparaît. Retirez tous les accessoires situés à l'intérieur et les grilles latérales du four. Appuyez sur ✓ lorsque vous avez terminé.
4. Le processus de nettoyage commence. Pendant cette période et durant la phase de refroidissement successive, la porte est verrouillée et 🔒 apparaît à l'écran.
5. Lorsque l'appareil a refroidi, la porte se déverrouille et un message contextuel apparaît. À ce moment-là, vous pouvez ouvrir la porte et nettoyer les surfaces intérieures du four avec un chiffon.







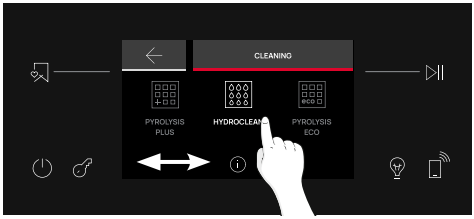


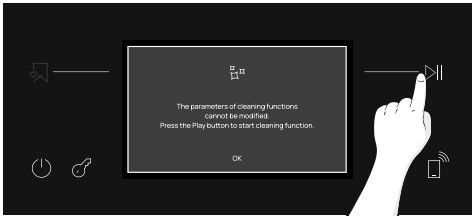
Hydroclean

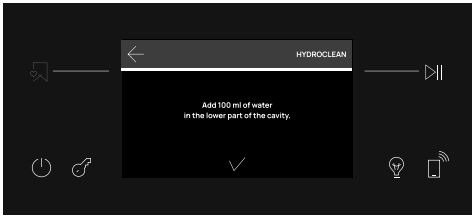
La fonction Hydroclean est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

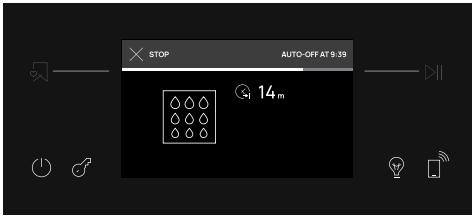
Comment cela fonctionne-t-il ?

1. Dans le carrousel de nettoyage, faites défiler jusqu'à ce que vous atteigniez Hydroclean. Si vous appuyez sur la fonction, un message contextuel apparaît. Appuyez sur ⏯ pour continuer ou sur « OK » pour revenir en arrière.
2. Appuyez sur ⏯ pour continuer.
3. Un message contextuel vous demandera d'ajouter 100 ml d'eau dans la partie inférieure de la cavité. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur ✓
4. Le processus de nettoyage commence. N'ouvrez pas la porte pendant ce temps.
5. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, un message contextuel s'affiche et vous pouvez ouvrir la porte du four. L'écran revient au carrousel d'accueil.









REMARQUE: Toutes les fonctions de nettoyage peuvent être interrompues à tout moment en appuyant sur le bouton Arrêt en haut à gauche. Après avoir interrompu les fonctions Pyrolyse Éco et Pyrolyse Plus, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Un message contextuel s'affiche lorsque la porte est déverrouillée.

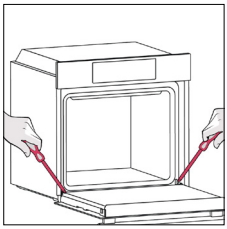
Nettoyage par catalyse (selon le modèle de four)

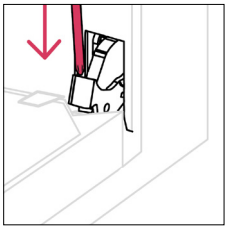
Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.
Grâce à une réaction chimique catalytique, 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.

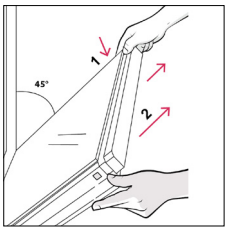
6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE

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

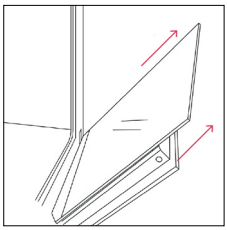




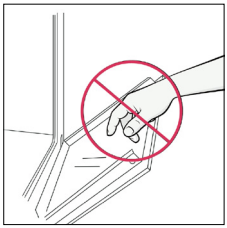
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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).



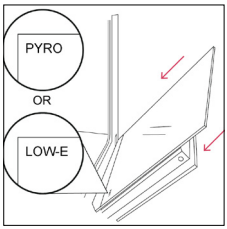
4. ⚠ **AVERTISSEMENT**: la vitre extérieure n'est pas amovible.



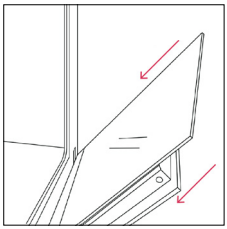
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



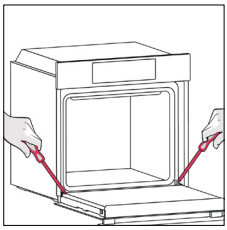
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « PYRO ou LOW-E » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

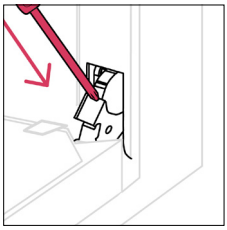


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



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





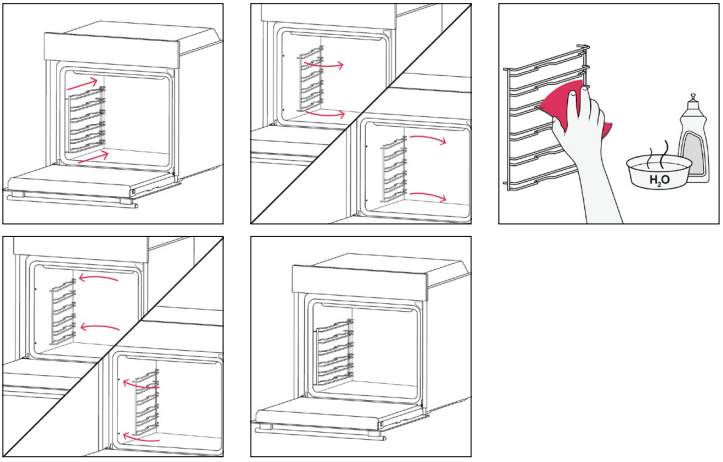
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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.

⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

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.



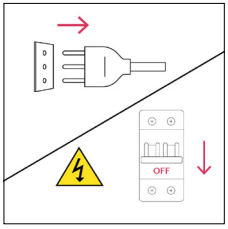
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

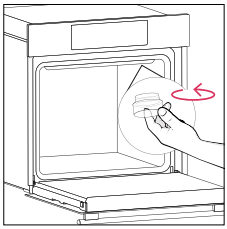
Changement de l'ampoule du haut :

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.

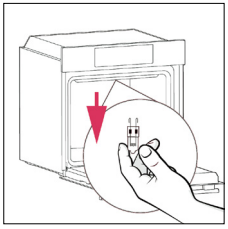
Étape 1



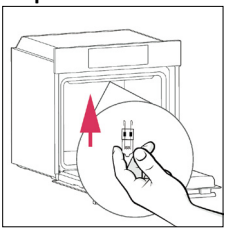
Étape 2



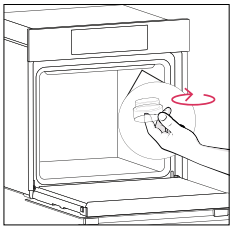
Étape 3



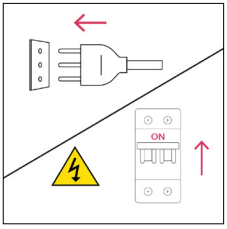
Étape 4

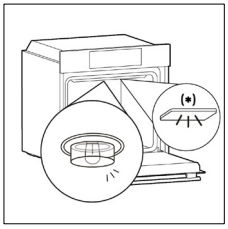


Étape 5



Étape 6



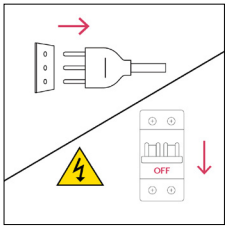


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)
* En cas de problème avec cette lampe, contactez le service clientèle.

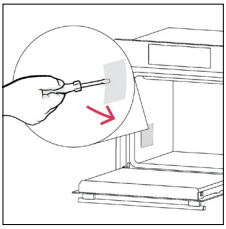
Changement de l'ampoule latérale :

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.

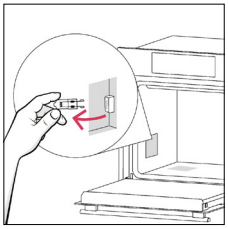
Étape 1



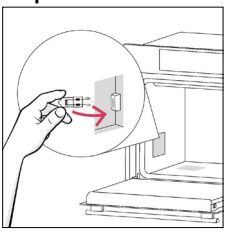
Étape 2



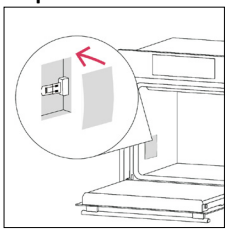
Étape 3



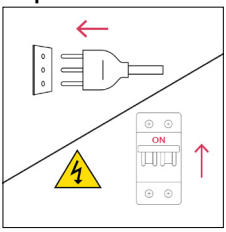
Étape 4



Étape 5



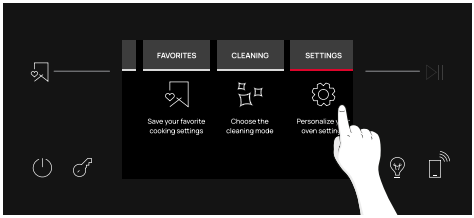
Étape 6

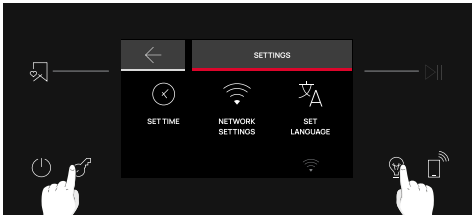


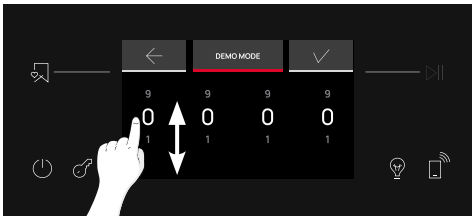
Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

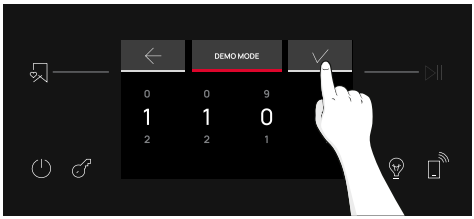
6.5. Mode Démo

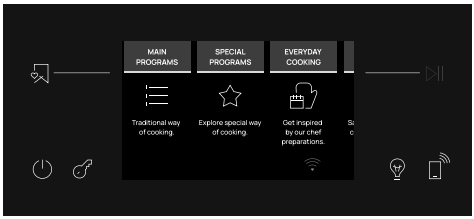
1. Dans le carrousel d'accueil, sélectionnez Paramètres.
2. Une fois dans le menu Paramètres, appuyez longuement sur et simultanément.
3. Faites défiler les chiffres verticalement pour saisir le mot de passe 1100, puis appuyez sur pour confirmer.
4. L'écran revient au carrousel d'accueil en mode démo.
5. Pour quitter le mode démo, répétez les mêmes étapes.











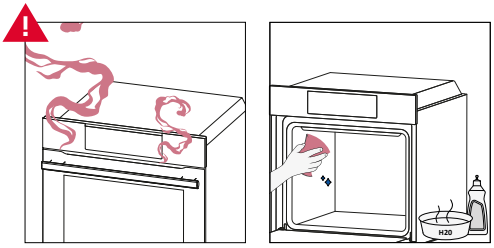
7. DÉPANNAGE

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.

Maintenir les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

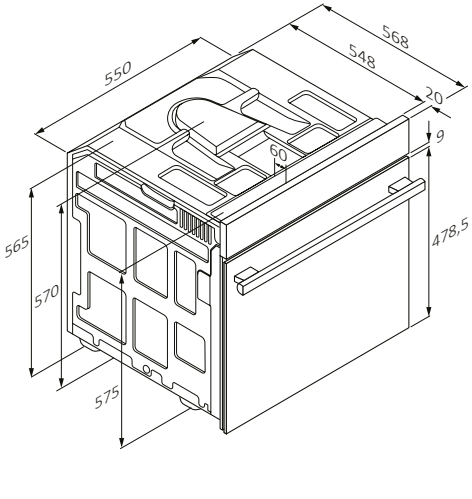
Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



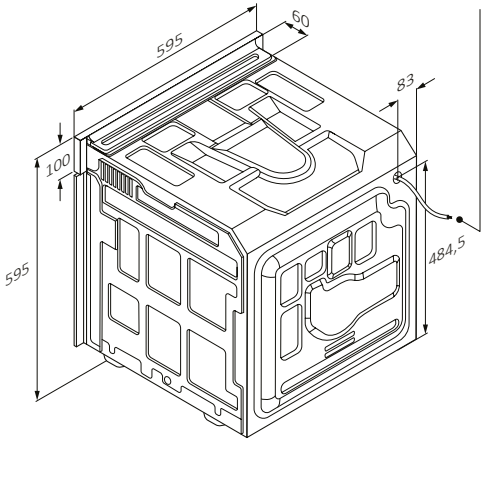
9. INSTALLATION

Vous pouvez visionner la vidéo d'installation du produit en scannant le code QR.

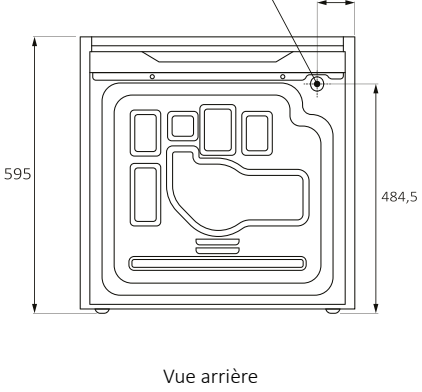
ou en cliquant ici **link**



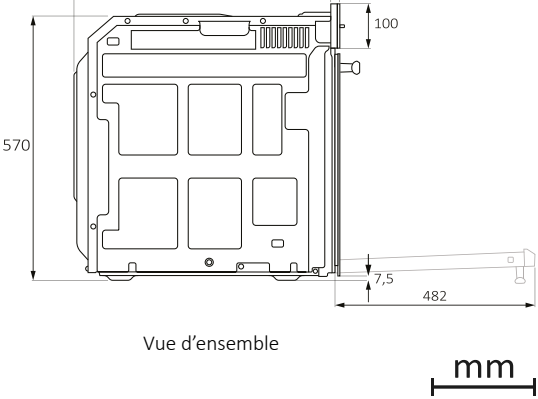
Câble 1100



Câble 1100

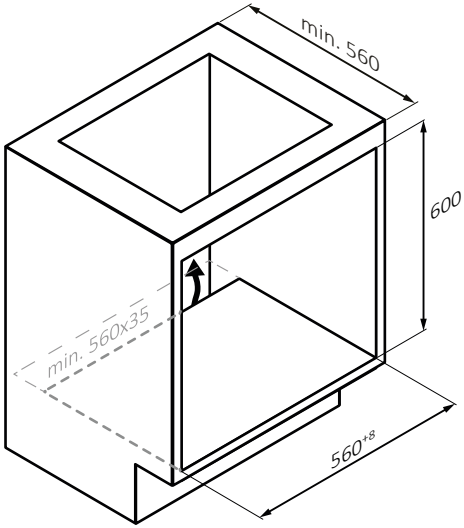


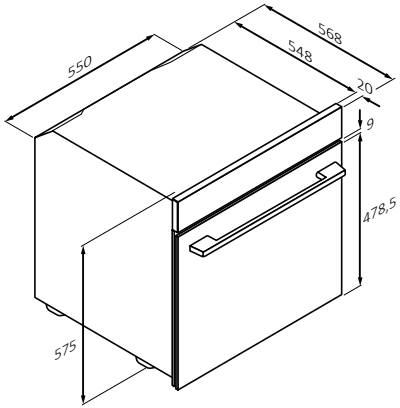
Vue arrière

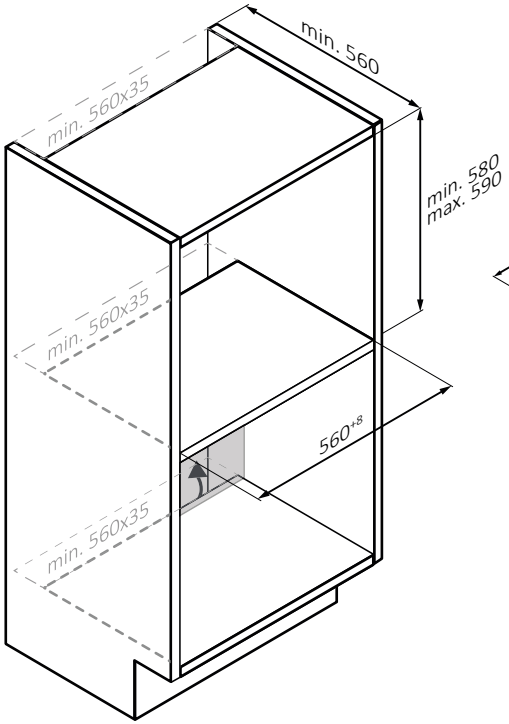


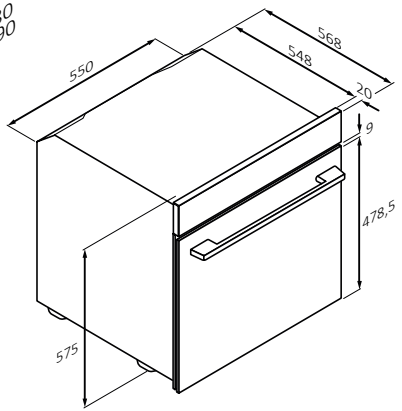
Vue d'ensemble

mm

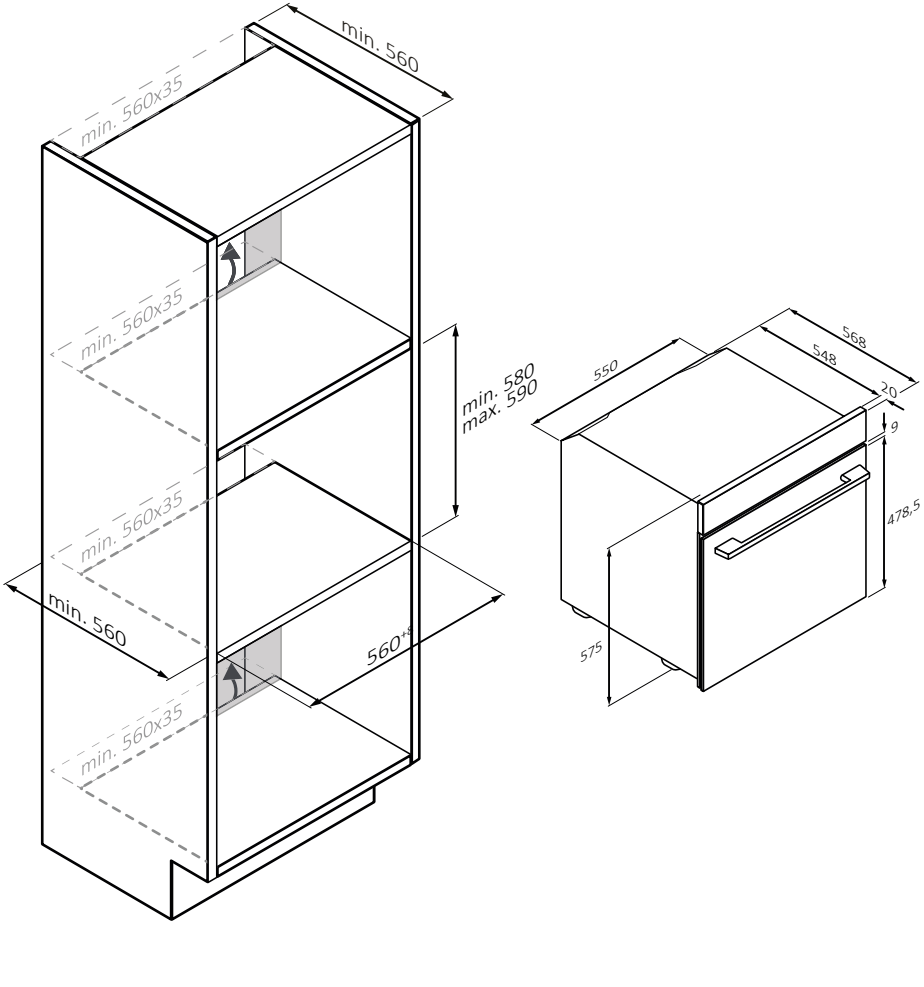

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

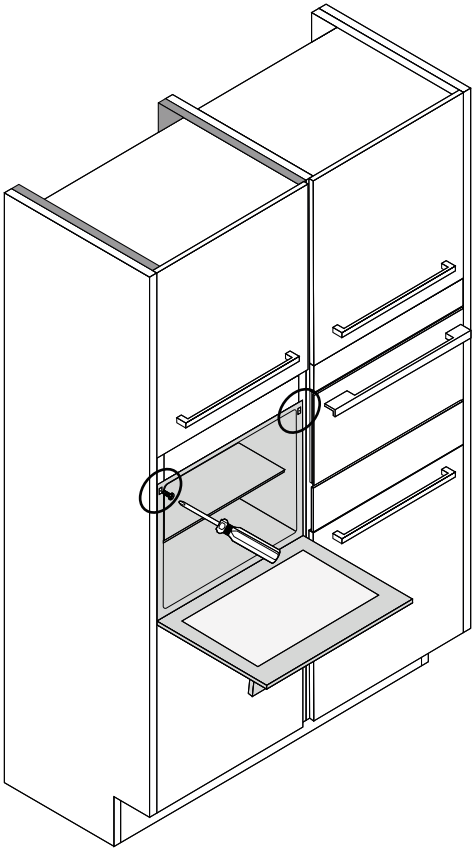

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

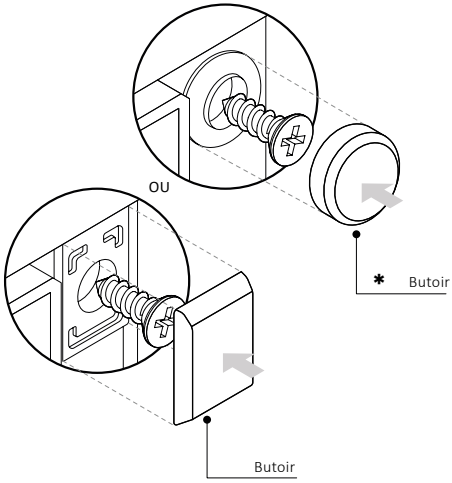

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
20
9
478,5
575

mm





(seulement si présent*)

mm

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. Funzioni speciali
4.2.3. Caractéristique Multi-Étapes

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
6.5. Modalità demo

7. SOLUZIONE 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 per evitare il surriscaldamento.
- 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 omnipolare, 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 omnipolare 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 analoga 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.
- Spegnere 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.
- ⓘ **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 colle-

gato 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 per Airfry o la 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 all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- 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.
- ⚠ **AVVERTENZA**:Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.
- Lavare gli accessori prima del primo utilizzo con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

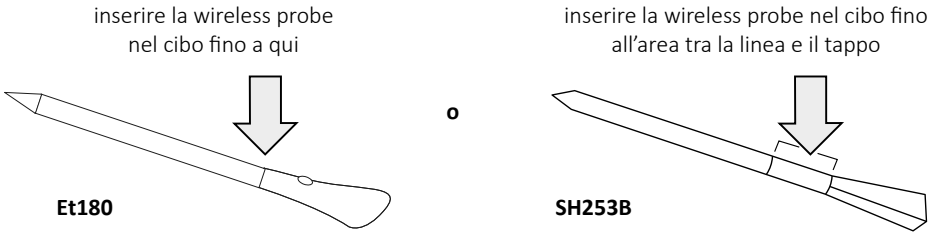
AVVERTENZE (*PER FORNI PIROLITICI)

- Rimuovere grossi schizzi prima della pulizia.
- ⚠ **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 detergenti.
  - 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 è stato collocato un piano cottura sopra il forno, non utilizzare il piano cottura mentre è in funzione il pirolizzatore, per evitare il surriscaldamento del piano cottura.

* A seconda del modello di forno.

AVVERTENZE 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 Heat Feel Sensor A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Heat Feel Sensor dagli alimenti dopo la cottura.

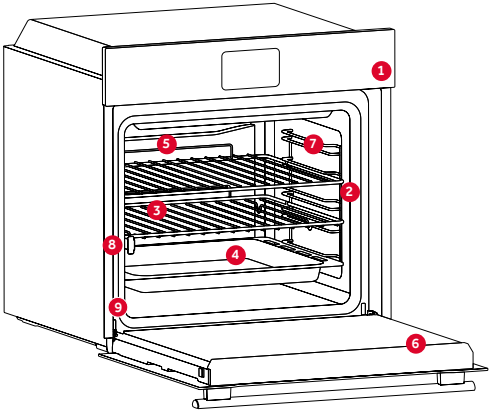


- Non esporre la parte metallica di Heat Feel Sensor al calore generato direttamente dal forno.
- Non utilizzare Heat Feel Sensor in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.
- Non utilizzare Heat Feel Sensor in forni a microonde.
- Heat Feel Sensor può essere pulita e lavata ma non può 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 a Heat Feel Sensor dovuti a un uso improprio del dispositivo.
- Pulire 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. Quando viene selezionato un programma di cottura, il display visualizza la temperatura di default, ma non è mai superiore a 250 ° C: la temperatura selezionabile è limitata a 250 ° C.
- Se la temperatura della sonda Heat Feel Sensor supera i 100 °C, la cottura si interrompe e la sonda deve essere rimossa dal forno il prima possibile, indossando dei guanti, per evitare che si danneggi.

* A seconda del modello di forno.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

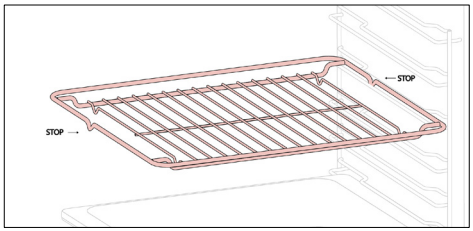


1. **Pannello di controllo**
2. **Numeri delle posizioni dei ripiani**
3. **Griglie**
4. **Vassoi**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali** (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Guide Telescopiche**
9. **Numero di serie & QR Code**

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

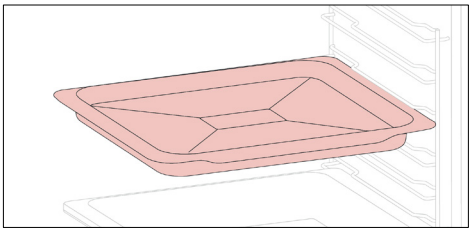
2.2. ACCESSORI

Griglia metallica



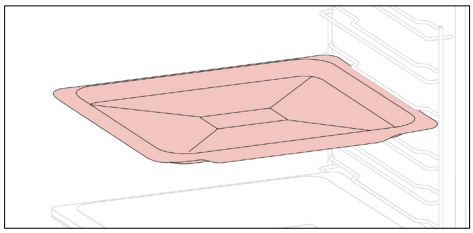
Una griglia metallica in un forno è un ripieno rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura e può essere inserita a diverse altezze per esigenze di cottura. Non posizionare cibo a diretto contatto, ma usare invece carte forno o teglie idonee.

Teglia profonda



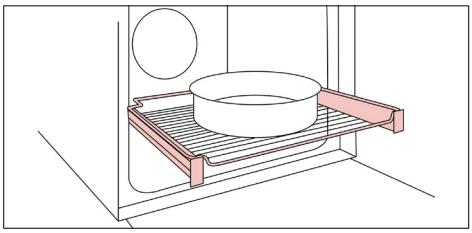
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Teglia (solo se presente*)



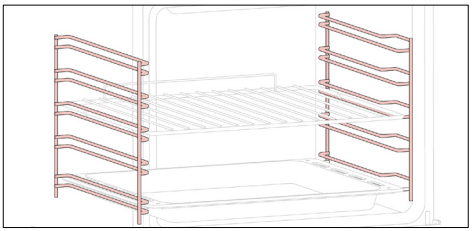
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Guide telescopiche (solo se presente*)



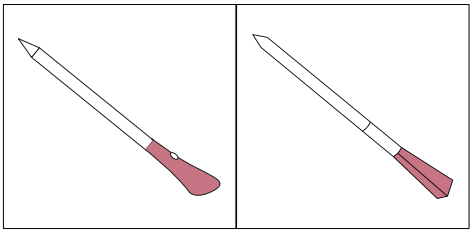
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Griglie metalliche laterali (solo se presente*)



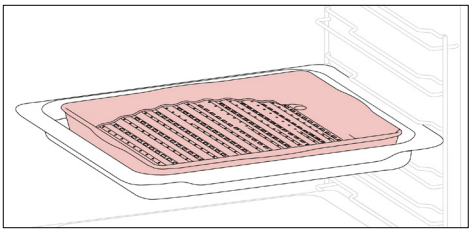
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

Heat Feel Sensor (solo se presente*)



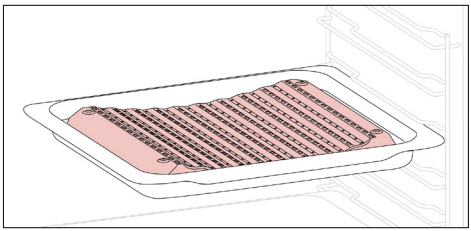
Questa sonda per la carne è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite cavo, permette di controllare la temperatura interna dell'alimento durante la cottura. Viene utilizzata principalmente per pesce e carne.

H-Lab Tray – BBQ mode (solo se presente*)



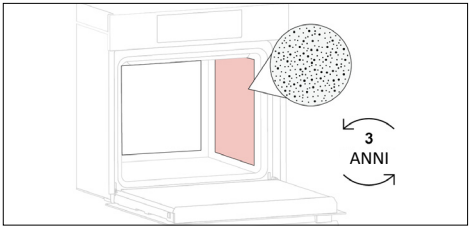
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo un risultato da barbeque anche in casa con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

H-Lab Tray – STEAM mode (solo se presente*)

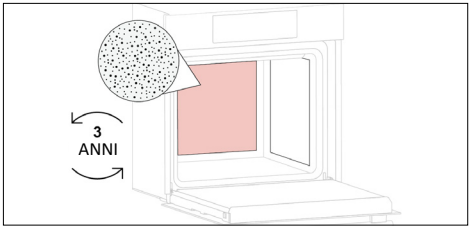


La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Pannelli catalitici (solo se presente*)



Catalitici copertura della ventola (solo se presente*)



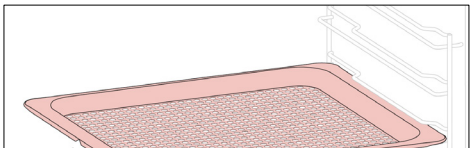
Pannelli particolari rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

Cerniere Softclose/Soft open (solo se presente*)



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

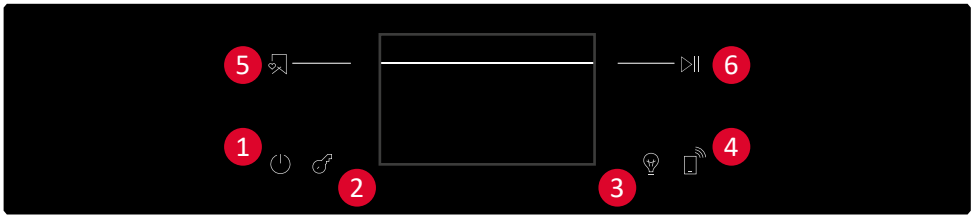
Teglia Airfry (solo se presente*)



Grazie alla teglia Airfry, l'ari calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno. Si può anche scegliere di collocare una teglia in corrispondenza di L1 per raccogliere i succhi degli alimenti o le briciole di pane.

IT: Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione
Consumo energetico del prodotto in modalità Standby: 0,5 W
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby: 20 min

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

1. On/Off
2. Child Lock
3. Lamp
4. Remote Control
5. Favorites
6. Start/Pause

FUNZIONI PRINCIPALI

Simbolo	Funzione	Descrizione
	**On/Of**	Premere per accendere/spegnere il forno.
	**Sicurezza bambini**	Tenere premuto per 3 secondi per bloccare lo schermo e impedirne l'uso indesiderato da parte di minori.
	**Illuminazione**	Premere per accendere/spegnere la luce della cavità del forno.
	**Controllo da remoto**	Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per attivare il controllo da remoto, dopo aver effettuato l'accoppiamento tra il forno e l'app hOn (tramite l'applicazione).
	**Preferiti**	Premere per accedere al menu Preferiti.
	**Avvio/Pausa**	Premere per avvio/pausa della cottura o conferma delle funzioni.

2.4. CONNETTIVITÀ

Parametri wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Bande di frequenza (MHz)	2401÷2483	2402÷2480
Potenza massima [mW]	100	10

Parametri Wireless Della Sonda Wireless

* Modella	Et180	SH253B
Tecnologia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Bande di frequenza (MHz)	2400÷2480	2402÷2480
Potenza massima [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati, di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e qualsiasi utilizzo di tali marchi da parte di Candy Hoover Group SRL avviene su licenza. Gli altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari.

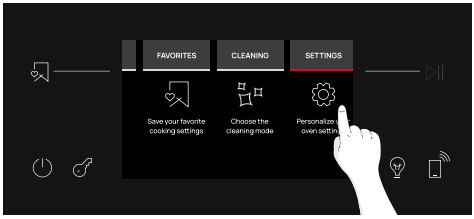
* A seconda del modello di forno.

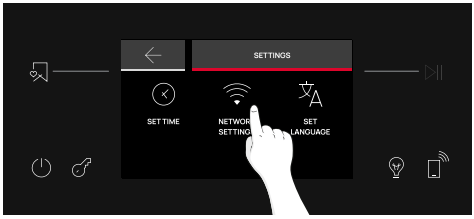
Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete

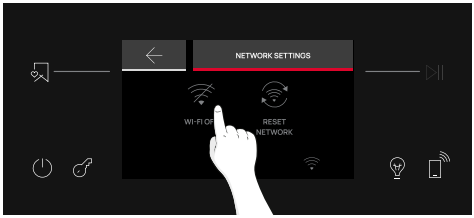
Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate: 2,0 W.
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in Standby di rete: 20 min

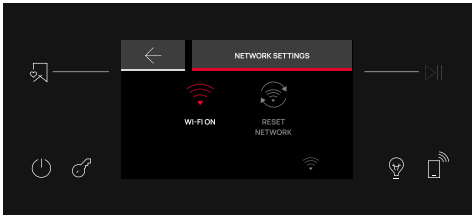
Come attivare la porta di rete wireless:

Premere "Impostazioni" nel menu a carosello Home, quindi premere "Impostazioni di rete". Disattiva Wi-Fi OFF per attivare il Wi-Fi.



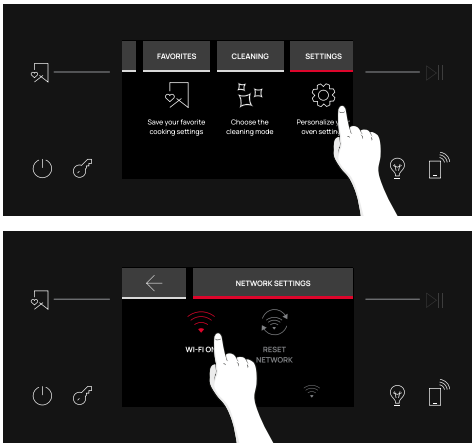






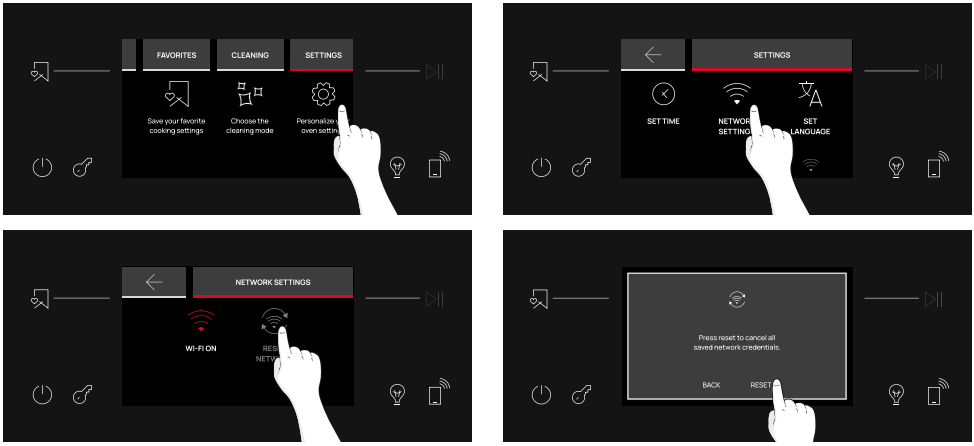
Come disattivare la porta di rete wireless:

Premere “Impostazioni” nel menu a carosello Home, quindi premere “Impostazioni di rete”.
Disattivare Wi-Fi ON per disattivare il Wi-Fi.



Come effettuare il reset della rete

1. Premere Impostazioni nel menu a carosello Home, quindi premere Impostazioni di rete.
2. Premere “Ripristina rete” (attivabile solo se l’apparecchio è già stato accoppiato);
3. Confermare il messaggio pop-up premendo “Reimposta”



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 WIFI lampeggiano per 30 minuti. Durante questo periodo è possibile registrare il prodotto.
- Assicurarsi che la rete WiFi 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 risoluzione dei problemi, fare riferimento all'app.

Scarica l'app sullo smartphone.

Available on the App Store

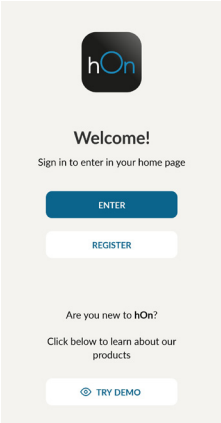
GET IT ON Google Play

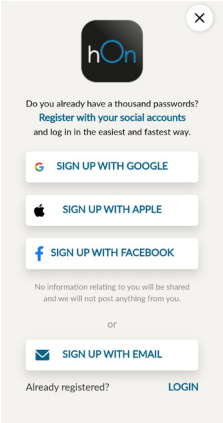
Le immagini seguenti sono unicamente a scopo illustrativo.

NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

- Fare clic su "Registrati"

  È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con il proprio indirizzo e-mail personale

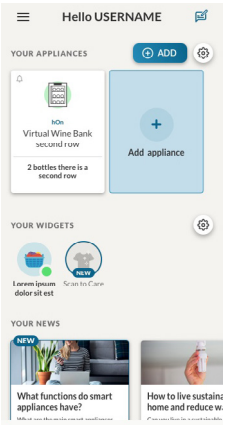




REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

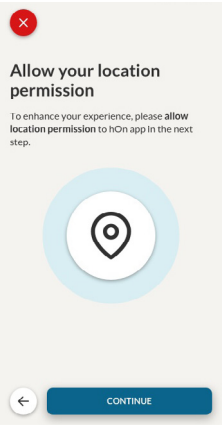
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



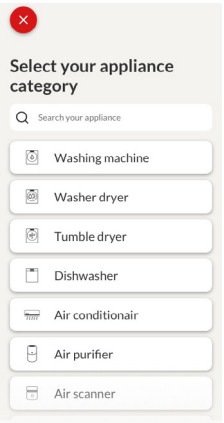
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



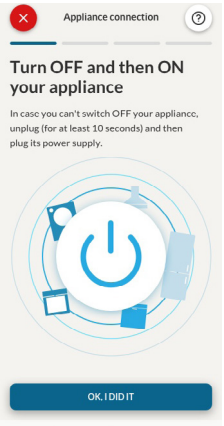
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



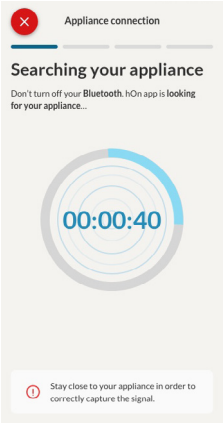
Passo 4

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



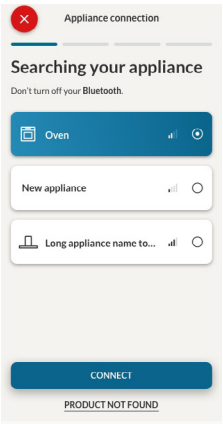
Passo 5

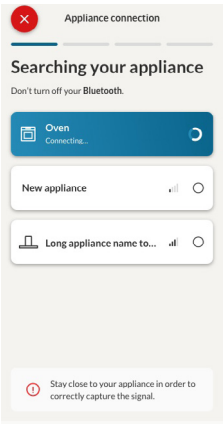
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



Passo 6.1-6.2

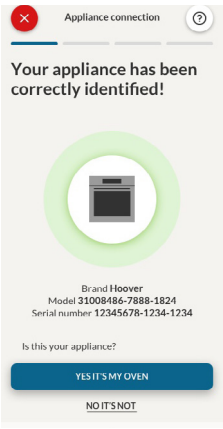
- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo.





Passo 7

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



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.

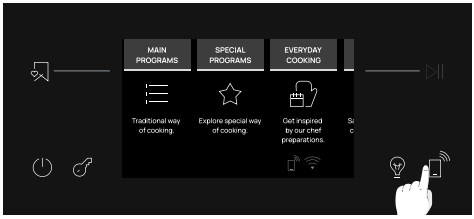
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app, con la sonda o senza; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura in uso; gestione e monitoraggio del processo di cottura tramite la sonda Heat Feel Sensor; creazione di ricette personalizzate tramite la funzione U-Create.
Il controllo da remoto è attivabile esclusivamente al momento della registrazione del prodotto.

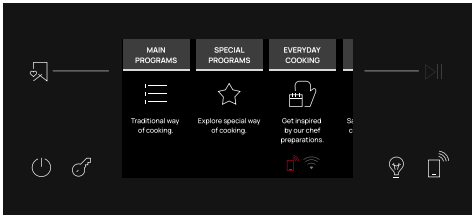
È inoltre possibile interrompere il programma di cottura da remoto utilizzando l'app e facendo clic sul pulsante "STOP" sul display del dispositivo. Il forno interromperà automaticamente la cottura.
Quando il controllo da remoto è attivo, è possibile avviare/interrompere e monitorare programmi di cottura e ricette sia direttamente dall'app che dall'elettrodomestico. Se il controllo da remoto viene spento dopo l'inizio di un programma di cottura, il programma può essere interrotto unicamente dal forno.

NOTA: il controllo da remoto è disponibile per tutte le funzioni di cottura del prodotto, fatta eccezione per i programmi Grill ventilato e Supergrill.

Come attivare il controllo da remoto:

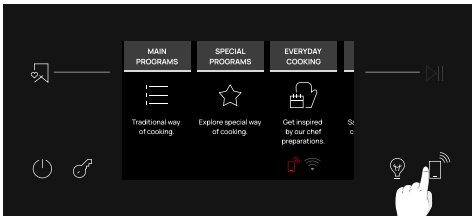
1. Nel menu a carosello Home, premere nell'angolo in basso a destra;
2. l'icona "Controllo da remoto ON" verrà visualizzata nella parte inferiore dello schermo;
3. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.

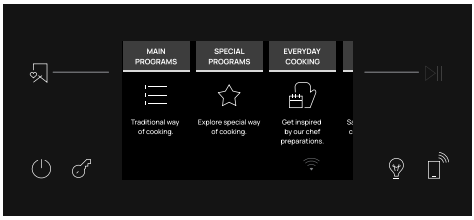


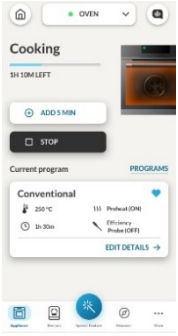


Come disattivare il controllo da remoto:

1. Quando il controllo da remoto è attivo, premere per disattivarlo.
2. L'icona "Controllo da remoto ON" scomparirà.







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

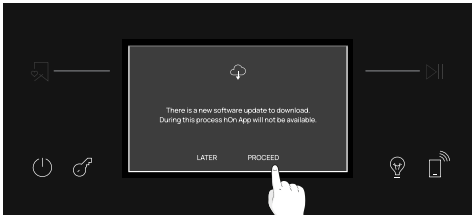
AGGIORNAMENTO OVER THE AIR (OTA)

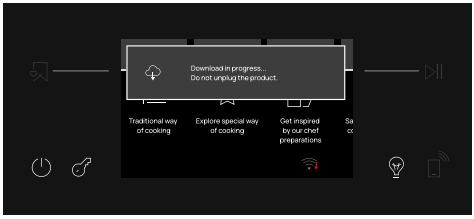
Il forno è dotato di una funzione di aggiornamento Over the Air che garantirà la manutenzione del-software del prodotto. La funzione è consigliata per assicurare funzionalità aggiornate del forno eviene abilitata non appena il prodotto viene registrato nell'app. Quando è disponibile un aggiornamento e il forno è connesso, un messaggio pop-up sul display avviserà l'utente.

Il processo OTA verrà eseguito in 2 passaggi.

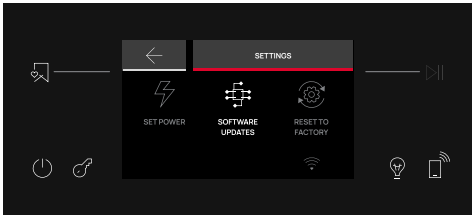
1. DOWNLOAD DEL SOFTWARE – Durante questo processo, che può durare circa 2 ore, è possibile utilizzare il forno per cucinare ma l'app hOn non sarà disponibile.

- Selezionando "Procedere" verrà avviato il download dell'aggiornamento e l'icona Wi-Fi con la freccia blu rimarrà visibile fino al termine del download. Per spegnere il display in questo lasso di tempo, è necessario attivare il controllo da remoto prima di premere il pulsante ON/OFF, altrimenti il processo di download verrà interrotto.



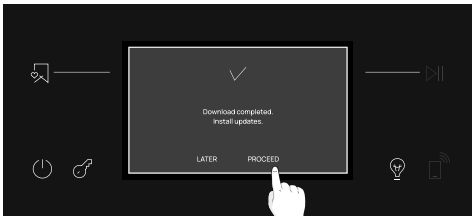


- Selezionando "Più tardi", è possibile avviare il processo selezionando "Aggiornamenti software" nel menu Impostazioni.

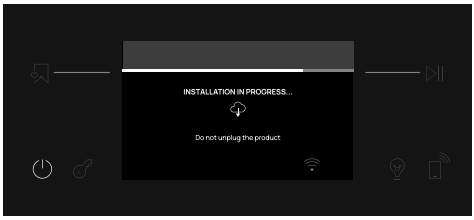


2. INSTALLAZIONE Durante questo processo, che può durare circa 2 ore, è possibile utilizzare il forno per cucinare ma l'app hOn non sarà disponibile.

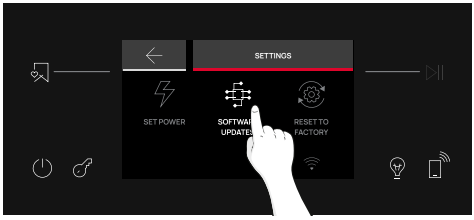
- Toccando "Procedere", verrà installato l'aggiornamento.

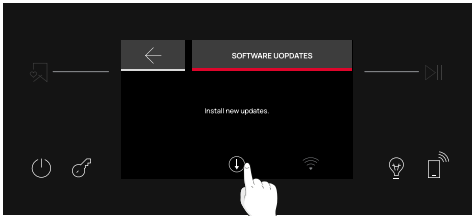






- Selezionando "Più tardi", è possibile avviare il processo selezionando "Aggiornamenti software" nel menu Impostazioni.





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.

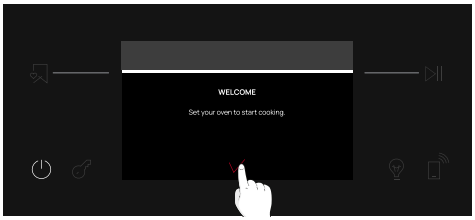
(*solo per forni pirolitici)

Come funziona la barra di stato

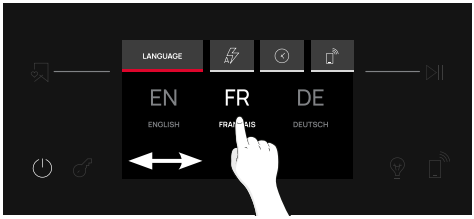
In base ai programmi impostati, la barra di stato semplifica il monitoraggio della temperatura e del tempo. Nello specifico, per le funzioni che prevedono il preriscaldamento, visualizza l'incremento ditemperatura durante questa fase. Nei programmi di cottura e nella funzione di pulizia pirolitica, mostra rispettivamente il conto alla rovescia del tempo di cottura e del ciclo di pulizia.

3.2. PRIMO UTILIZZO

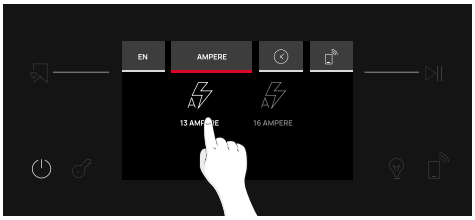
Quando l'elettrodomestico viene acceso per la prima volta, il passo iniziale è selezionare la lingua, impostare l'ora del giorno e scegliere tra 13 o 16 ampere.
Innanzitutto, sul display verrà visualizzato un messaggio di benvenuto. Per continuare, premere ✓



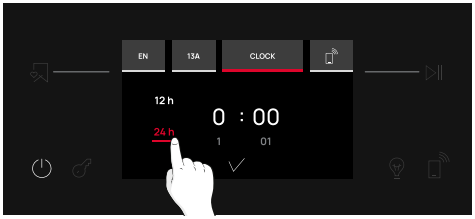
- **SELEZIONARE LA LINGUA:** Averrà visualizzato un menu a carosello. Far scorrere il carosello in orizzontale per selezionare la lingua desiderata. Toccare sulla lingua che si desidera scegliere per accedere al passaggio successivo.

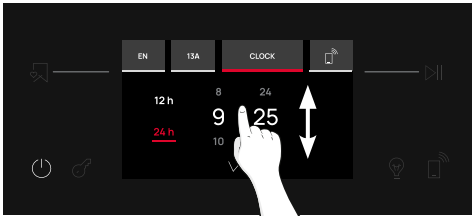


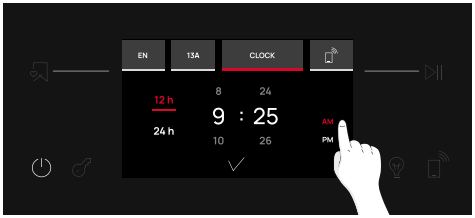
- **IMPOSTARE L'AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa ha una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su 13 A. Questa impostazione influisce sulla 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. Premere in corrispondenza dell'amperaggio desiderato per selezionarlo e andare al passaggio successivo.

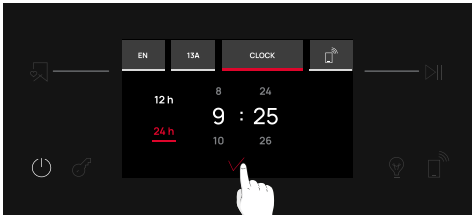


- **IMPOSTARE L'ORA:** Il display visualizza l'ora predefinita '0:00' nel formato orario preimpostato di 24 ore. Per modificare il formato dell'ora, premere 12h / 24h sul lato sinistro dello schermo. Per impostare l'ora far scorrere i numeri in verticale.
  Se è stato selezionato il formato orario 12 ore, selezionare anche AM / PM per scegliere l'ora del giorno corretta. Per confermare la scelta, premere ✓ .

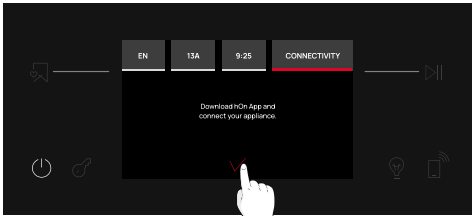


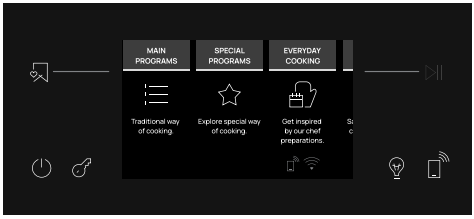






Dopo aver regolato le impostazioni iniziali, verrà visualizzato un messaggio pop-up di informazioni sull'accoppiamento. Premere ✓ per confermare e accedere al menu a carosello Home.

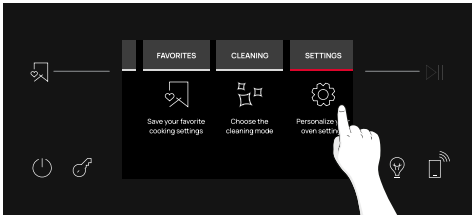


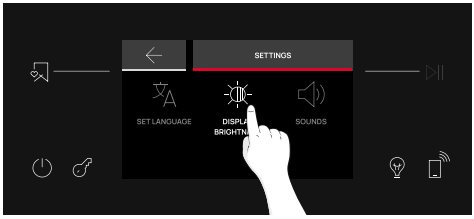


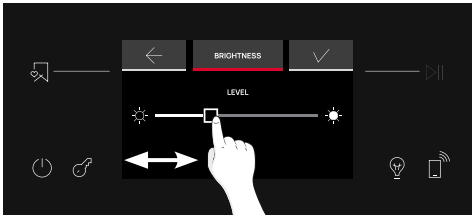
- **ALTRE IMPOSTAZIONI**
  Il livello di luminosità e il livello sonoro possono essere regolati dall'utente nella sezione Impostazioni.

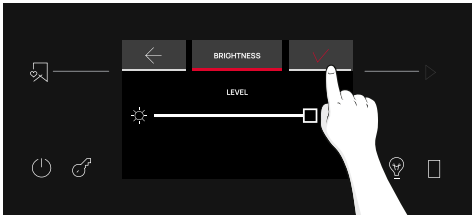
  IMPOSTAZIONI AGGIUNTIVE
  L'utente può regolare la luminosità e i livelli audio nella sezione Impostazioni.

- **LUMINOSITÀ:** Nel menu a carosello Home, premiere "Impostazioni". Scorrere orizzontalmente il menu Impostazioni e premere "Luminosità del display". Scorrere il cursore orizzontalmente per regolare la luminosità. Premere ✓ per confermare.

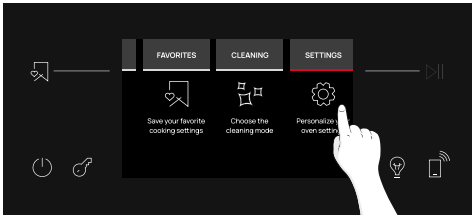


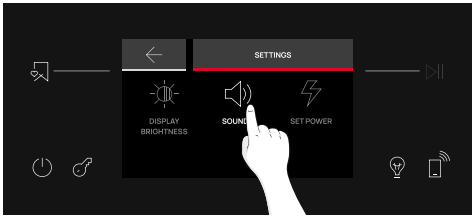


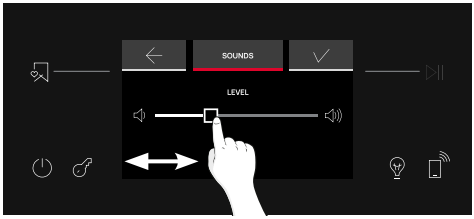


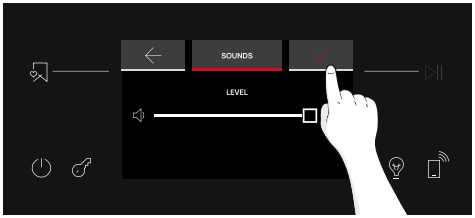


- **SUONO:** Nel menu a carosello Home, premiere "Impostazioni". Scorrere orizzontalmente il menu Impostazioni e premere “Suoni”. Scorrere il cursore verso desta o sinistra per regolare il volume dell'audio. Premere ✓ per confermare.



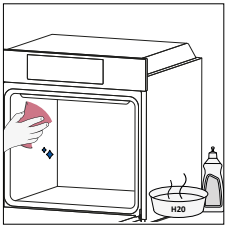


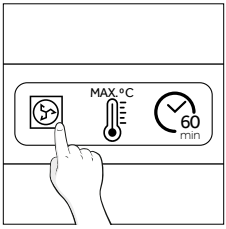




3.3. PULIZIA PRELIMINARE

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

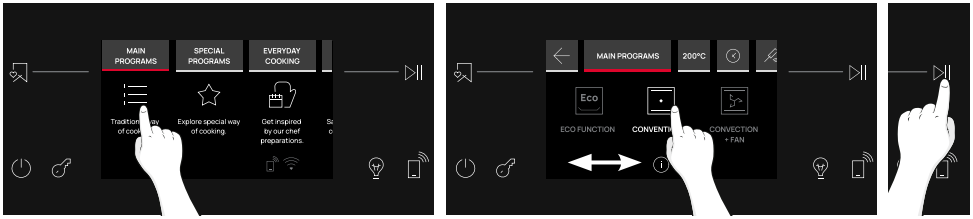
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere/spegnere il forno, premere a lungo il pulsante ON/OFF.



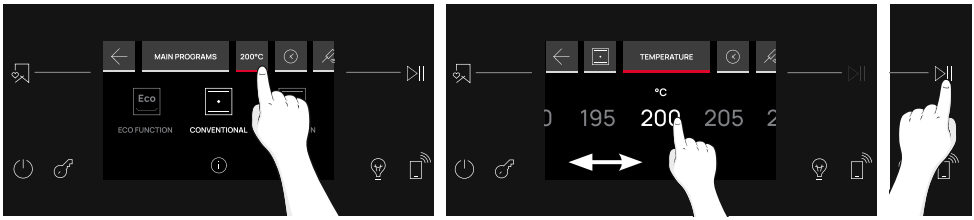
IMPOSTAZIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA

Per selezionare una funzione di cottura, premere “Programmi principali” nel menu a carosello Home. Far scorrere il carosello in orizzontale fino a raggiungere la funzione desiderata. Premere ▷|| per iniziare la cottura alla temperatura predefinita per la funzione di cottura selezionata.



IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Premere sulla temperatura indicata accanto a “Programmi principali” sul menu a carosello. Far scorrere in orizzontale per selezionare la temperatura desiderata. Premere ▷|| per confermare la scelta.



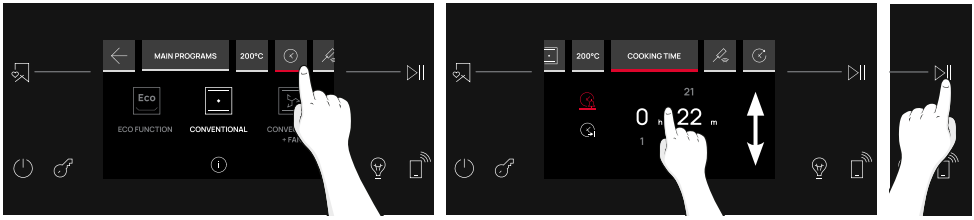
MENU TEMPO

Accedere al menu Tempo premendo Tempo di cottura nel menu a carosello.

È possibile inserire le impostazioni seguenti:

a. Promemoria minuti

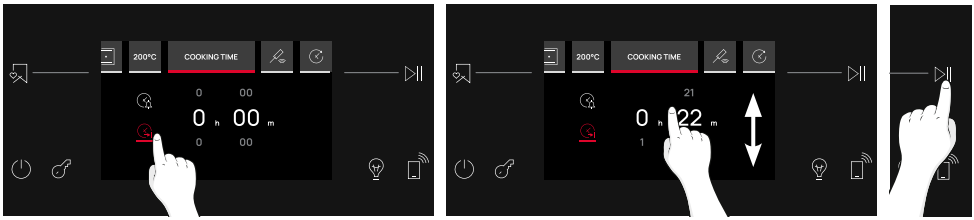
Questa funzione consente di impostare un promemoria per il tempo di cottura. Dopo aver premuto Tempo di cottura nel menu a carosello, l'icona Promemoria minuti viene attivata per impostazione predefinita. Far scorrere i numeri verticalmente per regolare il tempo, quindi premere per confermare.



b. Spegnimento automatico

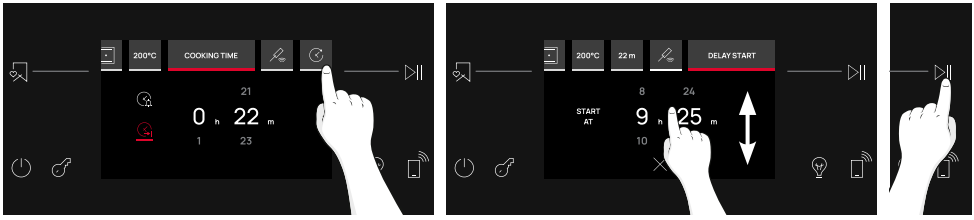
Con lo spegnimento automatico, il forno si spegne automaticamente allo scadere del promemoria impostato. Questa funzione è disattivata per impostazione predefinita e deve essere attivata su richiesta dell'utente.

Premere per attivare lo spegnimento automatico. Regolare il tempo scorrendo verticalmente, quindi premere per procedere.



c. Partenza ritardata

Premere per impostare la partenza ritardata. Scorrere verticalmente per impostare l'ora desiderata, quindi premere per confermare.

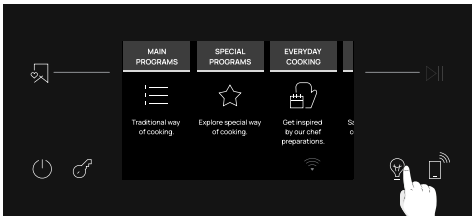


NOTA: la partenza ritardata è attivabile solo dopo avere impostato la durata della cottura e non è disponibile se è impostata la sonda Heat Feel Sensor. Quando si utilizza la partenza ritardata, la durata della cottura verrà automaticamente impostata sullo Spegnimento automatico.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

ILLUMINAZIONE

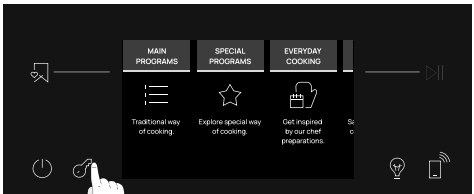
Per accendere/spegnere la luce della cavità, premere .

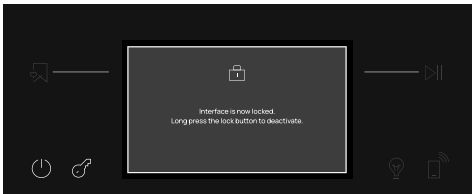


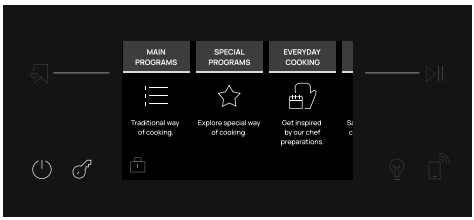
NOTA: durante i processi generali di navigazione, la luce della cavità è SPENTA per impostazione predefinita. Quando è in corso un processo come la cottura o la pulizia, la luce è ACCESA per impostazione predefinita.

SICUREZZA BAMBINI

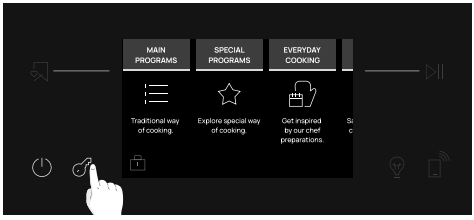
Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco dello schermo, premere a lungo . Verrà visualizzato un messaggio pop-up per alcuni secondi. Quando è attiva la Sicurezza bambini è attivo, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne ON/OFF e Sicurezza bambini.

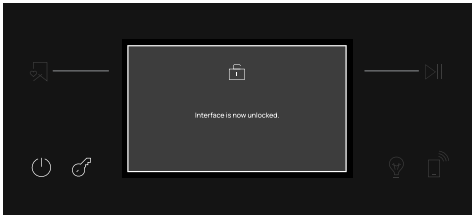


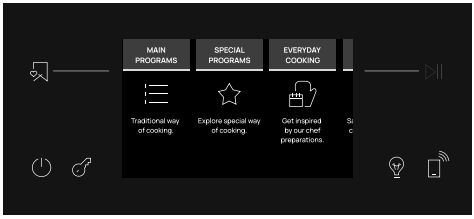




Per sbloccare lo schermo, premere nuovamente a lungo . Verrà visualizzato un messaggio popup per alcuni secondi: toccare un punto qualsiasi dello schermo per nasconderlo. Il display si sbloccherà e tornerà alla schermata visualizzata in precedenza.







4.2. FUNZIONI DI COTTURA

OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Il preriscaldamento rapido è sempre consigliato da un messaggio sul display e si avvia automaticamente. Quando inizia il preriscaldamento rapide compare l'opzione "Ignora".
Selezionando "Ignora" si avvia la funzione di cottura desiderata ed è possibile inserire gli alimenti a forno freddo. Il Preriscaldamento rapido attiverà una combinazione di ventola ed elementi riscaldanti indipendentemente dalla funzione di cottura scelta; la lampada resterà spenta finché il forno non avrà raggiunto la temperatura desiderata per risparmiare energia.

4.2.1. PROGRAMMI PRINCIPALI

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 seguente.
"SÌ" significa che il preriscaldamento rapido è attivato automaticamente e può essere ignorato; "NO" significa che il preriscaldamento non è disponibile e gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.
Al termine di un programma di cottura è possibile aggiungere altri 5 minuti di cottura al programma, salvare il programma nel menu Preferiti oppure tornare alla schermata iniziale.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Pre-riscal-dare	Heat Feel Sensor disponibile	Suggerimenti
Eco	*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
	*Convenzionale	200°C 30-250°C	L2/L3	SÌ	SÌ	IDEALE PER: torte, pane, biscotti su unico livello.
	Cottura multilivello	160°C 50-250°C	L3 (un vassoio) L3+L6 (due vassoi) L2+L4+L6 (tre vassoi)	SÌ	SÌ	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Cottura ventilata	175°C 50-250°C**	L2/L3	SÌ	SÌ	IDEALE PER: arrosti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	**Grill	L5 L1-L5	L6	NO	SÌ	IDEALE PER: piccole quantità di salsicce o bistecche. Utilizzare con lo sportello chiuso

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Pre-riscal-dare	Heat Feel Sensor dis-ponibile	Suggerimenti
	**Super Grill	L5 L1-L5	L6 per alimenti sottili, L5 per alimenti più spessi.	NO	SÌ	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizza-re con lo sportello chiuso. Gira-re gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	**Grill + ventola	200°C 150-250°C	L4/L5	SÌ	SÌ	IDEALE PER: pezzi di carne in-teri (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chi-uso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.
	Riscaldamento inferiore + ventola	170°C 50-230°C	L2/L3	SÌ	SÌ	IDEALE PER: torte salate o cibi con condimenti liquidi su un unico livello
	Riscaldamento inferiore	170°C 50-230°C	L1/L2	YES	YES	IDEALE PER: stufati e cottura delicata su un unico livello

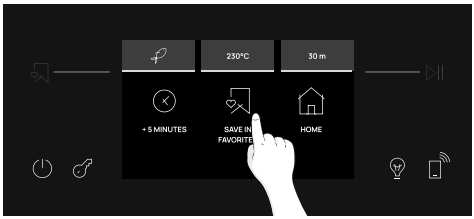
* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.
**Utilizzare con lo sportello chiuso.

4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Pre-riscal-dare	Heat Feel Sensor disponibile	Suggerimenti
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO	-	IDEALE PER: cottura di tutti i tipi di pizza, senza bisogno di preriscaldamento. Utilizzare il riscaldamento inferiore per la pizza surgelata e 300 °C per la pizza fresca rotonda.
	Disidratazione	55°C 45-65°C	L4	NO	-	IDEALE PER: frutta e verdura in porzioni. Per un risultato migliore, tagliare fette sottili e disporle in un unico strato senza sovrapporle.
	Mantenimento in caldo	65°C	L3	NO	-	IDEALE PER: mantenere il cibo caldo.
	Yogurt	40°C	L4	NO	-	IDEALE PER: preparare yogurt consentendo un corretto processo di fermentazione.
	Lievitazione	40°C	L3	NO	-	IDEALE PER: lievitazione di impasti per pizza e pane, posizionare gli alimenti sul terzo livello.
	MULTICOTTURA	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L6	SÌ	-	IDEALE PER: cuocere contemporaneamente i vari piatti di un pasto completo su diversi livelli senza mescolare gli odori. Posizionare i cibi su tutti i livelli disponibili dopo il preriscaldamento. Estrarre ogni piatto separatamente, in base al raggiungimento della temperatura di cottura.
	Air fry	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO	-	IDEALE PER: preparare cibi surgelati, prefritti e impanati. Grazie all'accessorio dedicato, l'aria calda avvolge il cibo in modo uniforme.

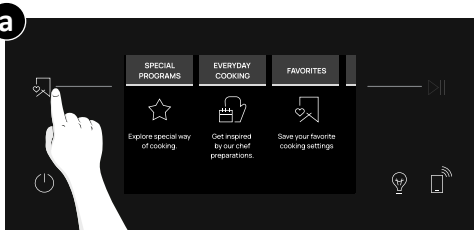
Salvataggio di ricette nei Preferiti:
È possibile salvare ricette nel menu Preferiti direttamente dal forno al termine di qualsiasi programma di cottura premendo “Salva nei preferiti” sul display. Questo pulsante verrà visualizzato dopo il messaggio “Buon appetito”.

Successivamente è possibile accedere alle ricette preferite dal menu Preferiti.

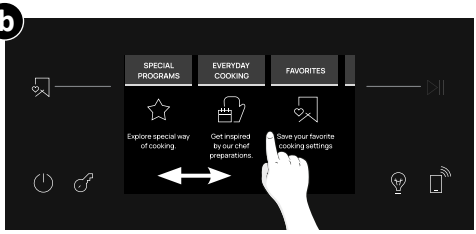


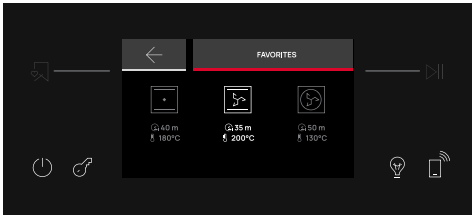
Come accedere al menu Preferiti dal forno:
Premere sul display. In alternativa, scorrere il menu a carosello Home fino a Preferiti e premere su di esso. Verrà visualizzato il menu Preferiti e sarà possibile far scorrere le ricette salvate in precedenza. Le ricette salvate direttamente dal forno verranno visualizzate per prime; le ricette salvate tramite la funzione Jolly verranno visualizzate alla fine del menu a carosello. Una volta raggiunta la ricetta desiderata, premere ▷|| per dare inizio alla cottura.

a



b







NOTA: Impostazioni come Durata di cottura e Temperatura non possono essere modificate per le ricette salvate nei Preferiti. Cliccando sulla ricetta nel menu Preferiti, comparirà un messaggio popup. Premere “OK” per tornare al menu a carosello oppure premere ▷|| per confermare la scelta e dare inizio alla cottura.

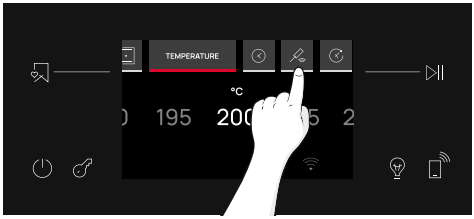


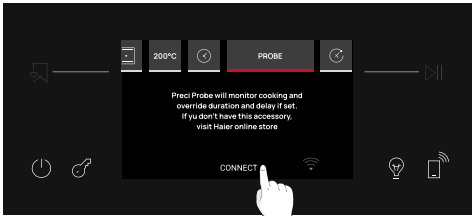
Heat Feel Sensor (disponibile a seconda del modello)

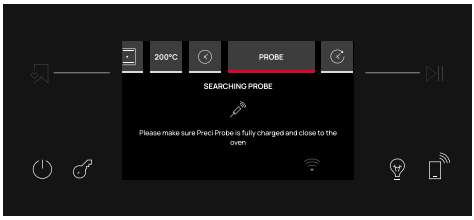
Come utilizzare la sonda:

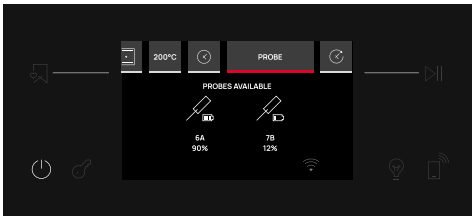
1. Nel menu a carosello Home, premere .
2. Premere “Collegare” per abbinare la sonda Heat Feel Sensor al forno.
3. Il forno inizierà la ricerca della sonda Heat Feel Sensor. A questo punto, controllare che la sonda Heat Feel Sensor sia completamente carica e vicina al forno.
4. Una volta rilevata la sonda Heat Feel Sensor, selezionarla premendo l’icona corrispondente sul isplay. comparirà in basso a sinistra sul display.
5. Selezionare la temperatura desiderata scorrendo verso destra o sinistra, quindi premere per confermare la scelta. Il preriscaldamento rapido si avvia.
6. Comparirà un messaggio pop-up: inserire la sonda Heat Feel Sensor nel cibo e introdurlo nel forno, quindi premere per dare inizio alla cottura.
   Al termine della cottura verrà visualizzato per alcuni secondi il messaggio “Buon appetito”. Prima di togliere il cibo dal forno, assicurarsi di rimuovere con cura la sonda Heat Feel Sensor dal cibo.

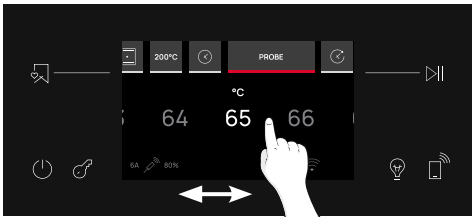
NOTA: quando si utilizza la sonda, non è necessario impostare il timer di cottura; si fermerà automaticamente una volta raggiunta la temperatura desiderata.

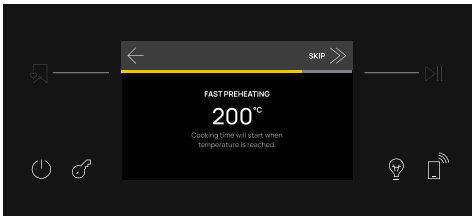


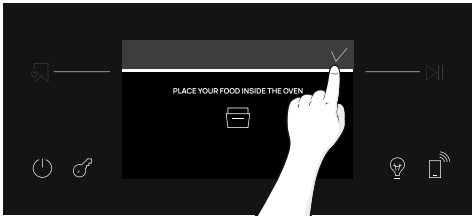




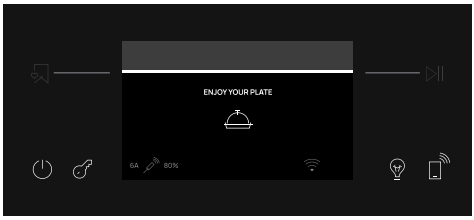




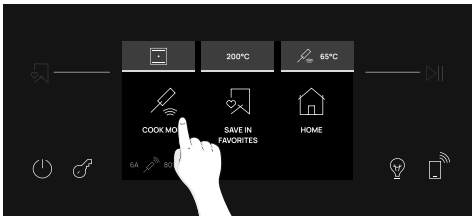






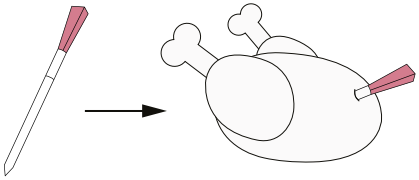


Se si desidera cuocere di più il cibo, premere “ Cucina di più” sul display e impostare una nuova temperatura desiderata per la sonda Heat Feel Sensor.



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, Grill ventilato 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. arrosti 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

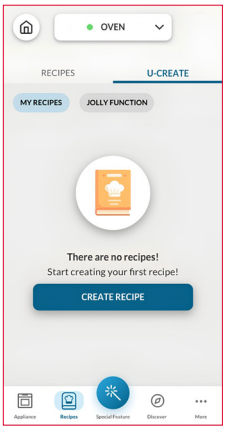
4.2.3. Funzione Multi-Step

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

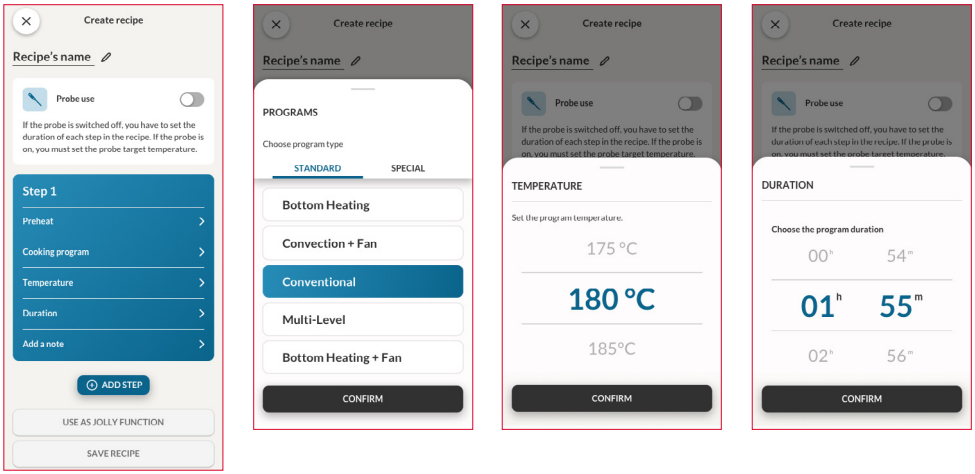
È possibile creare ricette Multi-step sull'app hOn tramite la funzione U-Create e salvarle sul forno. La ricetta Multi-step può essere avviata dal menu Preferiti.

La ricetta Multi-step può essere salvata come Funzione Jolly per memorizzarla nel menu Preferiti del forno, oppure può essere salvata su hOn per avviarla da remoto tramite l'app.

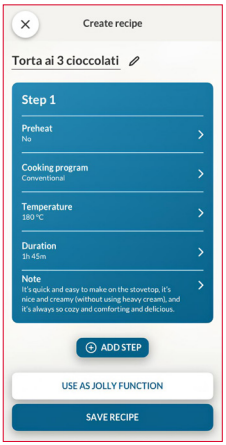
Passo 1. Nella sezione U-Create dell'app, premere "Crea Ricetta".



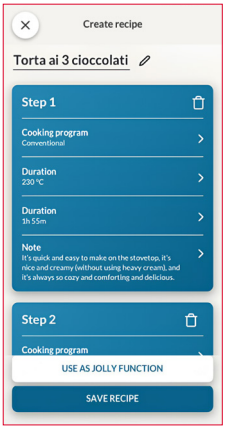
Passo 2. Modificare il nome della ricetta e scegliere i parametri per il primo passo della ricetta.

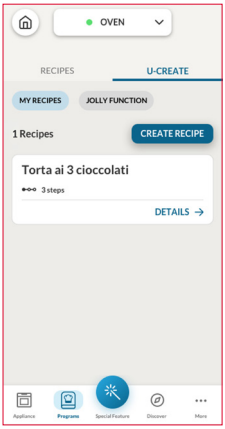


Passo 3. Dopo aver personalizzato il primo passo, premere “Aggiungi passo” per aggiungere un’altra funzione di cottura alla ricetta e personalizzarne i parametri.



Passo 4. Salvare la ricetta sull’app per avviarla da hOn da remoto, oppure salvarla come “Funzione Jolly” per ritrovarla nel menu Preferiti direttamente sul forno.





5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

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.

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-dare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento*(min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Convenzionale Cottura multilivello	175°C 160°C	S	Teglia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150°C		Profonde+ Teglie	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140°C		Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Convenzionale Cottura multilivello	170°C 150°C	S	Griglia metallica +Tortiera	L2 L4	30-40 40-50
		2	Cottura multilivello	150°C		Griglia metallicas + Tortiera	L1+L4	50-60
	Biscotti	1	Convenzionale Cottura multilivello	150°C	S	Teglia	L3 L4	25-30 30-35
		2	Cottura multilivello	140°C		Profonde+ Teglie	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140°C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Cottura multilivello	190°C	S	Teglia	L4	25-35
		2	Cottura multilivello	170°C		Teglia	L2+L5	25-35
	Budino dello Yorkshire	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90°C	S	Teglia	L4	90-160
	Macaron	1	Convenzionale	150°C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Convenzionale	185°C	S	Griglia metallica +Tortiera	L2	60-70
		1	Cottura multilivello	170°C	S	Griglia metallica +Tortiera	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convenzionale	170°C	S	Griglia metallica +Tortiera	L2	40-60
	Soufflé al cioccolato	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convenzionale	150°C	S	Griglia metallica +Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Convenzionale + ventola	175°C	S	Teglia	L3	20-25
		2	Cottura multilivello	180°C		Profonde+ Teglie	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello	160°C		Teglie	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelato	1	Convenzionale	210°C	S	Teglia	L3	30-45
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	05	N	Griglia metallica	L6	4-6
	Focaccia	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia	L2 or L3	25-35
	Pane, intero	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia	L3	35-50

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-dare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento*(min)
Focacce salate e sformati	Torte salate/ quiche (26 cm Ø)	1	Convenzionale + ventola Pizza	180°C 200°C	S N	Griglia metallica + Stampo per quiche	L3 L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Griglia metallica + Stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé di formaggio	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia	L3	20-35
	Lasagne, fresche	1	Convenzionale + ventola	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Convenzionale	180°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Grill + ventola	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L4	20-30
	Pasta al forno	1	Convenzionale	180°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	45-55
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Convenzionale Pizza	250°C 300°C	S N	Teglia	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Profonde+ Teglie	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Convenzionale Pizza	250°C 300°C	S N	Teglia	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Profonde+ Teglie	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Convenzionale 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 Grill + ventola	220°C	S	Griglia metallica Posizionare Te-glia a L1 con 150 ml di acqua	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry vassoio**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Cottura multilivello Grill + ventola	200°C	S	Griglia metallica + Pirofila da forno	L3	50-60
	Gallo	1	Cottura multilivello Grill + ventola	220°C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia a L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Cottura multilivello Grill + ventola	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	50-60

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-dare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento*(min)
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce	1	Supergrill	04	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Arrosto di manzo (500g)	1	Cottura multilivello	220°C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500g)	1	Convenzionale	180°C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	Convenzionale	200°C	S	Vassoio più profondo	L4	45-60
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Supergrill	04	N	Griglia metallica	L5	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	Air Fry	200°C	N	Air Fry vassoio**	L4	20-25
	Pesce al forno	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia a L1	L3	40-60
Verdure	Gratinato di verdure	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte surgelate (300-500g)	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry vassoio**	L4	18-25
	Patate arrosto	1	Convenzionale	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.

5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

Il menu delle categorie di alimenti consente di cucinare una varietà di ricette grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria.
Dopo aver selezionato la categoria dell'alimento e la ricetta, è possibile scegliere la quantità di teglie su cui cuocere contemporaneamente o l'intervallo di peso degli alimenti (in base alla categoria selezionata).
Vengono visualizzati il tempo e la temperatura predefiniti, modificabili premendo le icone dedicate sul display. La temperatura di cottura può essere impostata entro un intervallo limitato.
È consigliata l'opzione di preriscaldamento rapido: questa opzione viene attivata per impostazione predefinita ma può essere ignorata.
Al termine di un programma di cottura è possibile aggiungere altri 5 minuti di cottura al programma, salvare il programma nel menu Preferiti oppure tornare alla schermata iniziale.

Simbolo	Categoria di alimenti	Ricetta	Vassoi utilizzabili	Sonda Heat Feel Sensor disponibile
	Pasta, pane e pizza	Pizza rotonda	Da 1 a 3 vassoi	No
		Focaccia	Da 1 a 2 vassoi	No
		Pizza surgelata	Da 1 a 3 vassoi	No
		Lasagne fresche	Da 1 a 2 vassoi	Sì
		Cannelloni	Da 1 a 2 vassoi	Sì
		Lasagne e cannelloni surgelati	Da 1 a 2 vassoi	No
		Pane	Da 1 a 2 vassoi	Sì
	Carne e pollame	Arrosto di maiale	500-1500g	Sì
		Roast beef di manzo		
		Brasato		
		Coscia d'agnello disossata		
		Pollo arrosto		
		Pollo ripieno		
		Polpettone di carne		
	Pesce	Filetto di pesce	200-1200g	Sì
		Intero, cotto al forno		Sì
		Pesce alla griglia		No
		Pesce in crosta di sale		No
		Pesce surgelato		No
	Torte salate e sformati	Sfoglie salate	Da 1 a 3 vassoi	No
		Soufflé	Da 1 a 2 vassoi	
		Crostata salata	Da 1 a 2 vassoi	
		Flan di verdure	Da 1 a 2 vassoi	

Simbolo	Categoria di alimenti	Ricetta	Vassoi utilizzabili	Sonda Heat Feel Sensor disponibile
	Verdure	Patate al forno	500-1200g	No
		Verdure gratinate		
		Verdure al cartoccio		
		Verdure alla griglia		
		Verdure ripiene		
	Prodotti da forno dolci	Biscotti al burro	Da 1 a 4 vassoi	No
		Croissant surgelati	Da 1 a 4 vassoi	
		Crostata di frutta	Da 1 a 2 vassoi	
		Millefoglie	Da 1 a 2 vassoi	
		Muffin	Da 1 a 3 vassoi	
		Pan di Spagna	Da 1 a 2 vassoi	
		Strudel	Da 1 a 3 vassoi	
		Torte lievitate	Da 1 a 2 vassoi	
		Torta lievitata con frutta a dadini	Da 1 a 2 vassoi	

6. CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

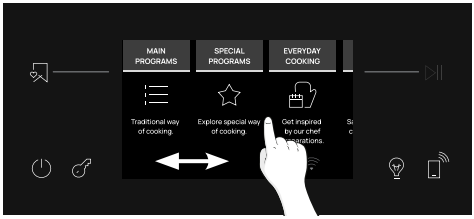
La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- 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

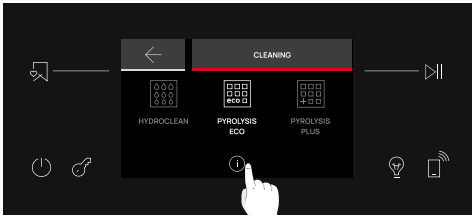
6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia

Scorrere orizzontalmente il menu a carosello Home e premere Pulizia per accedere al menu Pulizia.





Scorri il menu a carosello Pulizia per visualizzare le diverse funzioni. Per qualsiasi funzione, premere ⓘ per leggerne la descrizione e l'uso consigliato.



Sono disponibili le opzioni di pulizia seguenti:

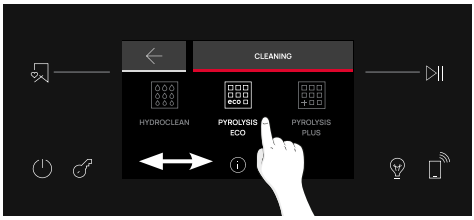
Pirolisi (a seconda del modello)

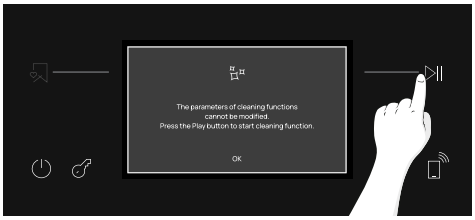
Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410 °C.
Al termine del ciclo di pulizia, all'interno della cavità rimane solo un minimo deposito di polvere, facilmente rimovibile con un panno umido.

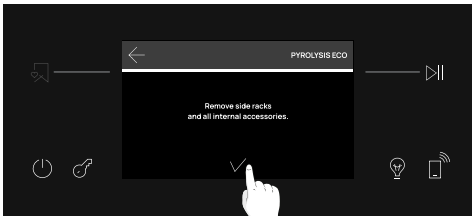
È possibile scegliere tra due funzioni di pulizia tramite pirolisi:

Pirolisi Eco
Pulisce il forno se è moderatamente sporco. Funziona per un periodo di 90 minuti.

Come funziona:
1. Scorrere il menu a carosello Pulizia fino a Pirolisi Eco.
   Comparirà un messaggio pop-up. Premere ▷|| per procedere oppure premere "OK" per tornare indietro.
2. Premere ▷|| per procedere.
3. Comparirà un messaggio pop-up. Rimuovere dal forno tutti gli accessori interni e le griglie laterali. Premere ✓ quando si è terminato.
4. Il processo di pulizia viene avviato. Durante la pulizia e la successiva fase di raffreddamento, lo sportello rimarrà bloccato e sul display comparirà l'icona .
5. Quando l'elettrodomestico si sarà raffreddato, lo sportello si sbloccherà e verrà visualizzato un messaggio pop-up. Sarà ora possibile aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con un panno.







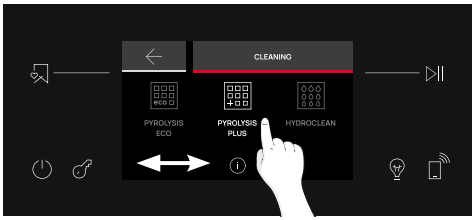


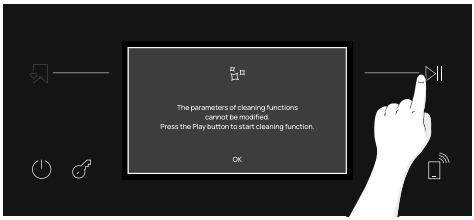
Pirolisi Plus

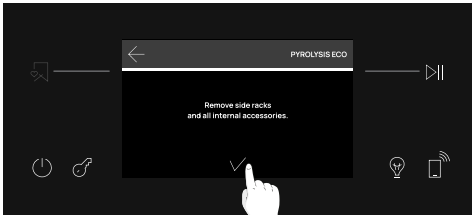
Pulisce il forno se molto sporco. Funziona per un periodo di 120 minuti.

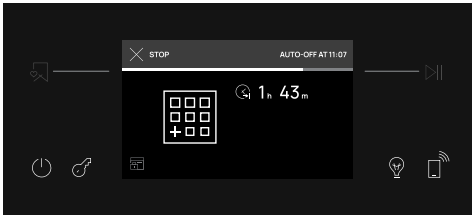
Come funziona:

1. Scorrere il menu a carosello Pulizia fino a Pirolisi Plus.
   Comparirà un messaggio pop-up. Premere ▷|| per procedere oppure premere “OK” per tornare indietro.
2. Premere ▷|| per procedere.
3. Comparirà un messaggio pop-up. Rimuovere dal forno tutti gli accessori interni e le griglie laterali. Premere ✓ quando si è terminato.
4. Il processo di pulizia viene avviato. Durante la pulizia e la successiva fase di raffreddamento, lo sportello rimarrà bloccato e sul display comparirà l’icona 🔒 .
5. Quando l’elettrodomestico si sarà raffreddato, lo sportello si sbloccherà e verrà visualizzato un messaggio pop-up. Sarà ora possibile aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con un panno.







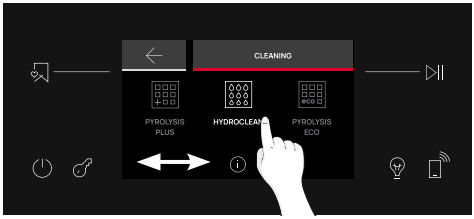


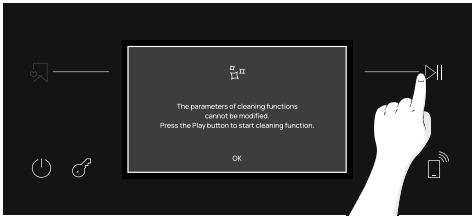
Hydroclean

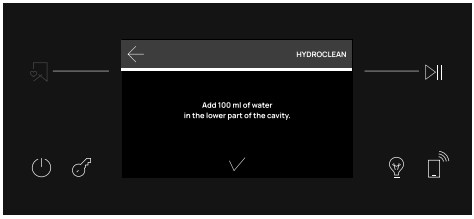
La funzione Hydroclean è concepita per gestire facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

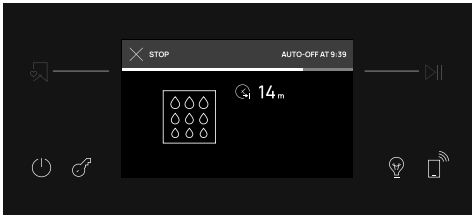
Come funziona:

1. Scorrere il menu a carosello Pulizia fino a Hydroclean.
   Premendo in corrispondenza della funzione, verrà visualizzato un messaggio pop-up. Premere ⏯ per procedere oppure premere “OK” per tornare indietro.
2. Premere ⏯ per procedere.
3. Un messaggio pop-up chiederà di aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della cavità. Premere ✓ quando si è terminato
4. Il processo di pulizia viene avviato. Non aprire la lo sportello durante la pulizia.
5. Al termine del processo di pulizia verrà visualizzato un messaggio pop-up e sarà possibile aprire lo sportello del forno. Il display tornerà al menu a carosello Home.









CURA E PULIZIA

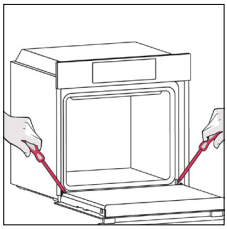
NOTA: Tutte le funzioni di pulizia possono essere interrotte in qualsiasi momento premendo il pulsante Stop nell’angolo in alto a sinistra. Dopo aver interrotto le funzioni Pirolisi Eco e Pirolisi Plus, lo sportello rimarrà bloccato finché l’elettrodomestico non si sarà raffreddato. Quando lo sportello viene sbloccato compare un messaggio pop-up.

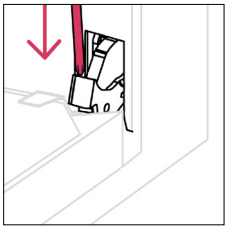
Pulizia catalitica (A seconda del modello del forno)

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.

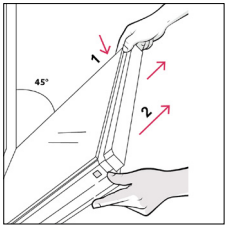
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro

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

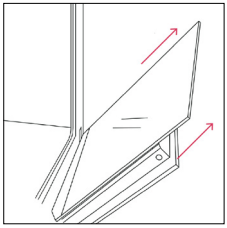




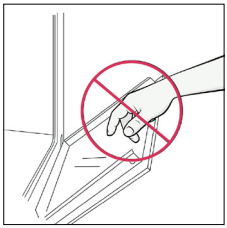
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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).



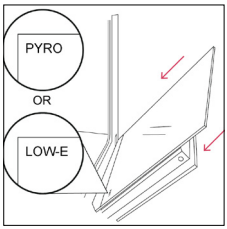
4. ⚠ **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



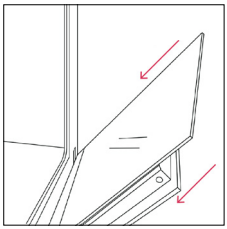
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



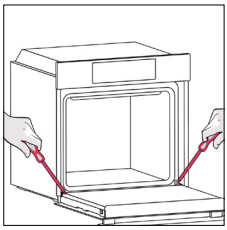
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/ PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

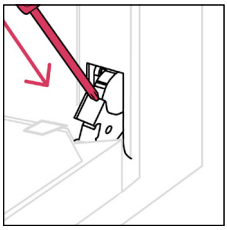


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



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





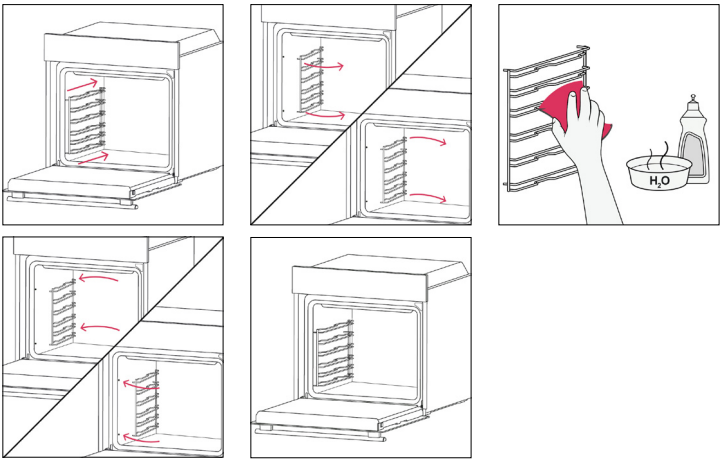
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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.

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per lapulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

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.



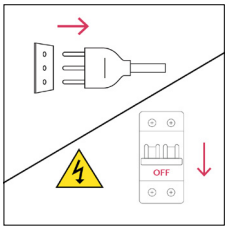
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

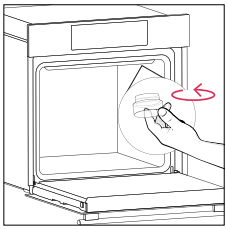
Sostituzione della lampadina in alto:

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.

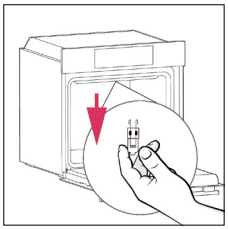
Passo 1



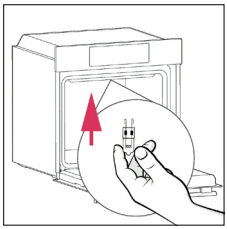
Passo 2



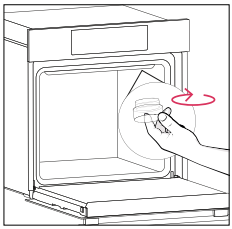
Passo 3



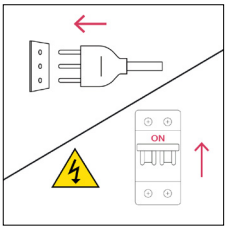
Passo 4

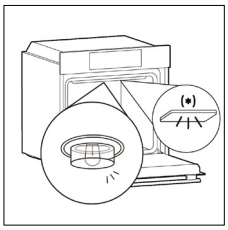


Passo 5



Passo 6



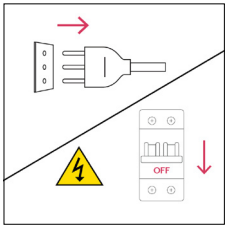


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)
* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

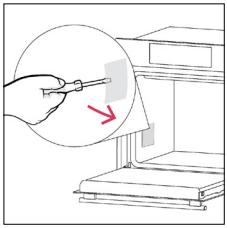
Sostituzione della lampadina laterale:

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.

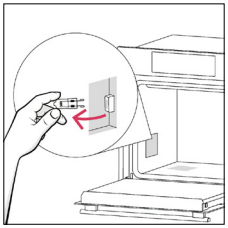
Passo 1



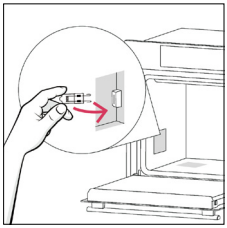
Passo 2



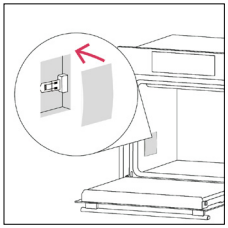
Passo 3



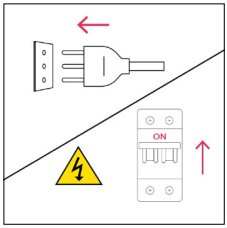
Passo 4



Passo 5



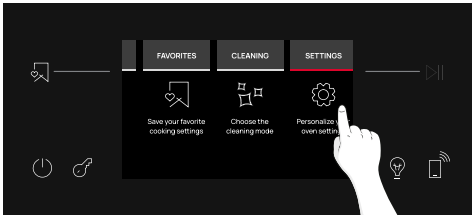
Passo 6

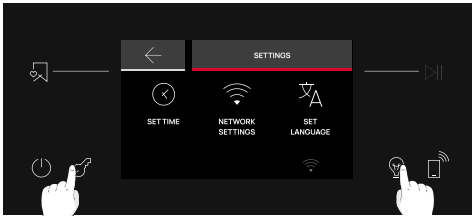


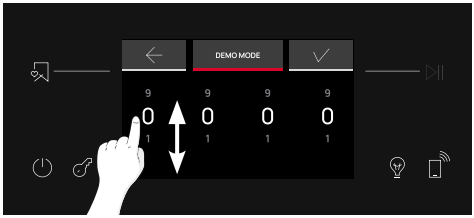
Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

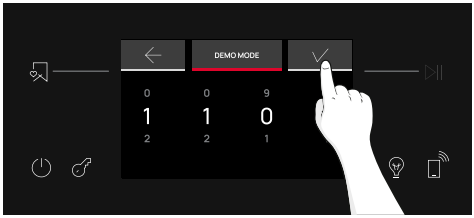
6.5. Modalità Demo

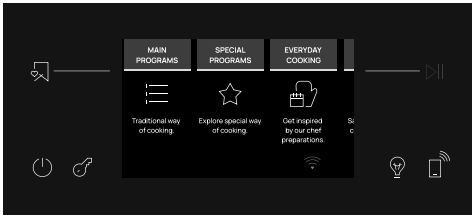
1. Nel menu a carosello Home, selezionare Impostazioni.
2. Nel menu Impostazioni, tenere premuto e contemporaneamente.
3. Far scorrere i numeri verticalmente per inserire la password 1100, quindi premere per confermare.
4. Il display tornerà al menu a carosello Home in modalità Demo.
5. Per uscire dalla modalità demo, ripetere gli stessi passaggi.











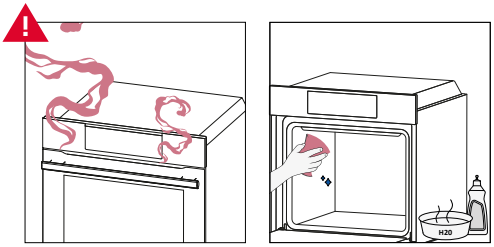
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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.

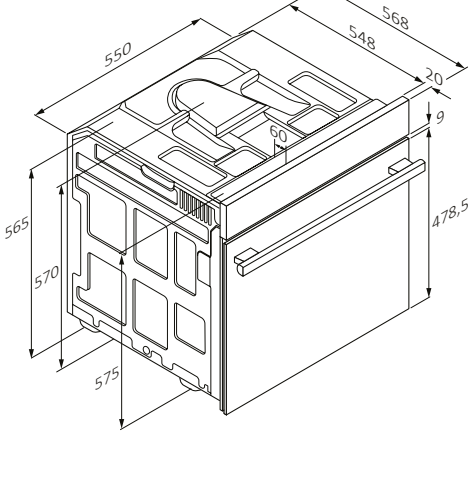
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

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" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

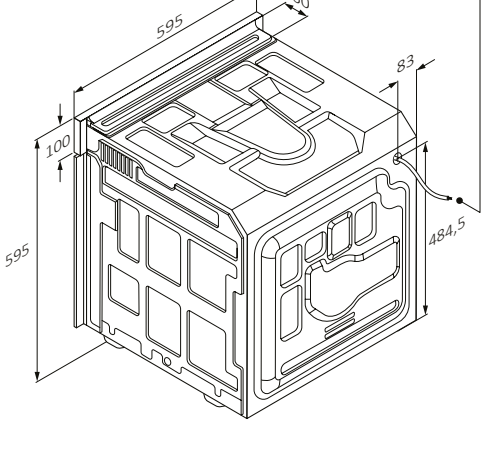
9. INSTALLAZIONE

È possibile visionare il video d'installazione del prodotto scansionando il Qr Code.

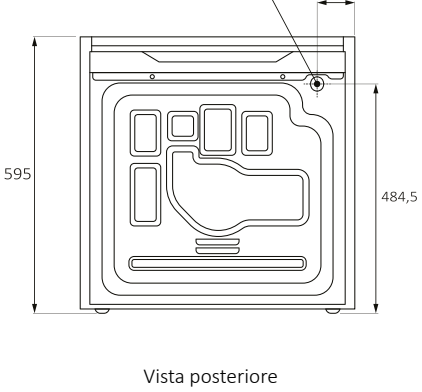
o cliccando qui **link**



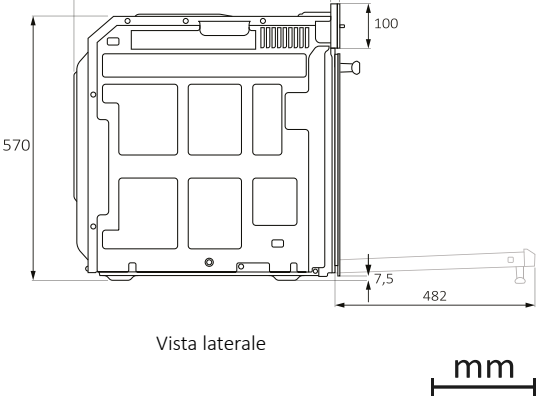
Cavo 1100



Cavo 1100

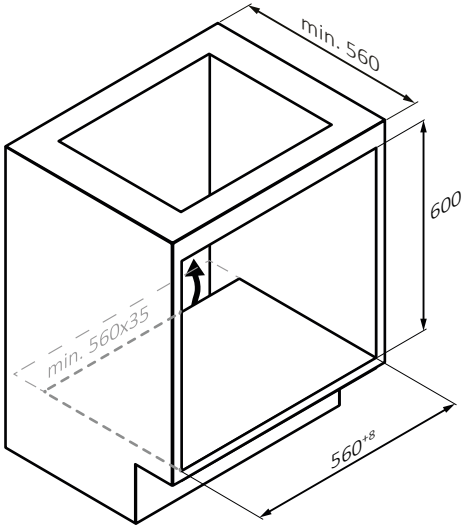


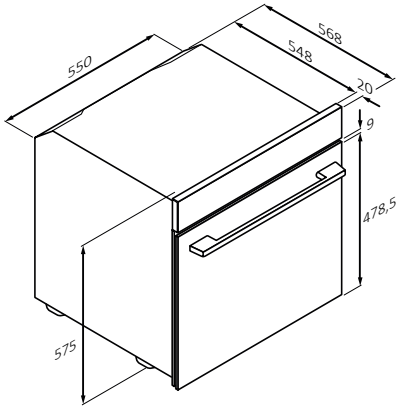
Vista posteriore

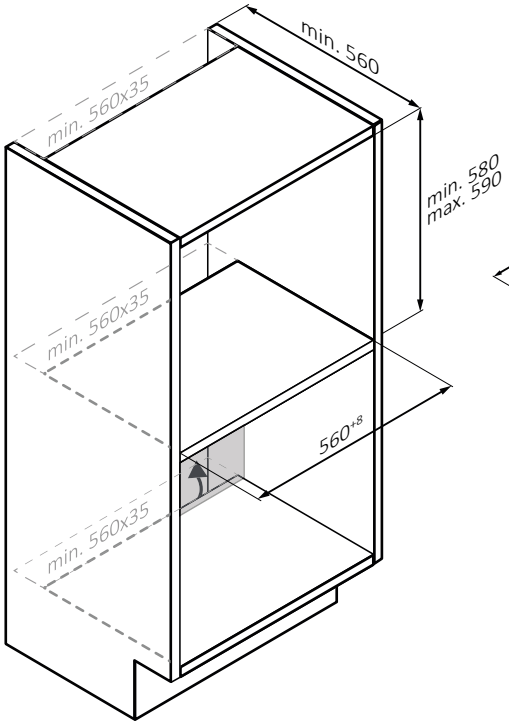


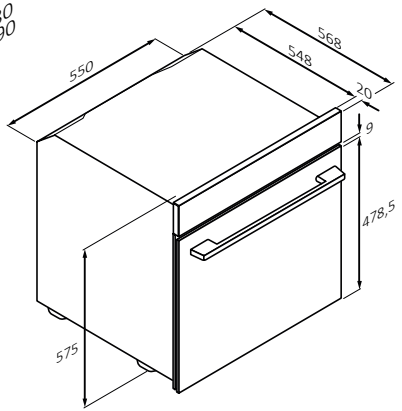
Vista laterale

mm

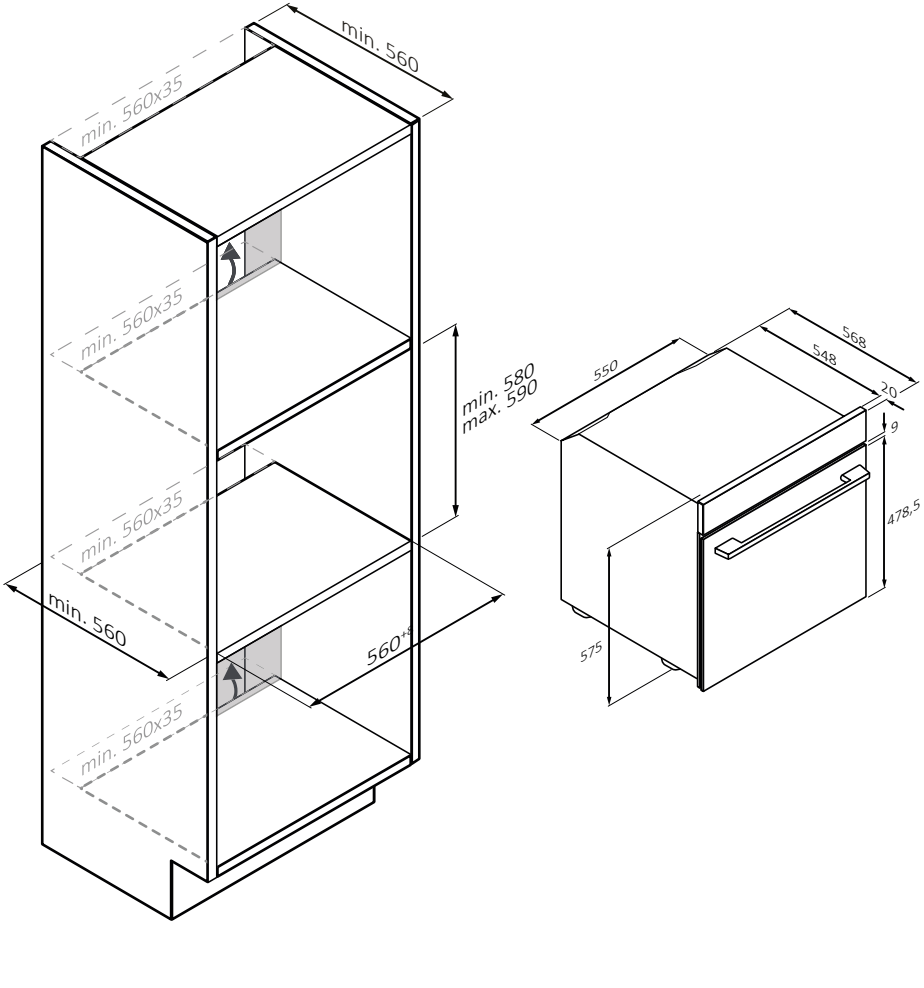

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

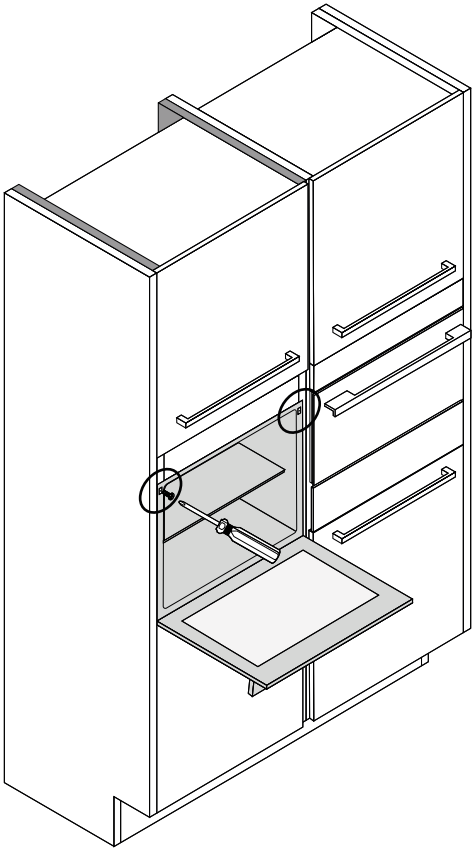

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

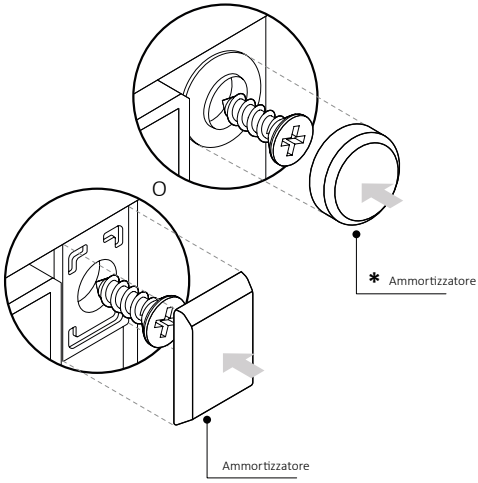

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(solo se presente*)

mm

70086202 • Rev_A • 04.2026