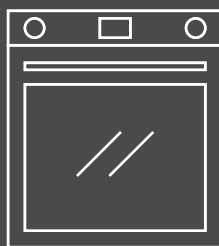
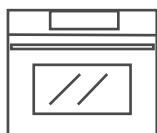
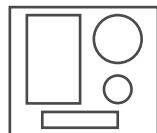


# FULL USER MANUAL

***ROSIÈRES***



[www.hoover-home.com](http://www.hoover-home.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English  
Français  
Italiano  
Español  
Ελληνικά  
Nederlands  
Português  
Slovenčina  
Slovenščina  
Српски  
Polski  
Čeština  
Dansk  
Suomi  
Norsk  
Svenska  
□аза□  
Русский  
Українська  
Български  
Hrvatski  
Română  
Türkçe  
□□□□□□  
□□  
Magyar  
□□□□□  
Lietuvių  
Eesti  
Latviešu

## WELCOME

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

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

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

## **SUMMARY**

### **1. SAFETY INFORMATION**

### **2. PRODUCT INTRODUCTION**

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

### **3. BEFORE STARTING**

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

### **4. OPERATION OF PRODUCT**

- 4.1. How the product works
- 4.2. Cooking functions
  - 4.2.1. Standard functions
  - 4.2.2. Special functions

### **5. COOKING GUIDELINES**

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

### **6. CARE & CLEANING**

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

### **7. TROUBLESHOOTING**

### **8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL**

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

### **9. INSTALLATION**

## 1.SAFETY INFORMATION

---

### GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **⚠ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility
- 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 super-

vised.

- **⚠ WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

## INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop.
- Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains 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.

## ELECTRICAL WARNINGS

- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional.
- Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.
- In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country.
- The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- **⚠ WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
  - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
  - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension



cables is not recommended;

- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.
- **i NOTE:** as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- **⚠ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

## USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the 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.



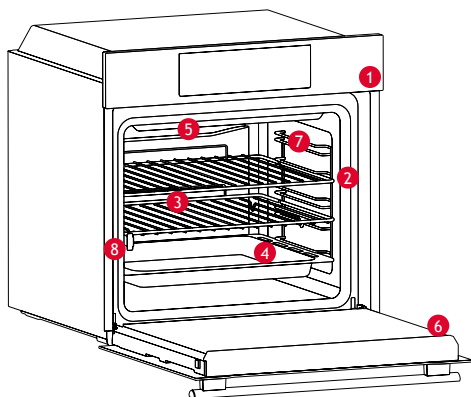
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- **⚠ 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.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/or special containers.

### **WARNINGS (\*FOR PYRO OVENS)**

- Excess spillage must be removed before cleaning.
- **⚠ WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
- 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.
- as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

## 2. PRODUCT INTRODUCTION

### 2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



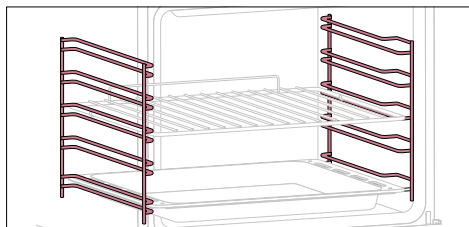
1. Control panel
2. Shelf positions numbers
3. Grids
4. Trays
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QRcode



Write here your serial number for future reference.

### 2.2 ACCESSORIES

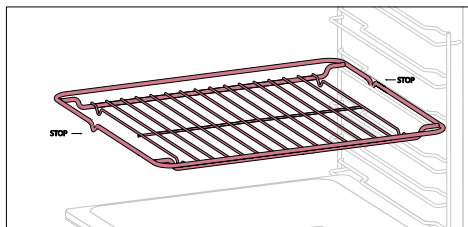
#### Lateral wire grids (only if present\*)



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

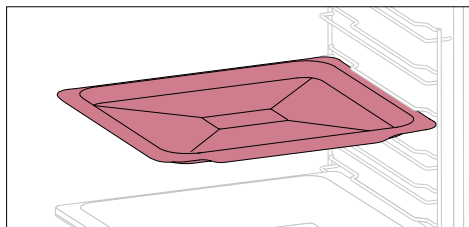
**NOTE:** 6 or 7 levels depending on the model.

#### Metal grid



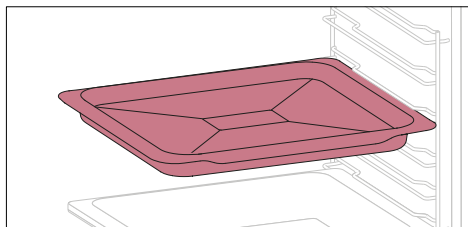
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

#### Baking tray (only if present\*)



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

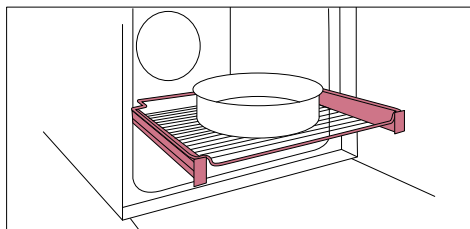
#### Deeper Tray



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

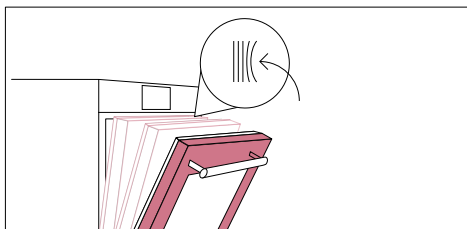


### Telescopic Guides (only if present\*)



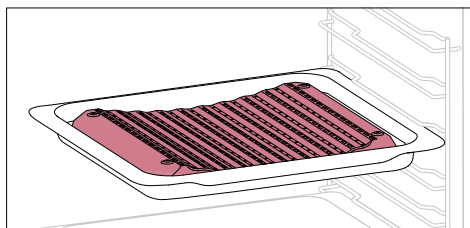
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

### Softclose/Soft open hinges (only if present\*)



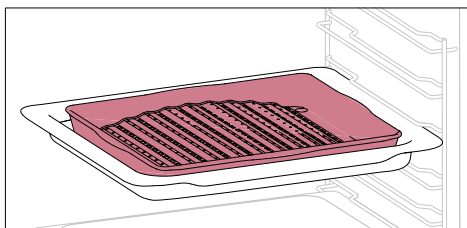
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

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



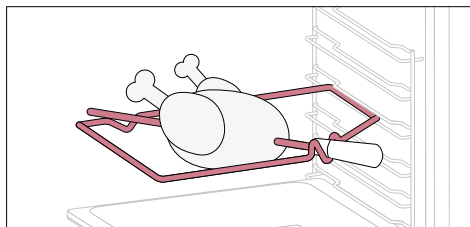
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

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



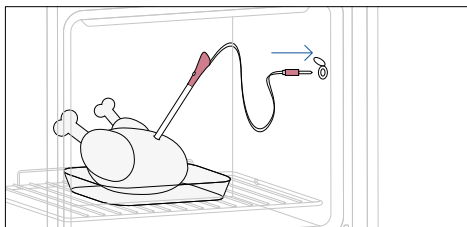
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

### Turnspit (only if present\*)



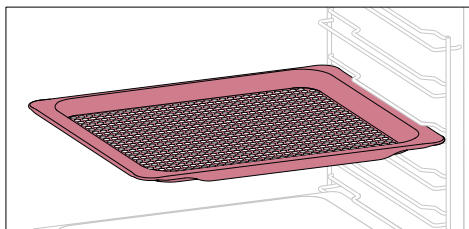
The turnspit works together with the top heating element, by rotating the food can be cooked omogeniously. It is best used for medium-sized food. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast.

### Heat Feel Sensor (only if present\*)



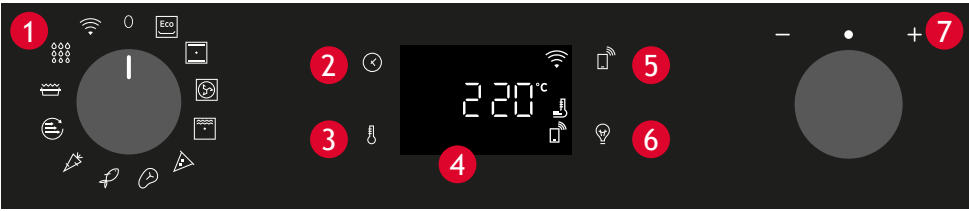
This Meatprobe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

### 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. To collect juices and breading, place it on top of the baking tray.

2.3 CONTROL PANEL



PRODUCT INTRODUCTION

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

- 1. Function selector knob
- 2. Time
- 3. Temperature
- 4. LED display 7
- 5. Remote control
- 6. Lamp
- 7. Dial control

MAIN FUNCTIONS

The display has 4 main functions:

| Symbol | Function                     | Description                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <u>Time</u>                  | Press once for cooking duration, twice for the minute minder (available in standby mode), three times for the time of day, and four times for delay start. In standby mode, only the kitchen timer is accessible.                             |
|        | Temperature                  | Press once to check the cavity temperature, press and hold for 3 seconds to activate the fast-pre-heating option (only available during the oven's preheat phase). When the preheat is active, the related icon will be shown on the display. |
|        | <u>Remote Control on/off</u> | Press the button to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application).                                                                                                                               |
|        | Light                        | Press to turn on/off the oven cavity light.                                                                                                                                                                                                   |



2.4 CONNECTIVITY

Wireless parameters

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

Product information for networked equipment

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

How to activate wireless network port:

WIFI module switches on as soon as the function knob is set to a position different to zero.

How to deactivate wireless network port:

WIFI module is always off when the function knob is set to zero position.  
If the knob is set to different position, go to WIFI menu and select off to deactivate the WIFI.

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](http://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.

### **i** NOTE

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

Download on your smartphone.



## NEW USER REGISTRATION

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



## QUICK PAIR ENROLLMENT

### Step 1

- Select “Add appliance”.



**Step 2**

- Allow your location permission.

**Step 3**

- Select oven from the appliance category.

**Step 4**

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



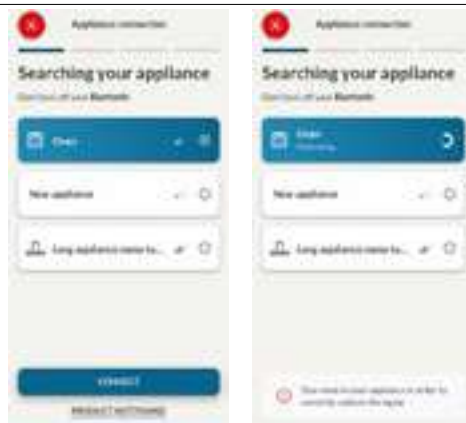


**Step 5**

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

**Step 6.1-6.2**

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

**Step 7**

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

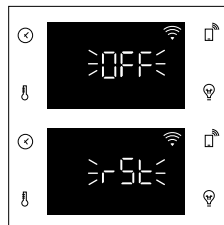
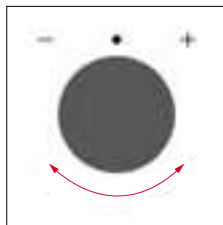
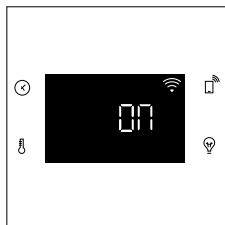
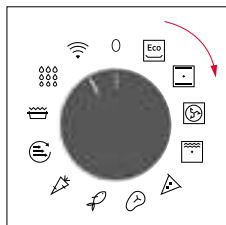


## 📶 HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

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

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

1. Turn the function knob on WIFI menu.
2. On display appears "On".
3. Rotate the dial control until "Off" or the reset setting "rSt" will be showed.



## 📶 REMOTE CONTROL

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

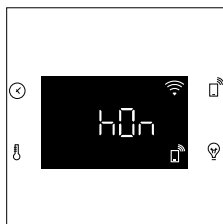
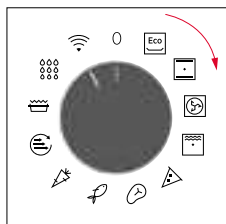
This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; monitoring of the cooking process using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

Furthermore, it is possible to receive notifications once programs or recipes are completed. The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

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

### How to activate Remote Control:

1. Turn the function knob on WIFI menu.
2. Press 📶.
3. On display appears "hOn". Both WIFI and Remote Control icons will be shown.
4. Access to the App, select a program and let the cooking starts. During the process is possible to control and change the program parameters from both product and App.



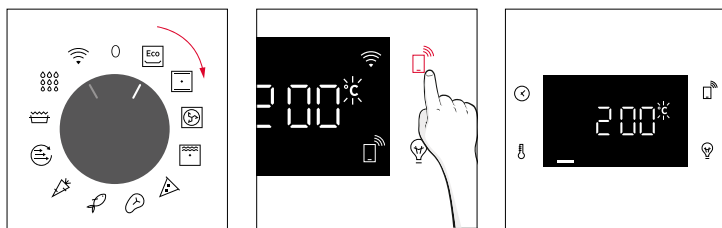
It's also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button



### How to stop Remote Control:

While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by rotating the function knob to a different position. These actions interrupt the cooking process.

Another way is by pressing the corresponding button of Remote Control that came with your appliance. These actions interrupt the cooking process.



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

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



## 3. BEFORE STARTING

### 3.1. INFORMATION TO START

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

#### How door works

For functions that use the grill, thanks to the door switch technology the oven will automatically pause the heating elements when you open the door and continue cooking once you close it.

This feature is available only on specific oven configurations. All the pyro models have it.

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.

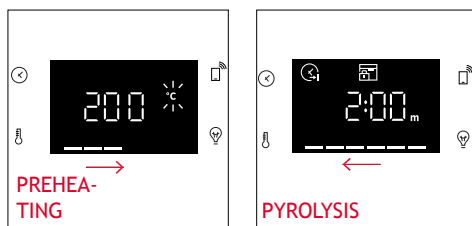
During pyrolytic cleaning and when door is locked, cooling fan is switched on. \*

During ECO function the light will remain off.

(\*only for pyro ovens)

#### How status bar works

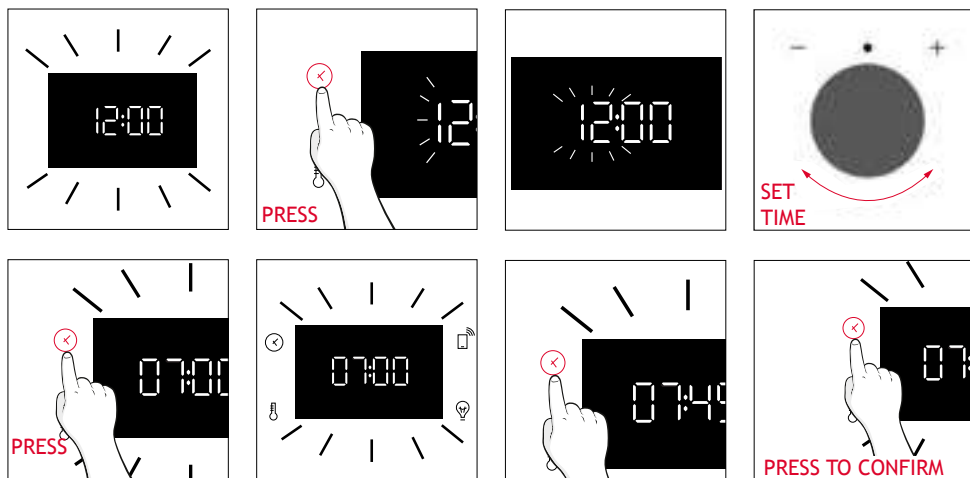
The status bar, based on the set programs, simplifies monitoring of temperature and time. Specifically, for functions involving preheating, it displays the temperature increase during this phase. In cooking programs and the pyrolytic cleaning function, it shows the countdown of cooking time and the cleaning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



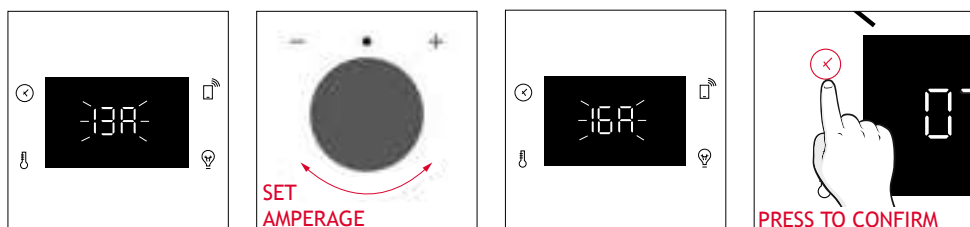
### 3.2. FIRST USAGE

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

- **SET THE TIME:** The display will show the blinking preset time '12:00'. To modify it, press  and use the right knob to adjust the current hour. Press again  and follow the same procedure to set the minutes. To confirm, press  once more.

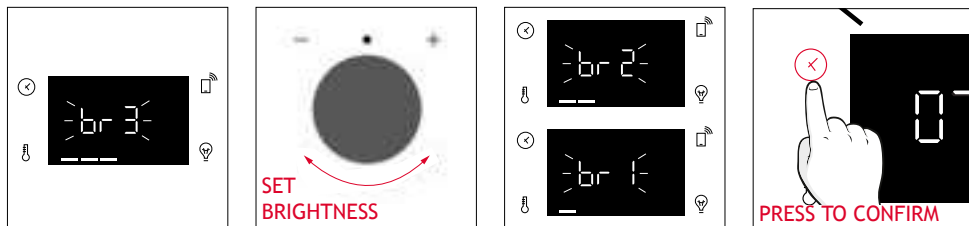


- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because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

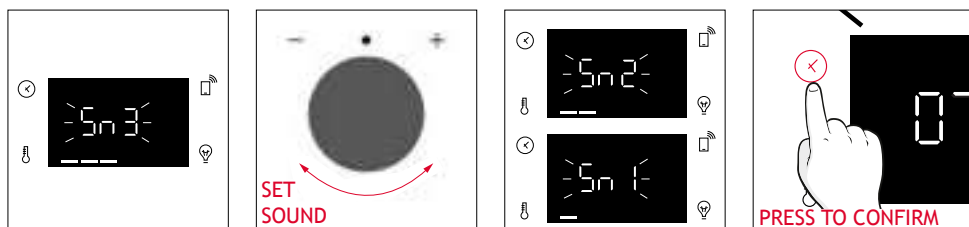


- **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

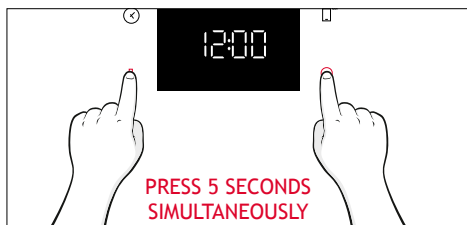
- **BRIGHTNESS:** The display shows the symbol “br”. The numbers represent the level of brightness intensity, editable turning the right knob. To confirm press (X)



- **SOUND:** The display shows the symbol “Sn”. The numbers represent the level of sound intensity, editable turning the right knob. To confirm press (X)

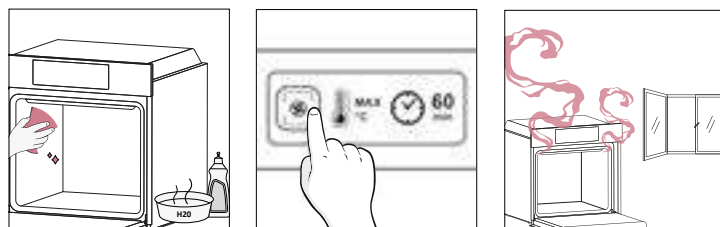


When oven is in stand-by mode, it is possible to go back to initial settings by pressing simultaneously Temperature and Lamp buttons for 5 sec.



### 3.2. PRELIMINARY CLEANING

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

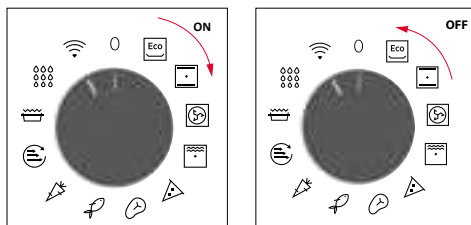


## 4. OPERATION OF PRODUCT

### 4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

#### SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a cooking program. To turn it OFF, set the function knob to the '0' position.

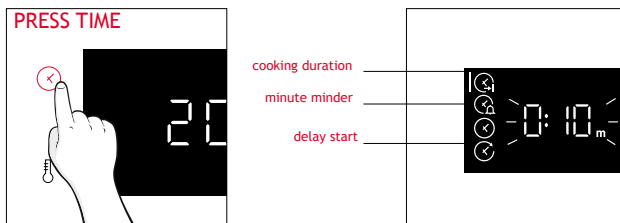


#### SET COOKING PROGRAM

Turn the function knob and select the desired program. On display will appear a default temperature that can be edit in every moment turning the right knob (clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature).

#### TIME MENU

Access the Time menu by pressing (X). To navigate into tap (X) as many times as is needed to enter in the following settings:



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

## ⌂ COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.

ACTIVATION: press ⌂ to enter in the Time menu. Tap ⌂ as many times as you need to select “Cooking duration” function. Then use the dial control to regulate the value.

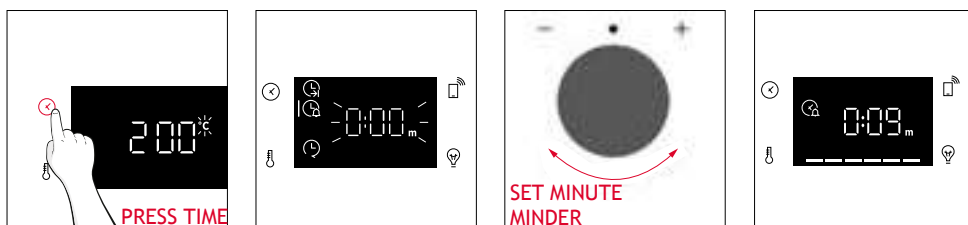


The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by turning the right knob. When duration is elapsed the cooking stops.

## 🕒 MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.

ACTIVATION: press ⌂ to enter in the Time menu. Tap ⌂ as many times as you need to select “Minute minder” function. Then use the dial control to regulate the value.



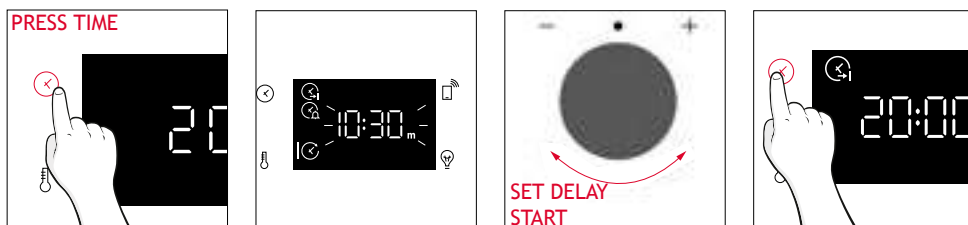
When the function is set, the primary information showed on display is always the time. To edit the temperature, press 🕒 to enter dedicated edit mode. When duration is elapsed, the cooking continues until the left knob is turned in 0 position.

This function can be set also when the oven is in stand by mode by pressing ⌂. When activated, the minute minder operates independently of the oven's cooking functions.

## ⌂ DELAY START

Allows to choose the cooking start time.

ACTIVATION: press ⌂ to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select “Delay start” function. Then use the dial control to set the start time of cooking.



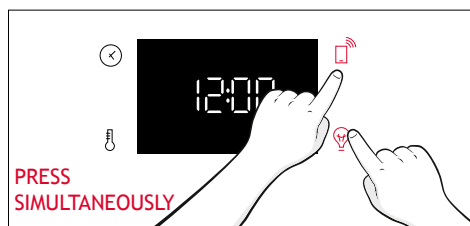
**NOTE:** Delay start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available with grill's functions.



## ADDITIONAL FUNCTIONS

### CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate the screen lock, press and hold down the Remote Control and Lamp buttons simultaneously. Repeat the same action to deactivate the lock.



## 4.2. COOKING FUNCTIONS

### FAST PREHEATING OPTION

In order to accelerate preheating phase, the fast-preheating option can be selected by pressing the temperature icon for 3s after having selected cooking program and temperature. This option will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function.

To save energy, when **fast preheating** is activated the cavity fan will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature.

#### 4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

**NOTE:** for functions that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase.

| Symbol                                                                             | Function      | T °C default<br>T °C range | Suggested<br>shelf position                                  | Preheat          | Suggestions                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | *ECO          | 190 °C<br>150-220 °C       | L3/L4                                                        | NO               | IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables<br><br>This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender.<br>Cavity lamp is switched off                                                |
|    | *Conventional | 30-250 °C                  | L2/L3                                                        | Yes/Fast preheat | IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating.<br>Can be used with Heat Feel Sensor.                                                                                     |
|    | Multi-Level   | 160 °C<br>50-250 °C        | L4 (one tray)<br>L2+L5 (two trays)<br>L2+L4+L6 (three trays) | Yes/Fast preheat | IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels.<br>Ideal to cook different foods.<br>Can be used with Heat Feel Sensor.                                                                                   |
|  | **Supergrill  | 05<br>01-05                | L6                                                           | NO               | IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread.<br>The entire area below the grill element becomes hot.<br>Use with the door closed.<br>Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary). |

|                                                                                  |                |                    |           |                     |                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-----------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | **Gratin(***)  | 200°C<br>150-250°C | L4/L5     | Yes/Fast<br>preheat | IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed. |
|  | Airfry(***)    | 200°C<br>150-250°C | L3/L4     | NO                  | IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried.<br>Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.                              |
|  | Gentle cooking | 70°C<br>50-90°C    | 3rd level | NO                  | DEAL FOR: slow cooking with sous-vide like result. Use it for meat, fish and vegetables<br>Can be used with Preci Probe.                                                                         |

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

\*\*Use with the door closed.

\*\*\* Depending on the oven model.

#### 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

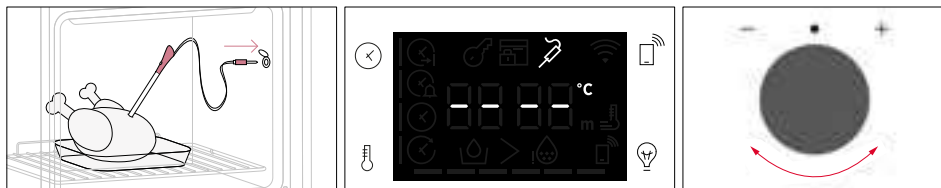
| Symbol                                                                             | Function | T°C default<br>T°C range | Suggested<br>shelf position | Preheat | Suggestions                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|-----------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pizza    | 300°C<br>200-300°C       | 2/3                         | NO      | IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes |

## WIRED PROBE

### How to use the probe:

1. Plug the Probe into designed port on the oven and insert the accessory in the food.
2. On display appears the Probe icon. Only dedicated functions or cooking programs are available. From this moment, the displayed temperature will be that of the probe
3. Choose the cooking function and set the Probe target temperature to begin. The oven will then use the Probe data to monitor your food's internal temperature and stop cooking once the desired temperature is reached.
 

**NOTE:** When using the probe, there's no need to set a cooking timer; it will automatically stop once the desired temperature is reached.
4. Once the desired internal temperature is reached, the alarm sounds and the oven turns off. Before taking the food out of the oven, be sure to remove the Probe from the food carefully.

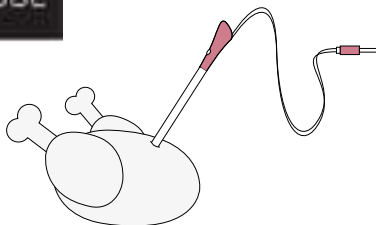


The Probe icon will be displayed on the screen. Only specific functions or cooking programs are accessible when this icon is active. If you attempt to use other functions, the oven will display a message saying "can't use probe."



### 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 (Static, Static + Fan, Grill, Super grill, Gratin, and Multilevel), with FOOD COOKING CATEGORIES (Meat, Fish and Vegetables) and Gentle cooking.

| Food category       | Suggested core T °C   | Suggested positioning                                                                                     |
|---------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roast beef          | 45 °C                 | Diagonally in the thickest part.                                                                          |
| Roasted meats       | 55 °C / 60 °C / 65 °C | For cylindrical shape foods (i.e. beef roasts) place the tip as close as possible to the geometric center |
| 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                                                                 |

## 5. COOKING GUIDELINES

### 5.1. GENERAL COOKING TABLE

| 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            | Static Multilevel | 175 °C<br>160 °C |         | Baking tray<br>Baking tray | L3<br>L4       | 20-30<br>30-40                       |
|                      |                        | 2            | Multilevel        | 150 °C           | Y       | Baking +<br>Deeper trays   | L2+L5          | 30-40                                |
|                      |                        | 3            | Multilevel        | 140 °C           |         | Baking trays               | L2+L4+L6       | 40-50                                |
|                      | Sponge cakes (26 cm Ø) | 1            | Static            | 170 °C           |         | Metal grid +<br>Cake tin   | L2             | 30-40                                |
|                      |                        |              | Multilevel        | 150 °C           | y       | Metal grid +<br>Cake tin   | L4             | 40-50                                |
|                      |                        | 2            | Multilevel        | 150 °C           |         | Metal grids +<br>Cake tin  | L1+L4          | 50-60                                |
|                      | Biscuits/ Shortbreads  | 1            | Static Multilevel | 150 °C<br>150 °C |         | Baking tray<br>Baking tray | L3<br>L4       | 25-30<br>30-40                       |
|                      |                        | 2            | Multilevel        | 140 °C           | Y       | Baking +<br>Deeper trays   | L2+L5          | 30-40                                |
|                      |                        | 3            | Multilevel        | 140 °C           |         | Baking trays               | L2+L4+L6       | 35-40                                |
|                      | Choquettes             | 1            | Static            | 190 °C           |         | Baking tray                | L4             | 25-35                                |
|                      |                        | 2            | Multilevel        | 170 °C           |         | Baking tray                | L3             | 25-35                                |
|                      | Yorkshire pudding      | 1            | Static            | 200 °C           | Y       | Baking tray                | L3             | 20-30                                |
|                      | Meringues              | 1            | Multilevel        | 90 °C            | Y       | Baking tray                |                | 90-160                               |
|                      | Macaron                | 1            | Static            | 150 °C           | Y       | Baking tray                | L3             | 15-20                                |
|                      | Apple pie              | 1            | Static            | 185 °C           | Y       | Metal grid +<br>Cake tin   | L2             | 60-70                                |
|                      |                        | 1            | Multilevel        | 170 °C           | Y       | Metal grid +<br>Cake tin   | L4             | 65-75                                |
|                      | Tarte tatin            | 1            | Static            | 170 °C           | Y       | Metal grid +<br>Cake tin   | L2             | 40-60                                |
|                      | Chocolate soufflé      | 1            | Static            | 200 °C           | Y       | Baking tray +<br>molds     | L3             | 10-15                                |
|                      | Cheesecake             | 1            | Static            | 150 °C           | Y       | Metal grid +<br>Cake tin   | L2             | 50-65                                |
|                      | Frozen crois-sants     | 1            | Static            | 180 °C           |         | Baking tray                | L3             | 20-25                                |
|                      |                        | 2            | Static            | 180 °C           | Y       | Baking trays               | L2+L5          | 25-35                                |
|                      |                        | 3            | Multilevel        | 160 °C           |         | Baking trays               | L2+L4+L6       | 30-40                                |
|                      | Strudel, frozen        | 1            | Static            | 210 °C           | Y       | Baking tray                | L3             | 30-45                                |
| Breads and Flatbread | Toast bread            | 1            | Supergrill        | 5                | N       | Metal grid                 | L6             | 4-6                                  |
|                      | Focaccia               | 1            | Static            | 200 °C           | Y       | Baking tray                | L2 or L3       | 25-35                                |
|                      | Bread, whole           | 1            | Static            | 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            | Static          | 200° C | Y       | Metal grid + Quiche tin                                   | L1 or L2       | 30-50                                |
|                            |                                 | 2            | Multilevel      | 180° C | Y       | Metal grid + Quiche tin                                   | L1+L4          | 50-70                                |
|                            | Cheese soufflé                  | 1            | Static          | 200° C | Y       | Baking tray + molds                                       | L3             | 20-35                                |
|                            | Lasagna, fresh                  | 1            | Static          | 200° C | Y       | Metal grid + ovenproof dish                               | L3             | 40-60                                |
|                            | Lasagna, frozen                 | 1            | Static          | 180° C | Y       | Metal grid + ovenproof dish                               | L3             | 50-60                                |
|                            | Cannelloni, frozen              | 1            | Static          | 180° C | Y       | Metal grid + ovenproof dish                               | L3             | 45-55                                |
|                            | Baked pasta                     | 1            | Gratin          | 200° C | Y       | Metal grid + ovenproof dish                               | L4             | 20-30                                |
| Pizza                      | Pizza, fresh (Tray)             | 1            | Static          | 250° C | Y       | Baking tray                                               | L2 or L3       | 15-20                                |
|                            | Pizza, fresh (Tray)             | 1            | Pizza           | 250° C | N       | Baking tray                                               | L2 or L3       | 18-25                                |
|                            |                                 | 2            | Multilevel      | 180° C | Y       | Baking + Deeper trays                                     | L2+L5          | 25-35                                |
|                            | Pizza, fresh (Round)            | 1            | Static          | 250° C | Y       | Baking tray                                               | L2 or L3       | 8-10                                 |
|                            | Pizza, fresh (Round)            | 1            | Pizza           | 300° C | N       | Baking tray                                               | L2 or L3       | 15-20                                |
|                            |                                 | 2            | Multilevel      | 180° C | Y       | Baking + Deeper trays                                     | L2+L5          | 30-40                                |
|                            | Pizza, frozen (thin crust)      | 1            | Static          | 220° C | Y       | Metal grid                                                | L3             | 10-15                                |
|                            |                                 | 2            | Multilevel      | 200° C |         | Metal grid                                                | L2+L5          | 15-25                                |
|                            |                                 | 3            | Multilevel      | 180° C |         | Metal grid                                                | L2+L4+L6       |                                      |
|                            | Pizza, frozen (thin crust)      | 1            | Pizza           | 200° C | N       | Metal grid                                                | L2             | 10-15                                |
| Meat & Poultry             | Roasted whole chicken (1-1.2kg) | 1            | Gratin          | 220° C | Y       | Metal grid/L4 Place Baking tray at L1 with 150ml of water | L4             | 40-60                                |
|                            | Chicken thighs                  | 1            | AirFry**        | 220° C | N       | Air fry tray**                                            | L4             | 30-50                                |
|                            | Roasted duck                    | 1            | Gratin          | 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   | Rooster                        | 1            | Gratin           | 220° C | Y       | Metal grid<br>Place baking tray at L1 | L4             | 20-40                                |
|                  | Roasted Turkey                 | 1            | Gratin           | 200° C | Y       | Metal grid +<br>Ovenproof dish        | L3             | 50-60                                |
|                  | Pork ribs (1000-1200g)         | 1            | Static           | 200° C | Y       | Metal grid +<br>Ovenproof dish        | L3             | 80-100                               |
|                  | Sausages                       | 1            | Supergrill       | 4      | Y       | Metal grid                            | L5             | 40-50                                |
|                  | Beef fillet (1000-1500g)       | 1            | Gentle cooking** | 60° C  | N       | Metal grid +<br>Ovenproof dish        | L3             | 60-80                                |
|                  | Roast beef (500g)              | 1            | Gratin           | 220° C | Y       | Baking tray                           | L3             | 20-40                                |
|                  | Meatloaf (1000-1500g)          | 1            | Static           | 180° C | Y       | Baking tray                           | L3             | 40-50                                |
|                  | Roasted chicken with potatoes  | 1            | Gratin           | 200° C | Y       | Deeper tray                           | L4             | 45-60                                |
| Fish and Seafood | Grilled seafood                | 1            | Supergrill       | 4      | N       | Metal grid                            | L5             | 15-30                                |
|                  | Frozen fish sticks             | 1            | AirFry**         | 200° C | N       | Air fry tray**                        | L4             | 20-25                                |
|                  | Baked fish                     | 1            | ECO              | 200° C | N       | Metal grid<br>Place baking tray at L1 | L3             | 40-60                                |
| Vegetables       | Vegetable gratin               | 1            | ECO              | 200° C | N       | Metal grid +<br>Ovenproof dish        | L3             | 80-90                                |
|                  | Frozen french fries (300-500g) | 1            | AirFry**         | 220° C | N       | Air fry tray**                        | L4             | 18-25                                |
|                  | Potato gratin                  | 1            | Gratin           | 200° C | Y       | Metal grid +<br>Ovenproof dish        | L4             | 15-25                                |
|                  | Roasted potatoes               | 1            | Static           | 200° C | Y       | Baking tray                           | L4             | 30-50                                |

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

\*if preheating required

\*\* Depending on the oven model.

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

5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes without preheating the oven, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.  
After selecting the cooking program, the default time will be shown and can be edited by turning the right knob; cooking temperature can be changed by pressing the dedicated icon. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

| Sym-<br>bol | Description | Pre-<br>heat | Shelf<br>position | Tempera-<br>ture range<br>(°C) | Time<br>Range<br>(min) | Heat Feel<br>Sensor tem-<br>perature<br>(if available) | Description                                               |
|-------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|             | Meat        | NO           | 2-3-4             | 180-200                        | 20-80                  | 55-85°C                                                | For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat. |
|             | Fish        | NO           | 3-4               | 160-180                        | 15-45                  | 55-65°C                                                | For whole fish and fillets.                               |
|             | Vegetables  | NO           | 3-4               | 180-200                        | 30-80                  | 70-90°C                                                | For roasted vegetables and potatoes                       |

**NOTE:** if, after turning off the oven, there is a need to continue cooking, it's recommended avoiding th use of everyday cooking programs and instead opting for standard functions.



| Recipe                    | Serving size      | Cooking program | T °C   | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time (min) |
|---------------------------|-------------------|-----------------|--------|-------------------|----------------|--------------------|
| Beef roast                | 500-800g          | Meat            | 190 °C | Metal grid        | L3             | 30-40              |
| Beef fillet               | 200g              | Meat            |        | Metal grid        | L3             |                    |
| Meatloaf                  | 1000-1500g        | Meat            | 180 °C | Metal grid        | L3             | 40-50              |
| Beef wellington           | 500g              | Meat            | 200 °C | Metal grid        | L3             | 50-80              |
| Port roast                | 800-1000g         | Meat            | 200 °C | Metal grid        | L3             | 40-70              |
| Pork ribs                 | 1000-1200g        | Meat            | 200 °C | Metal grid        | L3             | 80-100             |
| Lamb rack                 | 800-1000g         | Meat            | 200 °C | Metal grid        | L3             | 60-80              |
| Lamb leg                  | 1500-2000g        | Meat            | 190 °C | Metal grid        | L3             | 80-100             |
| Salmon fillets            | 200-600g          | Fish            | 170 °C | Baking tray       | L3             | 20-35              |
| Tuna steaks               | 600g (app. 4 pcs) | Fish            | 180 °C | Metal grid        | L3             | 10-20              |
| Swordfish steaks          | 700g (app. 4 pcs) | Fish            | 200 °C | Baking tray       | L3             | 15-20              |
| Cod fillet                | 600g (app. 4 pcs) | Fish            | 150 °C | Baking tray       | L3             | 10-20              |
| Seabream, whole           | 1                 | Fish            | 170 °C | Baking tray       | L3             | 35-45              |
| Seabream, fillet          | 600g (app. 4 pcs) | Fish            | 150 °C | Baking tray       | L3             | 10-20              |
| Seabass fillet            | 600g (app. 4 pcs) | Fish            | 150 °C | Baking tray       | L3             | 10-20              |
| Salt baked fish           | 1                 | Fish            | 220 °C | Baking tray       | L3             | 30-40              |
| Fish skewers              | 8 pieces          | Fish            | 150 °C | Metal grid        | L3             | 20-30              |
| Stuffed squid             | 4 pieces          | Fish            | 180 °C | Baking tray       | L3             | 25-40              |
| Whole bread               | 1                 | Bakery          | 200 °C | Metal grid        | L3             | 35-50              |
| Rye bread                 | 1                 | Bakery          | 190 °C | Metal grid        | L3             | 35-50              |
| Sandwich loaf             | 1                 | Bakery          | 200 °C | Metal grid        | L3             | 35-50              |
| Frozen baguettes          | 1                 | Bakery          | 200 °C | Metal grid        | L3             | 15-25              |
| Frozen puff pastry snacks | 1                 | Bakery          | 190 °C | Metal grid        | L3             | 20-30              |
| Fennels                   | 1 tray            | Vegetables      | 200 °C | Metal grid        | L3             | 30-40              |



| Recipe           | Serving size | Cooking program | T °C   | Cooking accessory   | Shelf position | Cooking time (min) |
|------------------|--------------|-----------------|--------|---------------------|----------------|--------------------|
| Mixed vegetables | 1 tray       | Vegetables      | 190 °C | Metal grid          | L3             | 40-45              |
| Cauliflowers     | 1 tray       | Vegetables      | 190 °C | Metal grid          | L3             | 40-50              |
| Pumpkins, cubed  | 1 tray       | Vegetables      | 200 °C | Metal grid          | L3             | 30-40              |
| Stuffed peppers  | 1 tray       | Vegetables      | 180 °C | Metal grid          | L3             | 70-80              |
| Stuffed zucchini | 1 tray       | Vegetables      | 190 °C | Metal grid          | L3             | 35-45              |
| Carrot sticks    | 1 tray       | Vegetables      | 180 °C | Baking tray         | L3             | 35-40              |
| Broccoli         | 1 tray       | Vegetables      | 190 °C | Baking tray         | L3             | 30-40              |
| Ratatouille      | 1 tray       | Vegetables      | 190 °C | Metal grid          | L3             | 40-45              |
| Vegetable flan   | 6 ramekins   | Vegetables      | 180 °C | Baking tray + molds | L3             | 25-35              |

## 6. CARE & CLEANING

### 6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

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

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirt of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking molds resistant to very high temperatures.

### 6.2. CLEANING THE OVEN

#### 6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

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

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

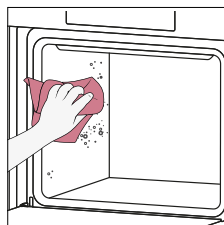
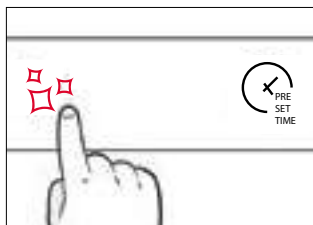
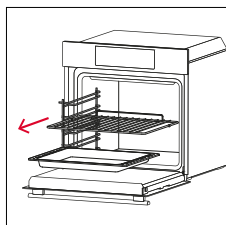
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.

At the end of the cleaning cycle, all that remains within the cavity is a minimal deposit of dust, easily wiped away with a damp cloth.

#### How does it work:

1. Remove any accessories from the oven, such as grids, side racks and side racks screw (\*);
  2. Turn function knob on . Turn the dial control to set the Pyrolytic program; Allow the function to operate for the preset time. During this process and the following cooling phase, the oven door will remain locked.
  3. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
- ⚠ WARNING:** Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.

(\*) only for models with 7 levels.

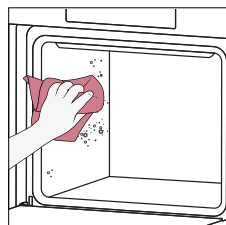
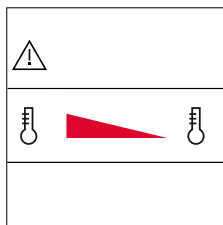
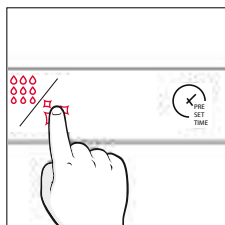
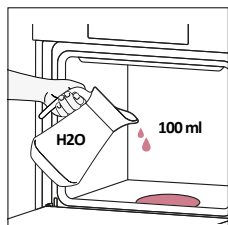


### Hydroeasy

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

#### How does it work:

1. Pour 100 ml of water into the bottom embossment of the oven.
2. Turn the knob on . If necessary, turn the dial control to set the Hydro clean program. Allow the function to operate for the preset time.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
5. **⚠ WARNING:** Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



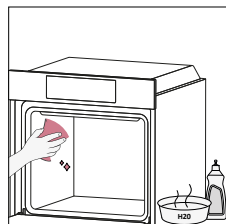
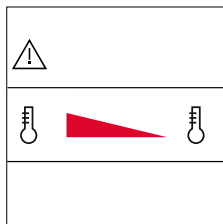
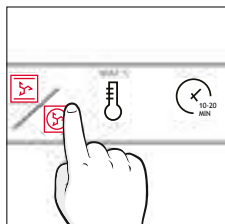
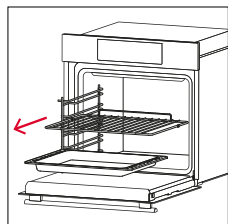
### Catalytic cleaning

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

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

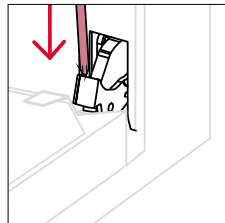
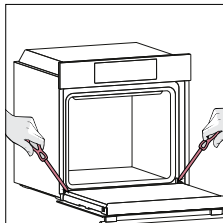
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

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

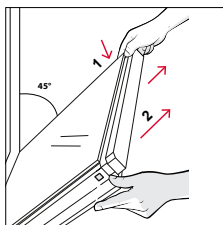


### 6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

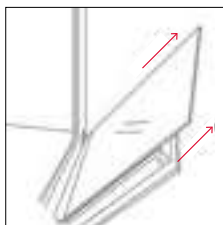
1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.



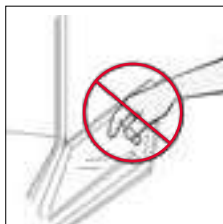
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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



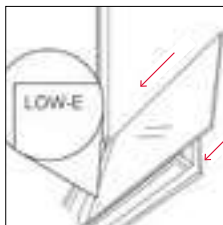
4. **⚠ WARNING:** The outer glass is not removable.



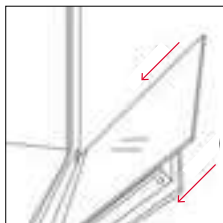
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



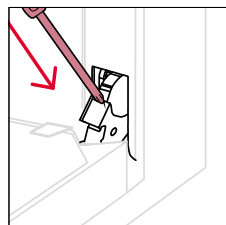
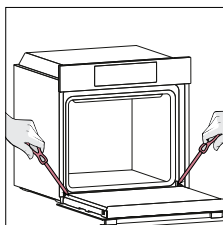
6. Insert the glass panels, making sure that the “Low-E” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



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



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



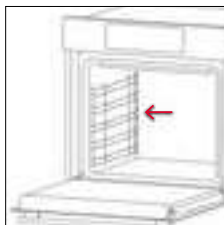
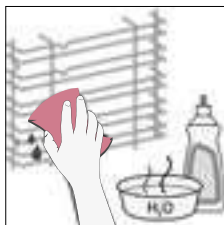
### 6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

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

#### CLEANING OF SIDE RACKS:

##### – 6 levels model

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



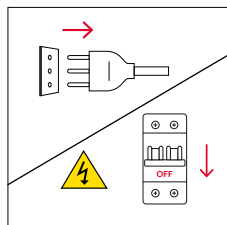
## 6.4 MAINTENANCE

### COMPONENTS REPLACEMENT

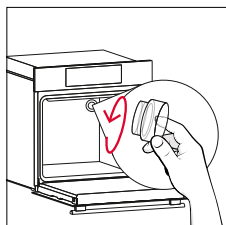
#### Changing the bulb on top:

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

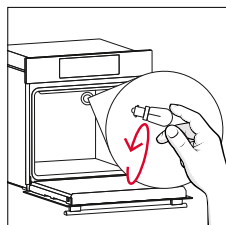
Step 1



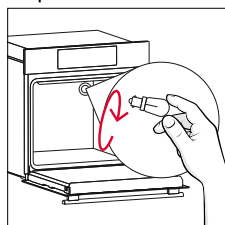
Step 2



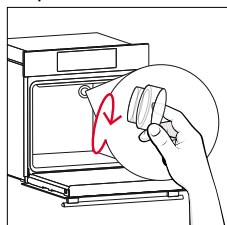
Step 3



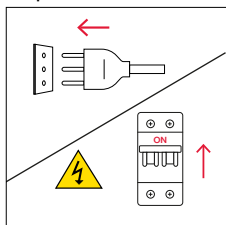
Step 4



Step 5



Step 6



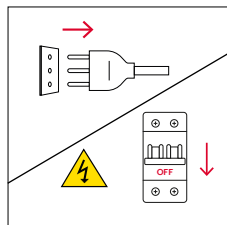
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)



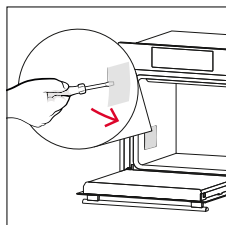
### Changing the lateral bulb:

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

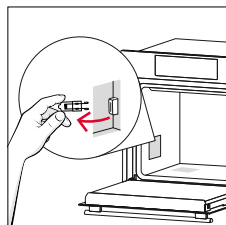
Step 1



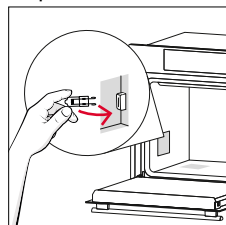
Step 2



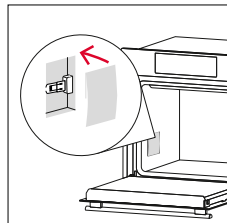
Step 3



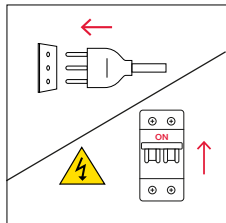
Step 4



Step 5



Step 6



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



## 7. TROUBLE SHOOTING

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

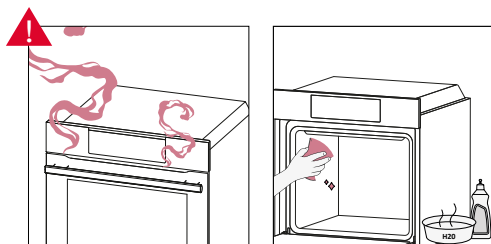
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

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

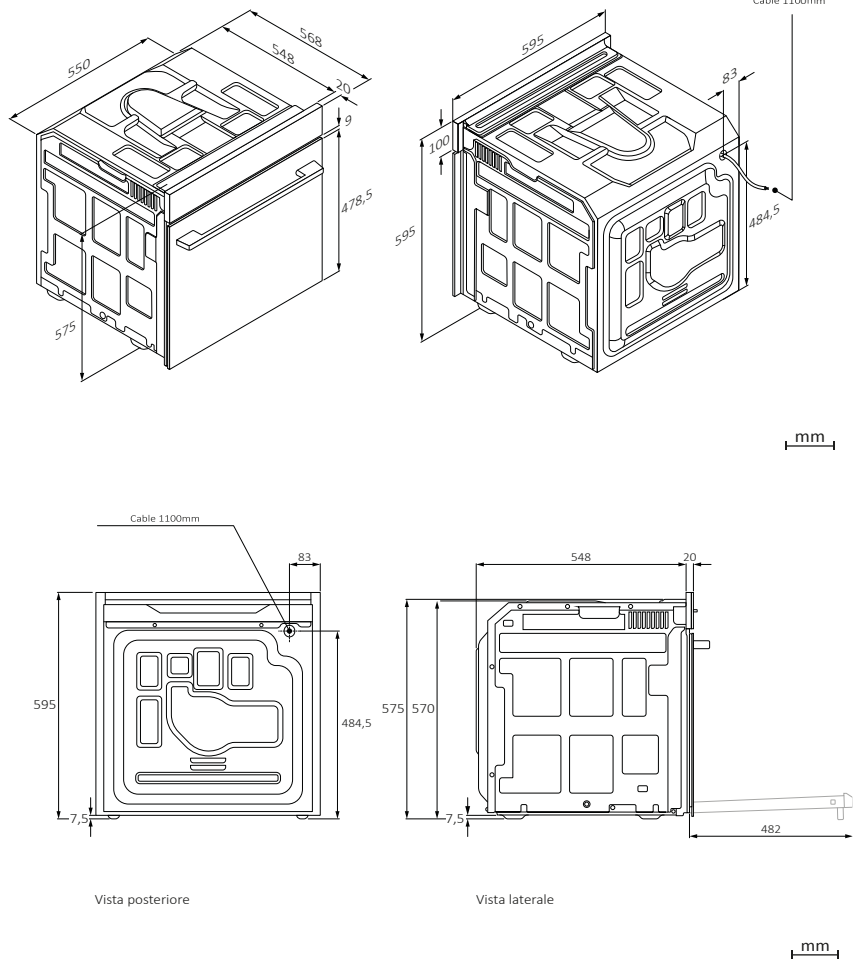
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.

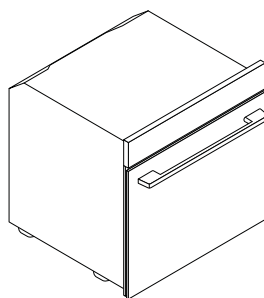
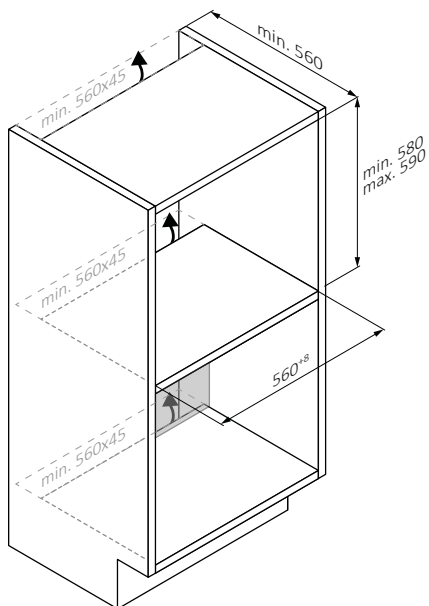
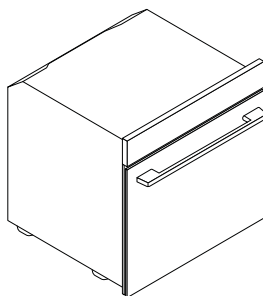
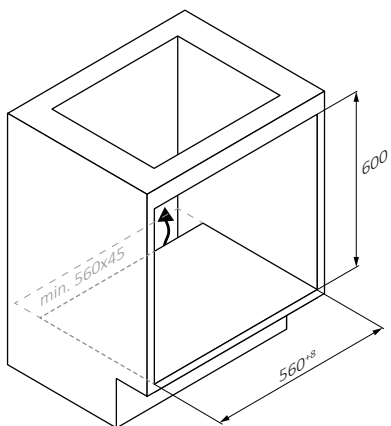
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.

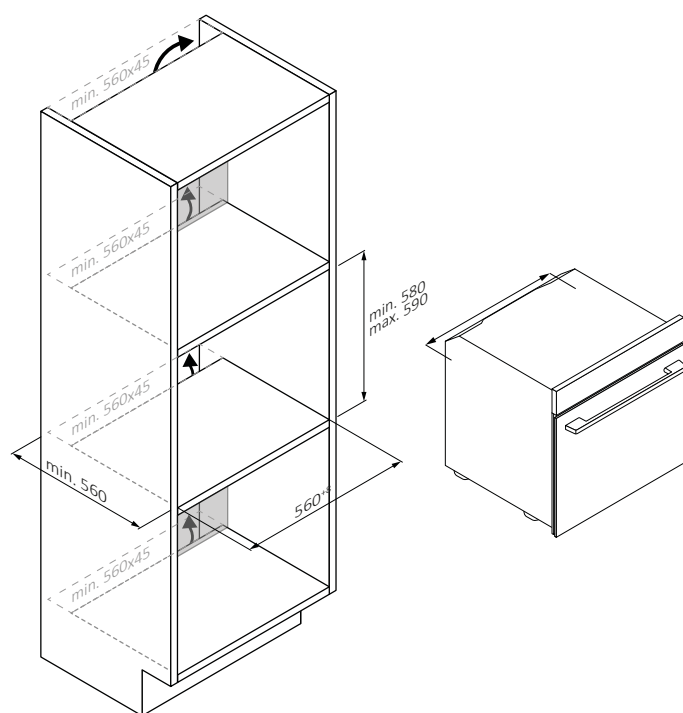
Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

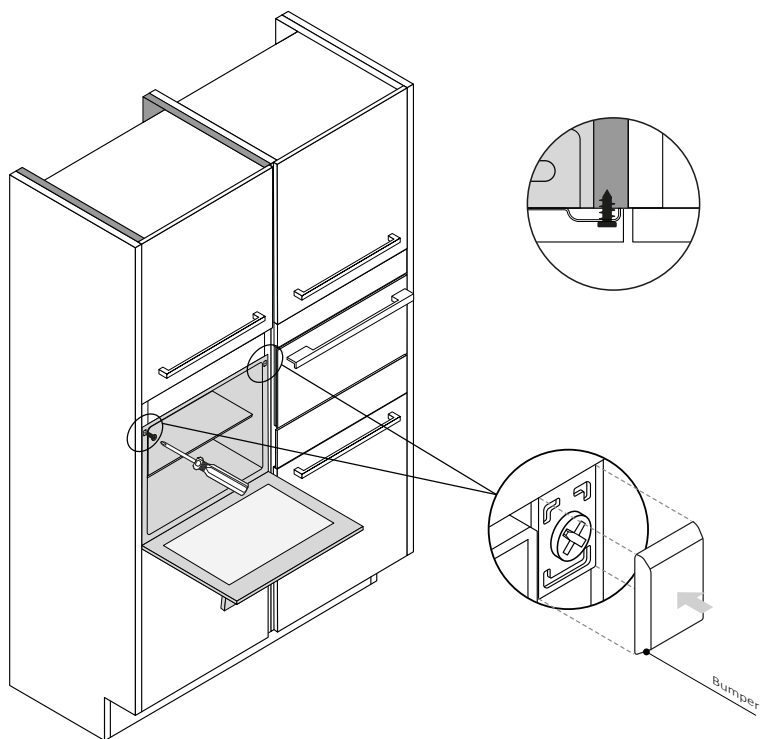


# 9. INSTALLATION













## 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.

## TABLE DES MATIÈRES

### 1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

### 2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

- 2.1. Vue d'ensemble du produit
- 2.2. Accessoires
- 2.3. Panneau de commande
- 2.4. Connectivité

### 3. AVANT DE COMMENCER

- 3.1. Informations pour commencer
- 3.2. Première utilisation
- 3.3. Nettoyage préliminaire

### 4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

- 4.1. Fonctionnement du produit
- 4.2. Fonctions de cuisson
  - 4.2.1. Fonctions standard
  - 4.2.2. Fonctions spéciales

### 5. DIRECTIVES DE CUISSON

- 5.1. Tableau pour la cuisine générale
- 5.2. Tableau pour Everyday cooking

### 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 6.1. Recommandations générales
- 6.2. Nettoyage du four
  - 6.2.1. Intérieur du four : fonctions de nettoyage
  - 6.2.2. Extérieur du four : retrait et nettoyage de la porte en verre
- 6.3. Nettoyage des accessoires
- 6.4. Entretien

### 7. DÉPANNAGE

### 8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

- 8.1. Élimination de l'appareil
- 8.2. Protection et respect de l'environnement

### 9. INSTALLATION

# 1.INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
-  **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
- 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 pour éviter de surchauffer.
- 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 2 000 m.



## 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 d'y apporter des modifications vous-même.



-  **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 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 nettoyeurs abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, 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** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.

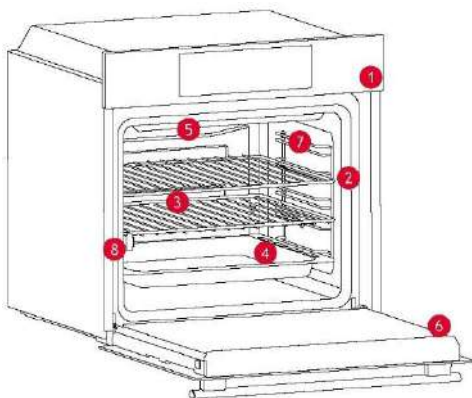
### **AVERTISSEMENTS (\*POUR LES FOURS À PYROLYSE)**

- Il faut éliminer l'excès de liquide renversé avant d'effectuer le nettoyage.
-  **AVERTISSEMENT** : avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :
- Dans les fours avec capteur Heat Feel, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il convient de boucher le trou avec le rivet fourni. Bouchez toujours le trou à l'aide de l'écrou lorsque le capteur Heat Feel n'est pas utilisé.
- Pendant la pyrolyse (si disponible), les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.
- Procédez dès que possible, en portant des gants, pour éviter d'endommager la sonde.



## 2.PRÉSENTATION DU PRODUIT

### 2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



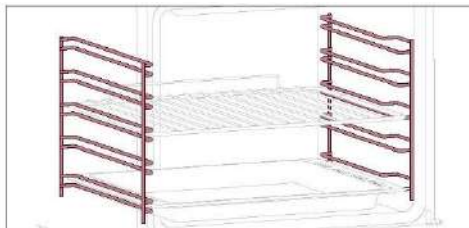
1. Panneau de commande
2. Numéros des emplacements
3. Grilles
4. Plaques
5. Couvercle du ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent : uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série et code QR



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

### 2.2. ACCESSOIRES

#### Grilles latérales (si présentes\*)



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

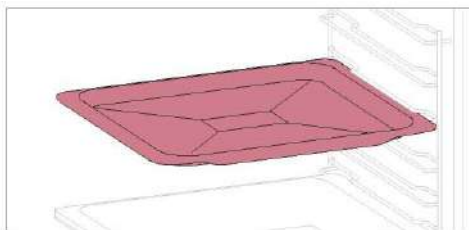
**REMARQUE** : 6 ou 7 niveaux selon le modèle.

#### Grille métallique

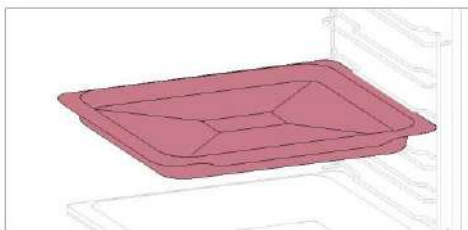


La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière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

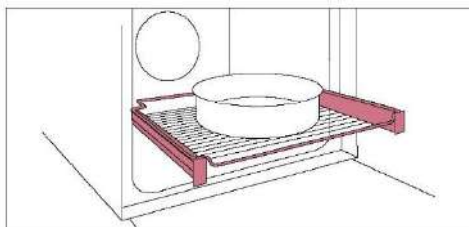


**Plaque du four (si présente\*)**

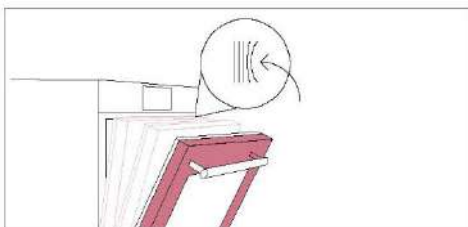
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

**Plaque plus profonde**

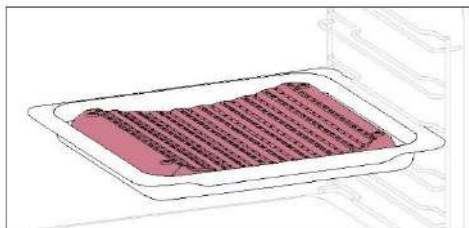
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

**Guides télescopiques (si présents\*)**

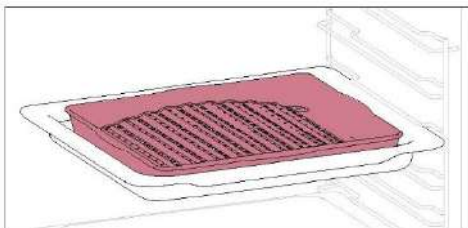
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

**Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes\*)**

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

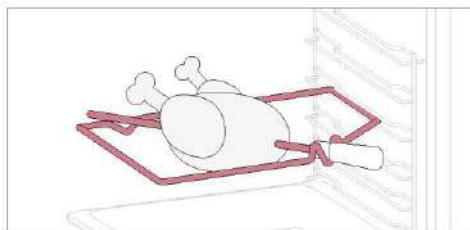
**Plaque H-Lab - mode STEAM (si présente\*)**

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

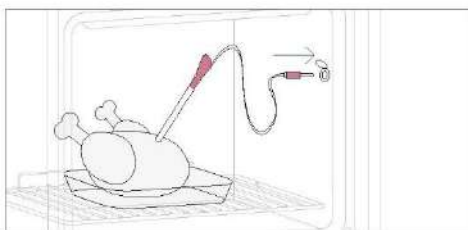
**Plaque H-Lab - mode barbecue (si présente\*)**

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

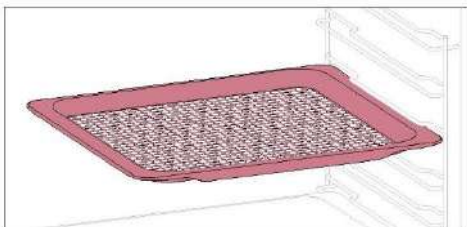


**Tournebroche (si présent\*)**

Le tournebroche fonctionne en même temps que la résistance supérieure. En tournant, les aliments peuvent être cuits de façon homogène. Il est préférable de l'utiliser pour les aliments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels.

**Capteur Heat Feel (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.

**Plaque de friture à l'air (si présente\*)**

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. Pour recueillir les jus et la panure, placez-la par-dessus la plaque de cuisson.

2.3. PANNEAU DE COMMANDE



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

- 1. Bouton de sélection des fonctions
- 2. Temps
- 3. Température
- 4. Affichage LED 7
- 5. Contrôle à distance
- 6. Lampe
- 7. Molette

PRINCIPALES FONCTIONS

L'écran a 4 fonctions principales :

| Symbole | Fonction                                              | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <u>Temps</u>                                          | Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme (disponible en mode veille), trois fois pour l'heure du jour et quatre fois pour le départ différé. En mode veille, seule la minuterie est accessible.                                                                         |
|         | Température                                           | Appuyez une fois pour vérifier la température de la cavité, appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour activer l'option de préchauffage rapide (disponible uniquement pendant la phase de préchauffage du four). Lorsque le préchauffage est actif, l'icône correspondante s'affiche à l'écran. |
|         | <u>Contrôle à distance</u><br><u>activé/désactivé</u> | Appuyez sur le bouton pour activer le contrôle à distance, après avoir appairé le four à l'application hOn (via l'application).                                                                                                                                                                   |
|         | Éclairage                                             | Appuyez pour allumer/éteindre la lumière de la cavité du four.                                                                                                                                                                                                                                    |



## 2.4. CONNECTIVITÉ

### Paramètres sans fil

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

#### Informations sur le produit pour les équipements en réseau

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

#### Comment activer le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi s'allume dès que le bouton de fonction est placé dans une position différente de zéro.

#### Comment désactiver le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi est toujours éteint lorsque le bouton de fonction est réglé sur la position zéro.  
Si le bouton est réglé sur une autre position, allez dans le menu Wi-Fi et sélectionnez off pour désactiver le Wi-Fi.

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

### 1 REMARQUE

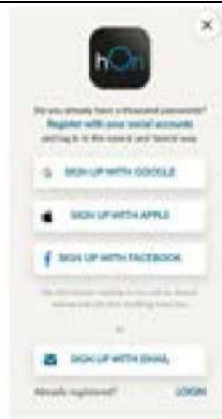
- Une fois le four allumé, l'icône Wi-Fi clignote pendant 30 minutes. Pendant cette période, il est possible d'enregistrer le produit.
- Assurez-vous que le réseau Wi-Fi de votre domicile est activé.
- Vous serez guidé pas à pas sur votre appareil et sur votre appareil mobile.
- La connexion de votre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

Téléchargez l'application sur votre smartphone.



## INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

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



## APPAIRAGE RAPIDE

### Étape 1

- Sélectionnez « Ajouter un appareil ».



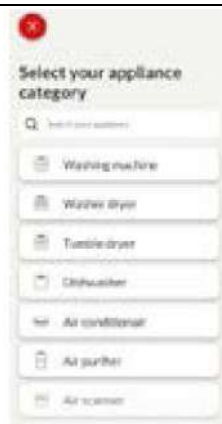
## Étape 2

- Autorisez votre localisation.



## Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils.



## Étape 4

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



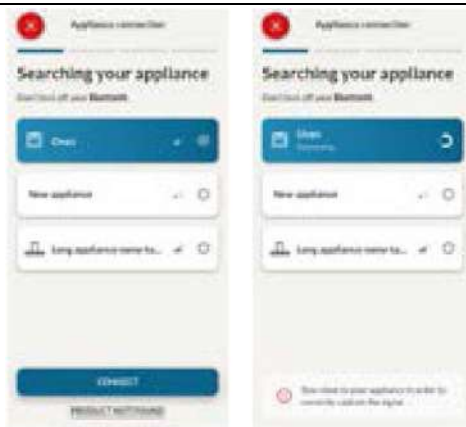
## Étape 5

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



## Étape 6.1-6.2

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



## Étape 7

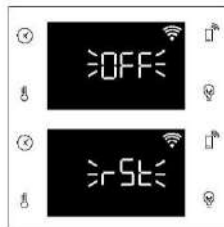
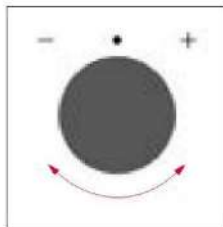
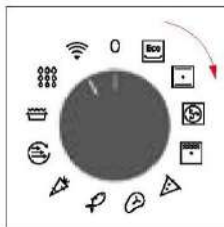
- Votre four sera détecté et vous pourrez le contrôler par le biais de hOn.



## COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

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

- **WI-FI ON (Wi-Fi activé)** : l'application permet seulement de surveiller l'état du four.
  - **WI-FI OFF (Wi-Fi désactivé)** : le four n'est pas connecté mais toujours enregistré avec des identifiants réseau sauvegardés.
  - **WI-FI RESET (Remise à zéro du Wi-Fi)** : la connexion est réinitialisée et un nouvel enregistrement est possible.
1. Tournez le bouton de fonction sur le menu WI-FI.
  2. L'écran affiche « On ».
  3. Tournez la molette jusqu'à ce que « Off » ou le réglage de réinitialisation « rSt » s'affiche.



## CONTRÔLE À DISTANCE

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

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

De plus, il est possible de recevoir des notifications lorsque des programmes ou des recettes sont terminés. Le contrôle à distance ne peut être activé que lorsque le produit est enregistré.

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

### Comment activer le contrôle à distance :

1. Tournez le bouton de fonction sur le menu WI-FI.
2. Appuyez sur .
3. L'écran affiche « hOn ». Les icônes WI-FI et Contrôle à distance s'affichent.
4. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.





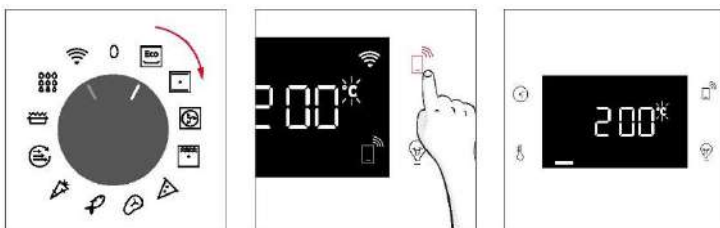
Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante



### Comment arrêter le contrôle à distance :

Lorsque le programme de cuisson est en cours, il peut être arrêté directement à partir du produit lui-même en tournant le bouton de fonction sur une autre position. Ces actions interrompent le processus de cuisson.

Vous pouvez également appuyer sur la touche correspondante du contrôle à distance fourni avec votre appareil. Ces actions interrompent le processus de cuisson.



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

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



## 3. AVANT DE COMMENCER

### 3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

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

#### Fonctionnement de la porte

Pour les fonctions qui utilisent le gril, grâce à la technologie de l'interrupteur de porte, le four arrête automatiquement les résistances lorsque vous ouvrez la porte et poursuit la cuisson lorsque vous la fermez. Cette fonction n'est disponible que pour certaines configurations de fours. Tous les modèles à pyrolyse l'ont. 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.

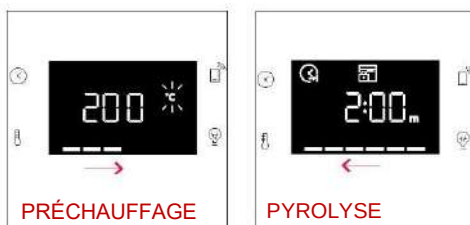
Lorsque le ventilateur de refroidissement fonctionne, il produit généralement un léger bourdonnement ou ronronnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud émanant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande. Pendant la pyrolyse et lorsque la porte est verrouillée, le ventilateur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

Pendant la fonction ÉCO, la lumière reste éteinte.

(\*uniquement pour les fours à pyrolyse)

#### Fonctionnement de la barre d'état

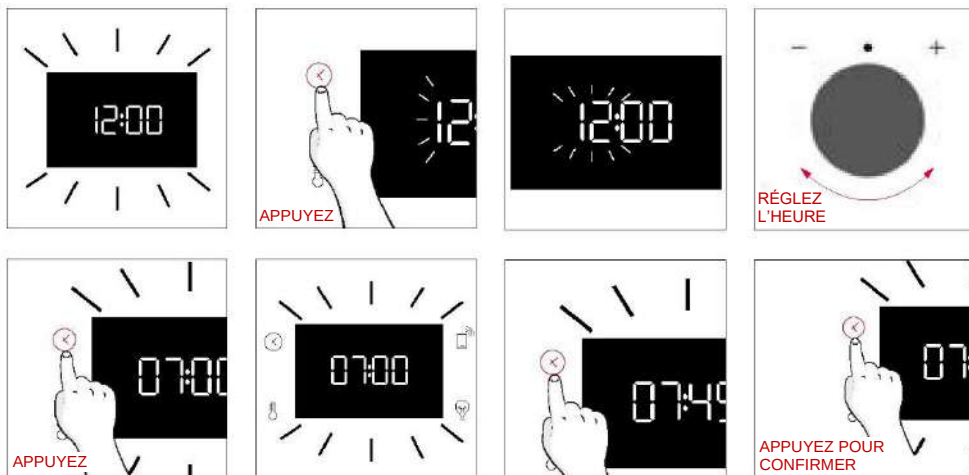
La barre d'état, basée sur les programmes définis, simplifie le contrôle de la température et du temps. Plus précisément, pour les fonctions prévoyant un préchauffage, elle affiche l'augmentation de la température pendant cette phase. Dans les programmes de cuisson et la fonction pyrolyse, elle indique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



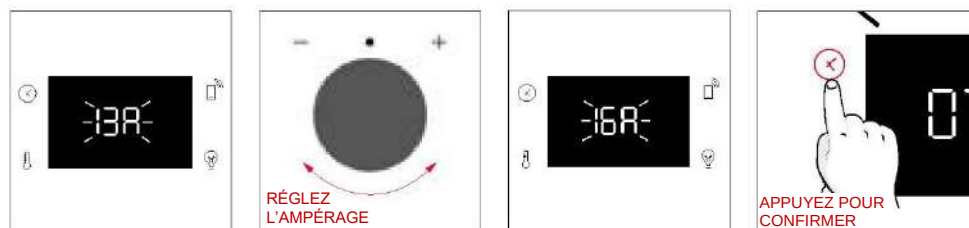
### 3.2. PREMIÈRE UTILISATION

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

- **RÉGLEZ L'HEURE** : L'écran affiche l'heure prédéfinie clignotante « 12:00 ». Pour la modifier, appuyez sur  et utilisez le bouton droit pour ajuster l'heure actuelle. Appuyez à nouveau sur  et suivez la même procédure pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez une nouvelle fois sur .



- **AMPÉRAGE** : par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si la puissance de votre maison est plus faible, vous pouvez régler ce paramètre sur 13 A. Ce réglage affecte la vitesse de chauffage du four. Le choix de l'option la plus élevée (16 A) signifie qu'il chauffe plus rapidement (parce que l'absorption de puissance est plus importante). Sur l'écran, deux choix s'offrent à vous : 13 A et 16 A. Il suffit de tourner le bouton droit pour choisir celui que vous voulez, puis d'appuyer sur  pour confirmer.

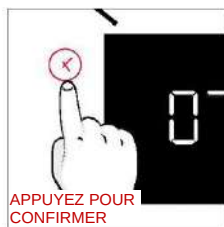
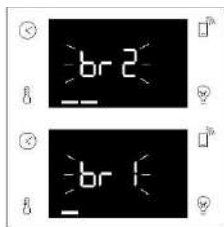


- ❗ **REMARQUE** : l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

- **LUMINOSITÉ** : L'écran affiche le symbole « br ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable en tournant le bouton de droite. Pour confirmer, appuyez sur 



RÉGLEZ LA  
LUMINOSITÉ

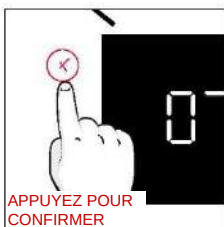
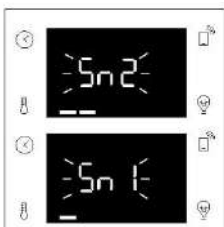


APPUYEZ POUR  
CONFIRMER

- **SON** : L'écran affiche le symbole « Sn ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable en tournant le bouton de droite. Pour confirmer, appuyez sur 

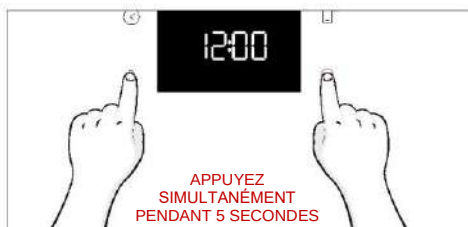


RÉGLEZ LE SON



APPUYEZ POUR  
CONFIRMER

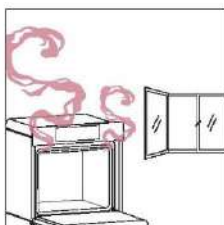
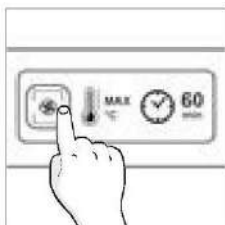
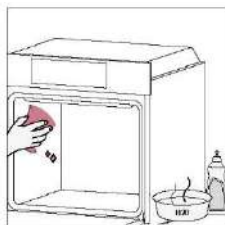
Lorsque le four est en mode veille, il est possible de revenir aux réglages initiaux en appuyant simultanément sur les touches Température et Lampe pendant 5 secondes.



APPUYEZ  
SIMULTANÉMENT  
PENDANT 5 SECONDES

### 3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essayez 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 ».

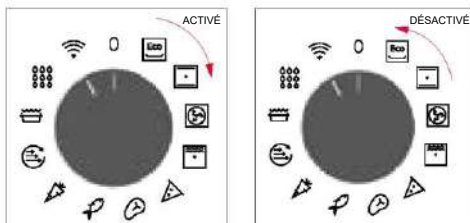


## 4.FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

### 4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

#### MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer le four, tournez le bouton de fonction (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) et sélectionnez un programme de cuisson. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonction sur la position « 0 ».

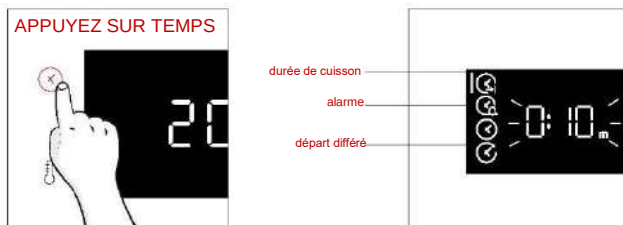


#### RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

Tournez le bouton de fonction et sélectionnez le programme souhaité. L'écran affiche une température par défaut qui peut être modifiée à tout moment en tournant le bouton de droite (dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse pour la diminuer).

#### MENU TEMPS

Accédez au menu Temps en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



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

## DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.

ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite la molette pour régler la valeur.



Le compte à rebours commence à la fin du préchauffage (le cas échéant). Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en tournant le bouton de droite. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson s'arrête.

## ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite la molette pour régler la valeur.



Lorsque la fonction est activée, l'information principale affichée à l'écran est toujours l'heure. Pour modifier la température, appuyez sur  pour entrer dans le mode de modification dédié. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson se poursuit jusqu'à ce que le bouton de gauche soit tourné sur la position 0. Cette fonction peut également être réglée lorsque le four est en mode veille en appuyant sur . Lorsqu'elle est activée, l'alarme fonctionne indépendamment des fonctions de cuisson du four.

## DÉPART DIFFÉRÉ

Permet de choisir l'heure de début de la cuisson.

ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Départ différé ». Utilisez ensuite la molette pour régler l'heure de début de la cuisson.



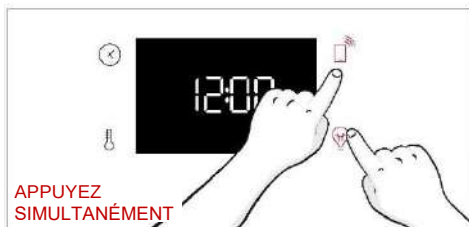
**REMARQUE** : Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et il n'est pas disponible avec les fonctions du gril.

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 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 simultanément sur les touches Contrôle à distance et Lampe et maintenez-les enfoncées.

Répétez la même opération pour désactiver le verrouillage.



4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Afin d'accélérer la phase de préchauffage, l'option de préchauffage rapide peut être sélectionnée en appuyant sur l'icône de température pendant 3 secondes après avoir sélectionné le programme de cuisson et la température. Cette option active une combinaison de ventilateur et résistances, quelle que soit la fonction de cuisson choisie.  
Pour économiser de l'énergie, lorsque le préchauffage rapide est activé, le ventilateur de la cavité sera éteint jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée.

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

**REMARQUE :** pour les fonctions qui nécessitent un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase.

| Symbole                                                                            | Fonction              | T par défaut en °C<br>Plage de T en °C | Position suggérée pour la grille                                             | Préchauf-fage                | Suggestions                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | *ÉCO                  | 190 °C<br>150-220 °C                   | L3/L4                                                                        | Non                          | IDÉALE POUR : cuire de la viande, du poisson ou des légumes<br><br>Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. La lampe de la cavité est éteinte |
|   | *Convection naturelle | 30-250 °C                              | L2/L3                                                                        | Oui/<br>Préchauf-fage rapide | IDÉALE POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel.                                                                           |
|  | Multi-niveaux         | 160 °C<br>50-250 °C                    | L4<br>(une plaque)<br>L2+L5<br>(deux plaques)<br>L2+L4+L6<br>(trois plaques) | Oui/<br>Préchauf-fage rapide | IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel.                                                                 |

FONCTIONNEMENT DU PRODUIT





|                                                                                  |                         |                      |             |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | **Superg grill          | 05<br>01-05          | L6          | Non                                 | 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). |
|  | **Gratin(***)           | 200 °C<br>150-250 °C | L4/L5       | Oui/<br>Préchauf-<br>fage<br>rapide | IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôti) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.                      |
|  | Friture<br>à l'air(***) | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4       | Non                                 | IDÉALE POUR : préparer des aliments surgelés ou des aliments panés et précuits qui sont habituellement frits. Grâce à la plaque prévue à cet effet, l'air chaud peut circuler uniformément sur les aliments.                                    |
|  | Gentle<br>cooking       | 70 °C<br>50-90 °C    | 3ème niveau | Non                                 | IDÉALE POUR : la cuisson lente avec un résultat sous-vidé. Utilisez-la pour la viande, le poisson et les légumes. Peut être utilisée avec Preci Probe.                                                                                          |

\* 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.

\*\*\* En fonction du modèle de four.

## 4.2.2. FONCTIONS SPÉCIALES

| Symbole                                                                            | Fonction | T par<br>défaut en °C<br>Plage<br>de T en °C | Position<br>suggérée<br>pour la grille | Préchauf-<br>fage | Suggestions                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pizza    | 300 °C<br>200-300X                           | 2/3                                    | Non               | IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas sans préchauffer le four. Utilisez des températures plus basses pour les produits surgelés et 300 °C pour les recettes maison |



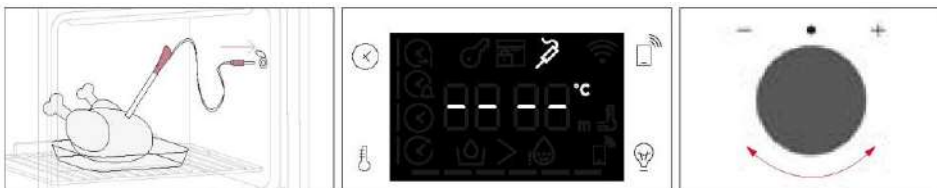
## **SONDE FILAIRE**

### Comment utiliser la sonde :

1. Branchez la sonde dans l'orifice prévu à cet effet sur le four et introduisez l'accessoire dans l'aliment.
2. L'icône de la sonde apparaît à l'écran. Seules les fonctions ou les programmes de cuisson dédiés sont disponibles. À partir de ce moment, la température affichée sera celle de la sonde.
3. Choisissez la fonction de cuisson et réglez la température cible de la sonde pour commencer. Le four utilise alors les données de la sonde pour surveiller la température interne de vos aliments et arrête la cuisson lorsque la température souhaitée est atteinte.

**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.

4. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, l'alarme retentit et le four s'éteint. Avant de sortir les aliments du four, veuillez à retirer soigneusement la sonde de l'aliment.

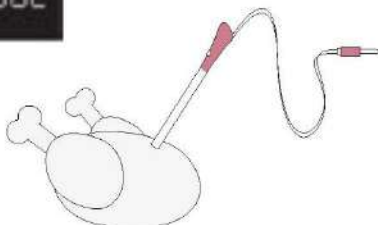


L'icône de la sonde s'affiche à l'écran. Seules des fonctions ou des programmes de cuisson spécifiques sont accessibles lorsque cette icône est active. Si vous tentez d'utiliser d'autres fonctions, le four affiche un message indiquant « impossible d'utiliser la sonde ».



### Astuces de cuisson

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



La sonde peut être utilisée avec les fonctions manuelles (Convection naturelle, Convection + Ventilateur, Gril, Super grill, Gratin et Multi-niveaux), avec les CATÉGORIES DE CUISSON DES ALIMENTS (Viande, Poisson et Légumes) et le Gentle cooking.

| Catégorie d'aliments       | T à cœur conseillée °C | Positionnement suggéré                                                                                                                                                      |
|----------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rôti de bœuf               | 45 °C                  | En diagonale dans la partie la plus épaisse. 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                                                                                                                                   |



5.DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

| Catégorie           | Recette                  | N° de niveaux | Programme de cuisson               | T°C              | Préchauf-fage | Accessoire de cuisson                | Empla-cement | Temps de cuisson après préchauf-fage*(min) |
|---------------------|--------------------------|---------------|------------------------------------|------------------|---------------|--------------------------------------|--------------|--------------------------------------------|
| Pâtisseries sucrées | Petits gâteaux /Muffins  | 1             | Convection naturelle Multi-niveaux | 175 °C<br>160 °C | O             | Plaque de cuisson Plaque de cuisson  | L3<br>L4     | 20-30<br>30-40                             |
|                     |                          | 2             | Multi-niveaux                      | 150 °C           |               | Plaques de cuisson + plus profondes  | L2+L5        | 30-40                                      |
|                     |                          | 3             | Multi-niveaux                      | 140 °C           |               | Plaques du four                      | L2+L4+L6     | 40-50                                      |
|                     | Gâteaux éponge (26 cm Ø) | 1             | Convection naturelle               | 170 °C           | o             | Grille métallique + moule à gâteau   | L2           | 30-40                                      |
|                     |                          |               | Multi-niveaux                      | 150 °C           |               | Grille métallique + moule à gâteau   | L4           | 40-50                                      |
|                     |                          | 2             | Multi-niveaux                      | 150 °C           |               | Grilles métalliques + moule à gâteau | L1+L4        | 50-60                                      |
|                     | Biscuits/ Sablés         | 1             | Convection naturelle Multi-niveaux | 150 °C<br>150 °C | O             | Plaque de cuisson Plaque de cuisson  | L3<br>L4     | 25-30<br>30-40                             |
|                     |                          | 2             | Multi-niveaux                      | 140 °C           |               | Plaques de cuisson + plus profondes  | L2+L5        | 30-40                                      |
|                     |                          | 3             | Multi-niveaux                      | 140 °C           |               | Plaques du four                      | L2+L4+L6     | 35-40                                      |
|                     | Chouquettes              | 1             | Convection naturelle               | 190 °C           | O             | Plaque du four                       | L4           | 25-35                                      |
|                     |                          | 2             | Multi-niveaux                      | 170 °C           |               | Plaque du four                       | L3           | 25-35                                      |
|                     | Yorkshire pudding        | 1             | Convection naturelle               | 200 °C           | O             | Plaque du four                       | L3           | 20-30                                      |
|                     | Meringues                | 1             | Multi-niveaux                      | 90 °C            | O             | Plaque du four                       |              | 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             | Multi-niveaux                      | 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 + moules              | L3           | 10-15                                      |
|                     | Cheesecake               | 1             | Convection naturelle               | 150 °C           | O             | Grille métallique + moule à gâteau   | L2           | 50-65                                      |
|                     | Croissants surgelés      | 1             | Convection naturelle               | 180 °C           | O             | Plaque du four                       | L3           | 20-25                                      |
|                     |                          | 2             | Convection naturelle               | 180 °C           |               | Plaques du four                      | L2+L5        | 25-35                                      |
|                     |                          | 3             | Multi-niveaux                      | 160 °C           |               | Plaques du four                      | L2+L4+L6     | 30-40                                      |

DIRECTIVES DE CUISSON



| Catégorie                | Recette                           | N° de niveaux | Programme de cuisson | T°C    | Préchauf-<br>fage | Accessoire<br>de cuisson                                              | Empla-<br>cement | Temps<br>de cuisson<br>après préchauf-<br>fage*(min) |
|--------------------------|-----------------------------------|---------------|----------------------|--------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------|
|                          | Strudel surgelé                   | 1             | Convection naturelle | 210 °C | O                 | Plaque du four                                                        | L3               | 30-45                                                |
| Pains et galettes        | Pain de mie                       | 1             | Supergrill           | 5      | N                 | Grille métallique                                                     | L6               | 4-6                                                  |
|                          | Fougasse                          | 1             | Convection naturelle | 200 °C | O                 | Plaque du four                                                        | L2 ou L3         | 25-35                                                |
|                          | Pain complet                      | 1             | Convection naturelle | 200 °C | O                 | Plaque du four                                                        | L3               | 35-50                                                |
|                          |                                   |               |                      |        |                   |                                                                       |                  |                                                      |
| Tartes salées et ragoûts | Gâteaux salés / Quiches (26 cm Ø) | 1             | Convection naturelle | 200 °C | O                 | Grille métallique + plat à tarte                                      | L1 ou L2         | 30-50                                                |
|                          |                                   | 2             | Multi-niveaux        | 180 °C | O                 | Grille métallique + plat à tarte                                      | L1+L4            | 50-70                                                |
|                          | Soufflé au fromage                | 1             | Convection naturelle | 200 °C | O                 | Plaque du four + moules                                               | L3               | 20-35                                                |
|                          | Lasagnes fraîches                 | 1             | Convection naturelle | 200 °C | O                 | Grille métallique + plat allant au four                               | L3               | 40-60                                                |
|                          | Lasagnes surgelées                | 1             | Convection naturelle | 180 °C | O                 | Grille métallique + plat allant au four                               | L3               | 50-60                                                |
|                          | Cannelloni surgelés               | 1             | Convection naturelle | 180 °C | O                 | Grille métallique + plat allant au four                               | L3               | 45-55                                                |
|                          | Pâtes cuites au four              | 1             | Gratin               | 200 °C | O                 | Grille métallique + plat allant au four                               | L4               | 20-30                                                |
|                          |                                   |               |                      |        |                   |                                                                       |                  |                                                      |
| Pizza                    | Pizza fraîche (plaque)            | 1             | Convection naturelle | 250 °C | O                 | Plaque du four                                                        | L2 ou L3         | 15-20                                                |
|                          |                                   | 1             | Pizza                | 250 °C | N                 | Plaque du four                                                        | L2 ou L3         | 18-25                                                |
|                          | Pizza fraîche (plaque)            | 2             | Multi-niveaux        | 180 °C | O                 | Plaques de cuisson + plus profondes                                   | L2+L5            | 25-35                                                |
|                          |                                   |               |                      |        |                   |                                                                       |                  |                                                      |
|                          | Pizza fraîche (ronde)             | 1             | Convection naturelle | 250 °C | O                 | Plaque du four                                                        | L2 ou L3         | 8-10                                                 |
|                          |                                   | 1             | Pizza                | 300 °C | N                 | Plaque du four                                                        | L2 ou L3         | 15-20                                                |
|                          | Pizza fraîche (ronde)             | 2             | Multi-niveaux        | 180 °C | O                 | Plaques de cuisson + plus profondes                                   | L2+L5            | 30-40                                                |
|                          |                                   |               |                      |        |                   |                                                                       |                  |                                                      |
|                          | Pizza surgelée (croûte fine)      | 1             | Convection naturelle | 220 °C |                   | Grille métallique                                                     | L3               | 10-15                                                |
|                          |                                   | 2             | Multi-niveaux        | 200 °C | O                 | Grille métallique                                                     | L2+L5            | 15-25                                                |
|                          |                                   | 3             | Multi-niveaux        | 180 °C |                   | Grille métallique                                                     | L2+L4+L6         |                                                      |
| Viande et volaille       | Poulet entier rôti (1-1,2 kg)     | 1             | Gratin               | 220 °C | O                 | Grille métallique /L4 Placez la plaque du four à L1 avec 150 ml d'eau | L4               | 40-60                                                |
|                          | Cuisses de poulet                 | 1             | Friture à air**      | 220 °C | N                 | Plaque de friture à l'air**                                           | L4               | 30-50                                                |
|                          | Canard rôti                       | 1             | Gratin               | 200 °C | O                 | Grille métallique + plat allant au four                               | L3               | 50-60                                                |



| Catégorie                 | Recette                          | N° de niveaux | Programme de cuisson | T°C    | Préchauffage | Accessoire de cuisson                              | Emplacement | Temps de cuisson après préchauffage*(min) |
|---------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------|--------|--------------|----------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|
| Viande et volaille        | Coq                              | 1             | Gratin               | 220 °C | O            | Grille métallique<br>Placez la plaque du four à L1 | L4          | 20-40                                     |
|                           | Dinde rôtie                      | 1             | Gratin               | 200 °C | O            | Grille métallique + plat allant au four            | L3          | 50-60                                     |
|                           | Côtes de porc (1000-1200 g)      | 1             | Convection naturelle | 200 °C | O            | Grille métallique + plat allant au four            | L3          | 80-100                                    |
|                           | Saucisses                        | 1             | Supergrill           | 4      | O            | Grille métallique                                  | L5          | 40-50                                     |
|                           | Filet de bœuf (1000-1500 g)      | 1             | Gentle cooking**     | 60 °C  | N            | Grille métallique + plat allant au four            | L3          | 60-80                                     |
|                           | Rôti de bœuf (500 g)             | 1             | Gratin               | 220 °C | O            | Plaque du four                                     | L3          | 20-40                                     |
|                           | Rôti haché (1000-1500 g)         | 1             | Convection naturelle | 180 °C | O            | Plaque du four                                     | L3          | 40-50                                     |
|                           | Poulet rôti avec pommes de terre | 1             | Gratin               | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                               | L4          | 45-60                                     |
| Poissons et fruits de mer | Fruits de mer grillés            | 1             | Supergrill           | 4      | N            | Grille métallique                                  | L5          | 15-30                                     |
|                           | Bâtonnets de poisson surgelés    | 1             | Friture à l'air**    | 200 °C | N            | Plaque de friture à l'air**                        | L4          | 20-25                                     |
|                           | Poisson cuit au four             | 1             | ÉCO                  | 200 °C | N            | Grille métallique<br>Placez la plaque du four à L1 | L3          | 40-60                                     |
| Légumes                   | Gratin de légumes                | 1             | ÉCO                  | 200 °C | N            | Grille métallique + plat allant au four            | L3          | 80-90                                     |
|                           | Frites surgelées (300-500 g)     | 1             | Friture à l'air**    | 220 °C | N            | Plaque de friture à l'air**                        | L4          | 18-25                                     |
|                           | Gratin de pommes de terre        | 1             | Gratin               | 200 °C | O            | Grille métallique + plat allant au four            | L4          | 15-25                                     |
|                           | Pommes de terre rôties           | 1             | Convection naturelle | 200 °C | O            | Plaque du four                                     | L4          | 30-50                                     |

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

\* Si un préchauffage est nécessaire

\*\* En fonction du modèle de four.

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



5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

Le menu des catégories d'aliments permet de cuisiner diverses recettes sans préchauffer le four, grâce à des programmes de cuisson spéciaux adaptés aux besoins de chaque catégorie. Après avoir sélectionné le programme de cuisson, le temps de cuisson par défaut s'affiche et peut être modifié en tournant le bouton droit ; la température de cuisson peut être modifiée en appuyant sur l'icône prévue à cet effet. Les deux paramètres peuvent être réglés dans une plage limitée, comme le montre le tableau ci-dessous.

| Symbole                                                                          | Description | Préchauf-fage | Empla-cement | Plage de température (°C) | Plage de temps (min) | Température du capteur Heat Feel (si disponible) | Description                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|--------------|---------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Viande      | Non           | 2-3-4        | 180-200                   | 20-80                | 55-85 °C                                         | Pour les rôtis de bœuf, de veau et de porc, la volaille et les morceaux de viande. |
|  | Poisson     | Non           | 3-4          | 160-180                   | 15-45                | 55-65 °C                                         | Pour les poissons entiers et les filets.                                           |
|  | Légumes     | Non           | 3-4          | 180-200                   | 30-80                | 70-90 °C                                         | Pour les légumes et les pommes de terre rôtis                                      |

 **REMARQUE** : si après avoir éteint le four, il est nécessaire de poursuivre la cuisson, il est recommandé d'éviter d'utiliser les programmes Everyday Cooking et d'opter pour les fonctions standard.



| Recette                            | Taille de la portion    | Programme de cuisson    | T°C    | Accessoire de cuisson | Emplacement | Temps de cuisson (min) |
|------------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|-------------|------------------------|
| Rôti de bœuf                       | 500-800 g               | Viande                  | 190 °C | Grille métallique     | L3          | 30-40                  |
| Filet de bœuf                      | 200 g                   | Viande                  |        | Grille métallique     | L3          |                        |
| Rôti haché                         | 1000-1500 g             | Viande                  | 180 °C | Grille métallique     | L3          | 40-50                  |
| Bœuf Wellington                    | 500 g                   | Viande                  | 200 °C | Grille métallique     | L3          | 50-80                  |
| Viande braisée                     | 800-1000 g              | Viande                  | 200 °C | Grille métallique     | L3          | 40-70                  |
| Côtes de porc                      | 1000-1200 g             | Viande                  | 200 °C | Grille métallique     | L3          | 80-100                 |
| Carré d'agneau                     | 800-1000 g              | Viande                  | 200 °C | Grille métallique     | L3          | 60-80                  |
| Gigot d'agneau                     | 1500-2000 g             | Viande                  | 190 °C | Grille métallique     | L3          | 80-100                 |
| Filets de saumon                   | 200-600 g               | Poisson                 | 170 °C | Plaque du four        | L3          | 20-35                  |
| Darnes de thon                     | 600 g (env. 4 morceaux) | Poisson                 | 180 °C | Grille métallique     | L3          | 10-20                  |
| Darnes d'espadon                   | 700 g (env. 4 morceaux) | Poisson                 | 200 °C | Plaque du four        | L3          | 15-20                  |
| Filet de cabillaud                 | 600 g (env. 4 morceaux) | Poisson                 | 150 °C | Plaque du four        | L3          | 10-20                  |
| Dorade entière                     | 1                       | Poisson                 | 170 °C | Plaque du four        | L3          | 35-45                  |
| Filet de daurade                   | 600 g (env. 4 morceaux) | Poisson                 | 150 °C | Plaque du four        | L3          | 10-20                  |
| Filet de bar                       | 600 g (env. 4 morceaux) | Poisson                 | 150 °C | Plaque du four        | L3          | 10-20                  |
| Poisson en croûte de sel           |                         | Poisson                 | 220 °C | Plaque du four        | L3          | 30-40                  |
| Brochettes de poisson              | 8 morceaux              | Poisson                 | 150 °C | Grille métallique     | L3          | 20-30                  |
| Calamars farcis                    | 4 morceaux              | Poisson                 | 180 °C | Plaque du four        | L3          | 25-40                  |
| Pain complet                       | 1                       | Produits de boulangerie | 200 °C | Grille métallique     | L3          | 35-50                  |
| Pain de seigle                     | 1                       | Produits de boulangerie | 190 °C | Grille métallique     | L3          | 35-50                  |
| Pain de mie                        | 1                       | Produits de boulangerie | 200 °C | Grille métallique     | L3          | 35-50                  |
| Baguettes surgelées                | 1                       | Produits de boulangerie | 200 °C | Grille métallique     | L3          | 15-25                  |
| Snacks surgelés en pâte feuilletée | 1                       | Produits de boulangerie | 190 °C | Grille métallique     | L3          | 20-30                  |
| Fenouils                           | 1 plaque                | Légumes                 | 200 °C | Grille métallique     | L3          | 30-40                  |



| Recette              | Taille de la portion | Programme de cuisson | T°C    | Accessoire de cuisson   | Emplacement | Temps de cuisson (min) |
|----------------------|----------------------|----------------------|--------|-------------------------|-------------|------------------------|
| Légumes variés       | 1 plaque             | Légumes              | 190 °C | Grille métallique       | L3          | 40-45                  |
| Choux-fleurs         | 1 plaque             | Légumes              | 190 °C | Grille métallique       | L3          | 40-50                  |
| Potirons en dés      | 1 plaque             | Légumes              | 200 °C | Grille métallique       | L3          | 30-40                  |
| Poivrons farcis      | 1 plaque             | Légumes              | 180 °C | Grille métallique       | L3          | 70-80                  |
| Courgettes farcies   | 1 plaque             | Légumes              | 190 °C | Grille métallique       | L3          | 35-45                  |
| Bâtonnets de carotte | 1 plaque             | Légumes              | 180 °C | Plaque du four          | L3          | 35-40                  |
| Brocolis             | 1 plaque             | Légumes              | 190 °C | Plaque du four          | L3          | 30-40                  |
| Ratatouille          | 1 plaque             | Légumes              | 190 °C | Grille métallique       | L3          | 40-45                  |
| Flan aux légumes     | 6 ramequins          | Légumes              | 180 °C | Plaque du four + moules | L3          | 25-35                  |





## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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

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

### 6.2. NETTOYAGE DU FOUR

#### 6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage

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

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

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

À la fin du cycle de nettoyage, il ne reste dans la cavité qu'un dépôt minime de poussière, facilement éliminé à l'aide d'un chiffon humide.

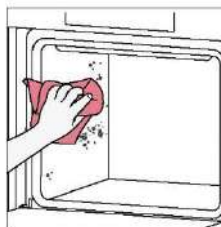
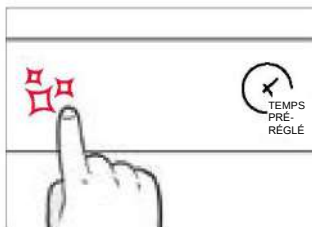
#### Comment ça marche :

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



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

(\*) uniquement pour les modèles à 7 niveaux.

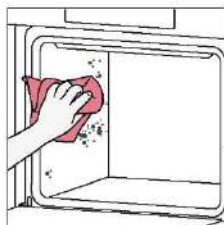
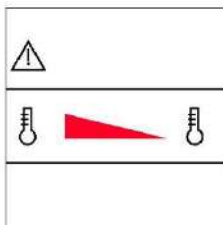
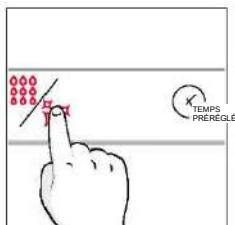
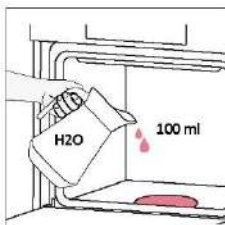


## Hydroeasy

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

### Comment ça marche :

1. Versez 100 ml d'eau dans le fond du four.
2. Tournez le bouton sur . Si nécessaire, tournez la molette pour régler le programme Hydro clean. Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.
5.  **AVERTISSEMENT** : assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.



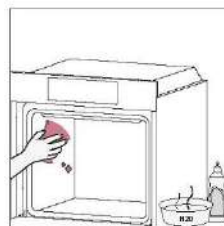
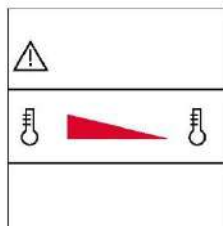
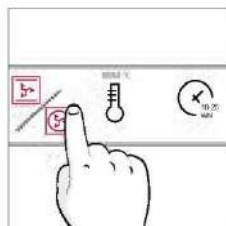
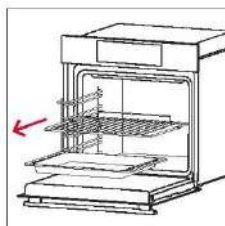
### Nettoyage par catalyse

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

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

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

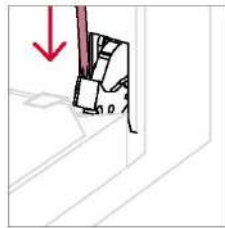
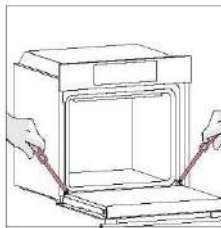
Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine. Cela garantit des performances et une propreté optimales.



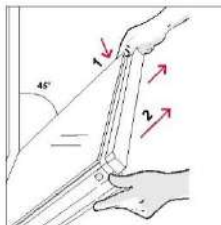
## 6.2.2. À L'EXTÉRIEUR DU FOUR :

### Retrait et nettoyage de la porte vitrée

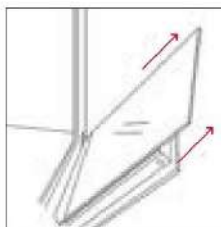
1. Positionnez la porte à 90°. Tournez les languettes de verrouillage de la charnière vers l'extérieur du four.



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



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



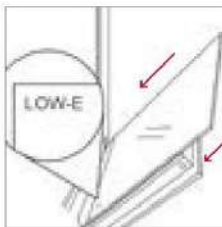
4.  **AVERTISSEMENT** : la vitre extérieure n'est pas amovible.



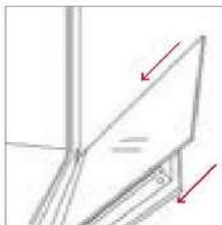
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



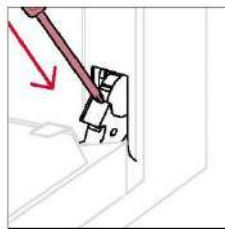
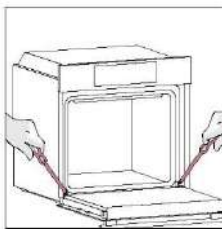
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « Bas » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.



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



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



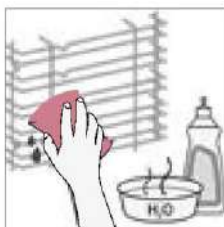
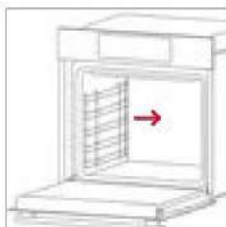
### 6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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

#### NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

- **Modèle à 6 niveaux**

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



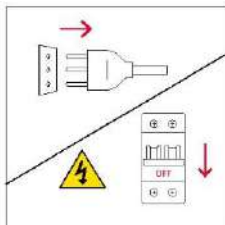
## 6.4. ENTRETIEN

### REPLACEMENT DES COMPOSANTS

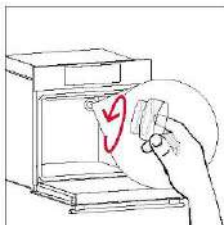
#### Changement de l'ampoule du haut :

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

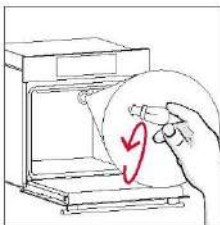
Étape 1



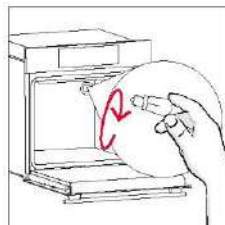
Étape 2



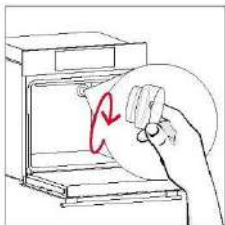
Étape 3



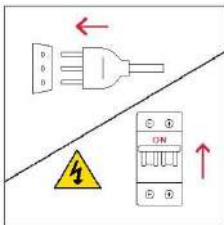
Étape 4



Étape 5



Étape 6

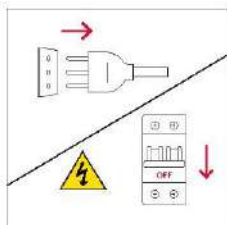


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

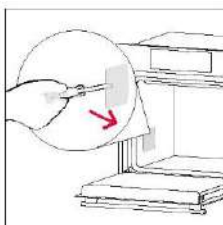
### Changement de l'ampoule latérale :

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

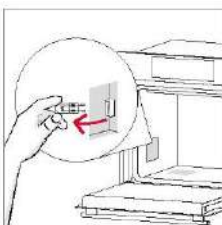
Étape 1



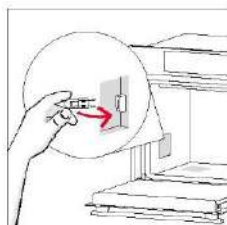
Étape 2



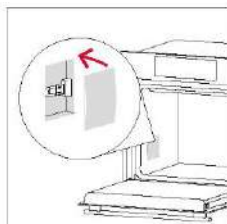
Étape 3



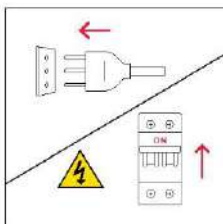
Étape 4



Étape 5



Étape 6



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



## 7.DÉPANNAGE

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

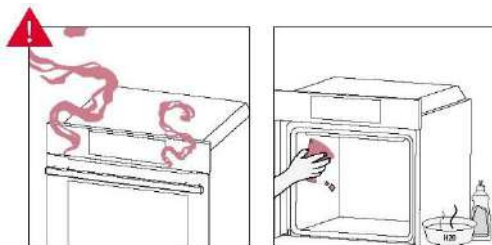
Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.

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

### Erreur



### Fumée





## 8.PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

### 8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



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

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

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

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

### 8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

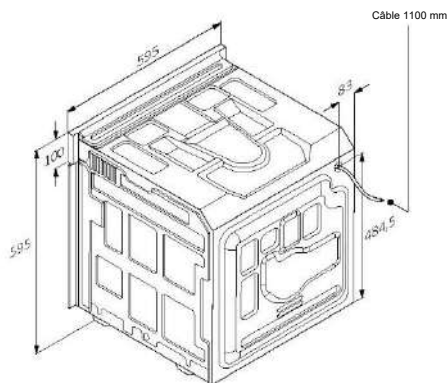
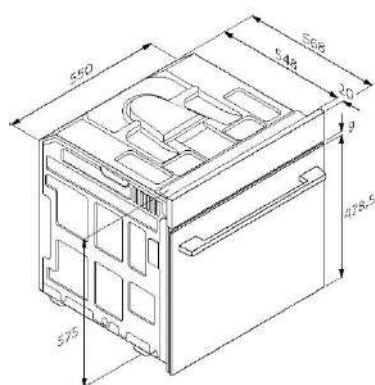
Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

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

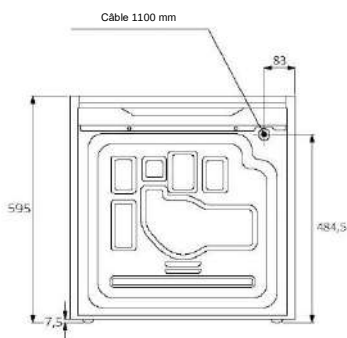
Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenir les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si 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.



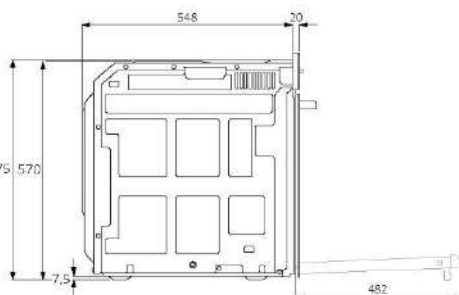
## 9.INSTALLATION



mm



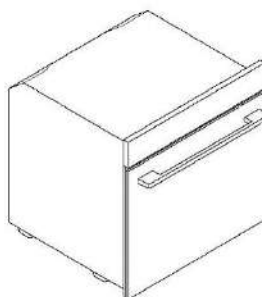
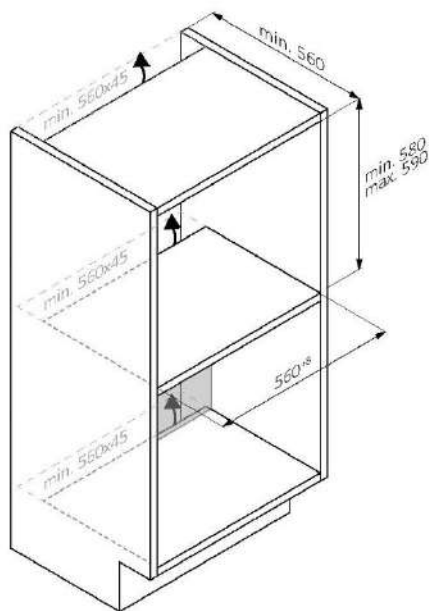
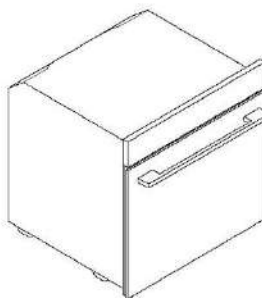
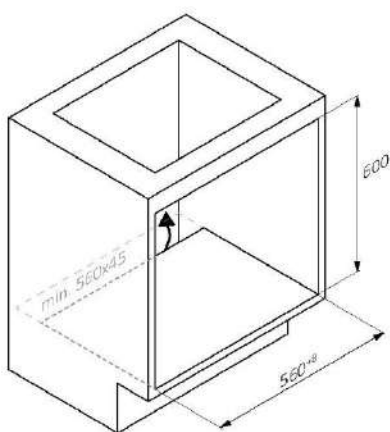
Vue arrière

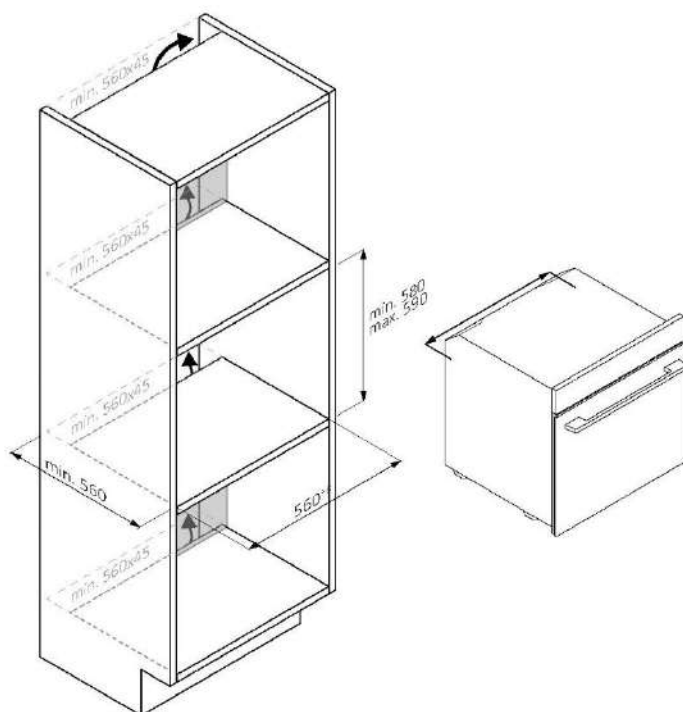


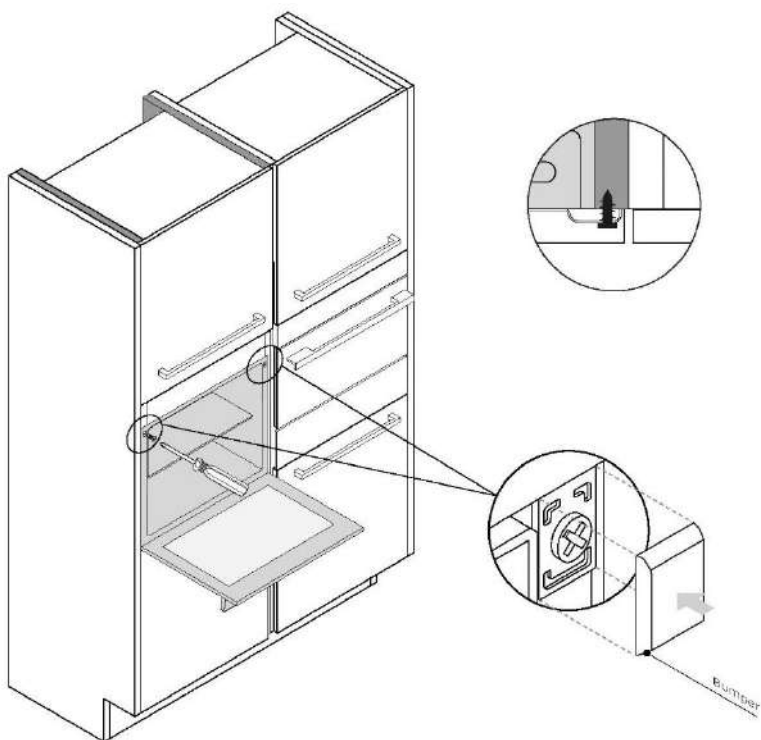
Vue d'ensemble

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

### 5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

- 5.1. Tabelle di cottura generale
- 5.2. Tabelle Everyday Cooking

### 6. CURA E PULIZIA

- 6.1. Raccomandazioni generali
- 6.2. Pulizia del forno
  - 6.2.1. Interno del forno: funzioni di pulizia
  - 6.2.2. Esterno del forno: smontaggio e pulizia della porta in vetro
- 6.3. Pulizia degli accessori
- 6.4. Manutenzione

### 7. 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.
-  **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- 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.



## 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 onnipolare, 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 onnipolare 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.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
  - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;
  - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghie 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 spostato dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
-  **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

## USO E MANUTENZIONE

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella [sezione Accessori](#) del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.



- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
-  **AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
-  **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
-  **ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.

### **AVVERTENZE (\*PER FORNI PIROLITICI)**

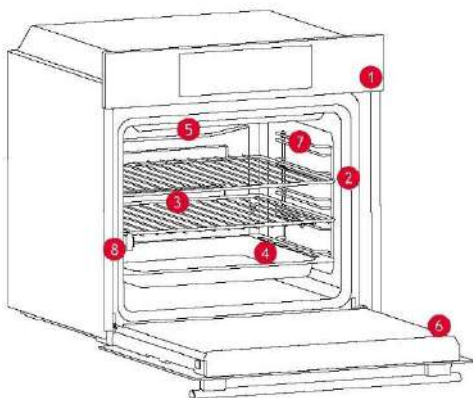
- Prima della pulizia rimuovere lo sporco in eccesso.
-  **AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
- Nei forni con la sonda Heat Feel Sensor è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dado quando la sonda Heat Feel Sensor non è in uso.
- Durante il processo di pulizia pirolitica (se disponibile), le superfici potrebbero diventare più calde del solito, pertanto è necessario tenere lontani i bambini.
- Se sopra il forno è collocato un piano cottura, per evitarne il surriscaldamento non utilizzarlo mentre è in funzione il pirolizzatore.
- Procedere il più rapidamente possibile, indossando i guanti, per evitare danni alla sonda.



## 2.INTRODUZIONE AL PRODOTTO

### 2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

INTRODUZIONE AL PRODOTTO



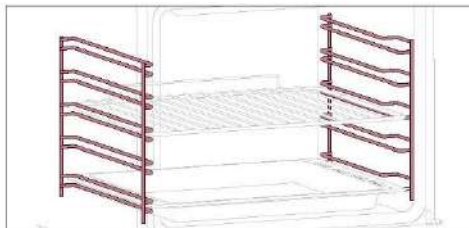
1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglie
4. Teglie
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali  
(se presenti: solo per cavità piane)
8. Numero di serie e codice QR



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

### 2.2. ACCESSORI

#### Griglie metalliche laterali (solo se presenti\*)



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

**NOTA:** 6 o 7 livelli a seconda del modello.

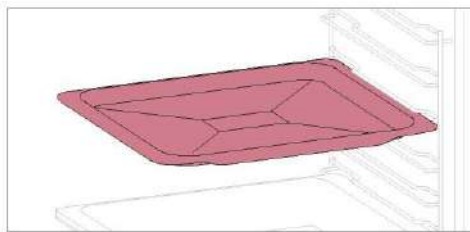
#### Griglia metallica



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

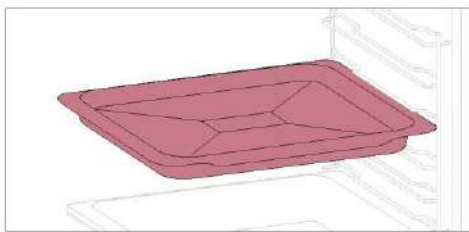


### **Teglia (solo se presente\*)**



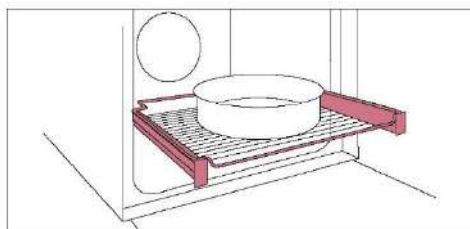
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

### **Teglia profonda**



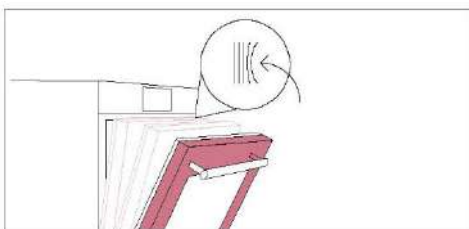
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sfornati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

### **Guide telescopiche (solo se presenti\*)**



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

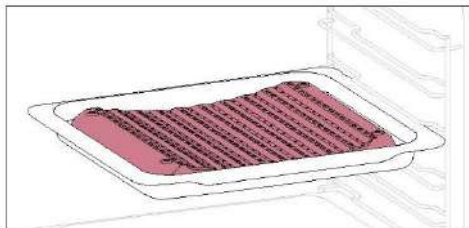
### **Cerniere Soft close/ Soft open (solo se presenti\*)**



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

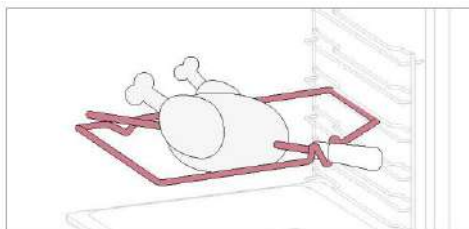


### Teglia H-Lab - Modalità VAPORE (solo se presente\*)



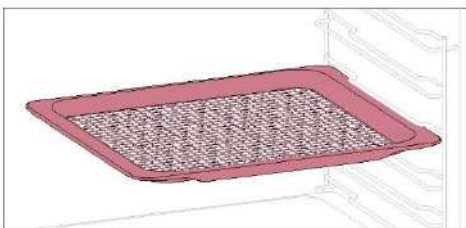
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

### Girarrosto (solo se presente\*)



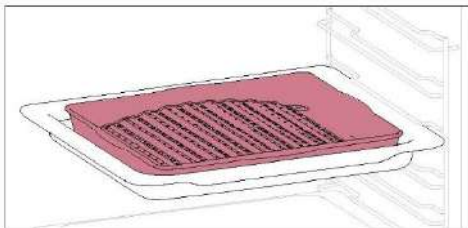
Il girarrosto funziona in abbinamento alla resistenza superiore; ruotandolo, è possibile ottenere una cottura dei cibi omogenea. Il girarrosto è ottimale per la cottura di alimenti di medie dimensioni. Ideale per riscoprire il gusto degli arrosti tradizionali.

### Teglia Airfry (solo se presente\*)



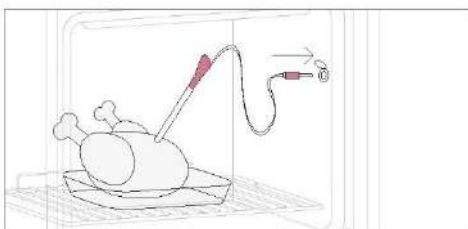
Grazie alla teglia Airfry, l'aria calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno. Per raccogliere i succhi e l'impanatura, posizionarla sopra la teglia.

### Teglia H-Lab - Modalità BBQ (solo se presente\*)



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

### Sonda 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.



2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



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

- 1. Manopola di selezione delle funzioni
- 2. Tempo
- 3. Temperatura
- 4. Display a LED 7
- 5. Controllo da remoto
- 6. Lampadina
- 7. Manopola di controllo

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 4 funzioni principali:

| Simbolo | Funzione                                    | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <u>Tempo</u>                                | Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti (disponibile in modalità standby), tre volte per l'ora e quattro volte per la partenza differita. In modalità standby è accessibile solo il timer da cucina.                                                        |
|         | Temperatura                                 | Premere una volta per verificare la temperatura della cavità, tenere premuto per 3 secondi per attivare l'opzione di preriscaldamento rapido (disponibile solo durante la fase di preriscaldamento del forno). Quando il preriscaldamento è attivo, sul display verrà visualizzata la relativa icona. |
|         | <u>Controllo da remoto</u><br><u>ON/OFF</u> | Premere il pulsante per attivare il controllo da remoto, dopo aver effettuato l'accoppiamento tra il forno e l'app hOn (tramite l'applicazione).                                                                                                                                                      |
|         | Illuminazione                               | Premere per accendere/spegnere la luce della cavità del forno.                                                                                                                                                                                                                                        |



## 2.4. CONNETTIVITÀ

### Parametri wireless

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

#### 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.

#### Come attivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi si accende non appena la manopola funzioni viene impostata su una posizione diversa da zero.

#### Come disattivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi è sempre spento quando la manopola delle funzioni è impostata sulla posizione zero.

Se la manopola è impostata su una posizione diversa, accedere al menu Wi-Fi e selezionare off per disattivarlo.

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](http://www.candy-group.Com)



## COME INTERAGIRE CON L'APP

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

### NOTA

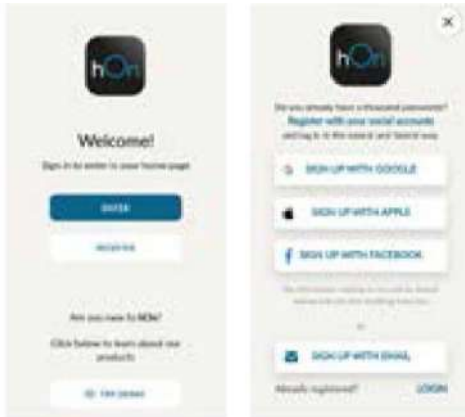
- Una volta acceso il forno, le icone Wi-Fi lampeggiano per 30 minuti. Durante questo periodo è possibile registrare il prodotto.
- Assicurarsi che la rete Wi-Fi domestica sia attiva.
- Verrà fornita una guida passo passo sia sull'elettrodomestico che sul dispositivo mobile.
- Potrebbero essere necessari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

Scarica l'app sullo smartphone.



## NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

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



## REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

### Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".

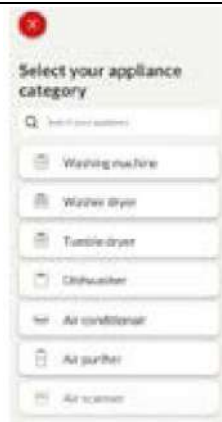


**Passo 2**

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.

**Passo 3**

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.

**Passo 4**

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



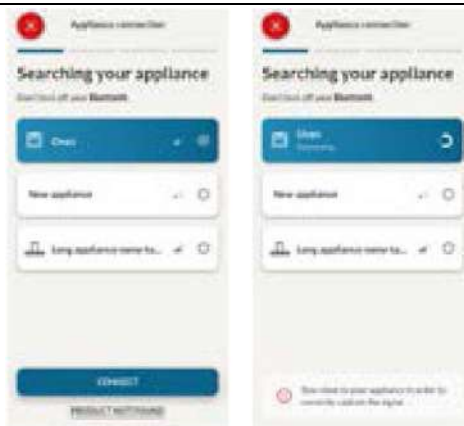
## Passo 5

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



## Passo 6.1-6.2

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



## Passo 7

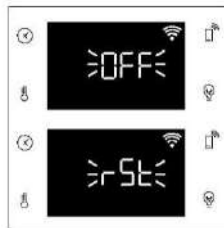
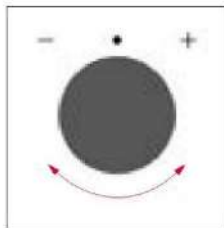
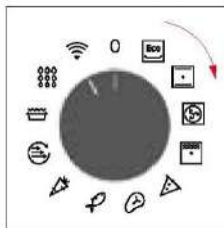
- Il forno viene trovato e può essere controllarlo tramite hOn.



## 📶 COME CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI WI-FI

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

- **WI-FI ON:** È possibile monitorare lo stato del forno solo tramite app.
  - **WI-FI OFF:** Il forno non è connesso ma è comunque arruolato con le credenziali di rete salvate.
  - **RESET WI-FI:** La connessione viene resettata ed è possibile un nuovo arruolamento.
1. Ruotare la manopola delle funzioni sul menu Wi-Fi.
  2. Sul display appare "On".
  3. Ruotare la manopola di controllo finché non verrà visualizzato "Off" o l'impostazione di ripristino "rSt".



## 📶 CONTROLLO DA REMOTO

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

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

Inoltre è possibile ricevere notifiche una volta completati programmi o ricette.

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

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

### Come attivare il controllo da remoto:

1. Ruotare la manopola delle funzioni sul menu Wi-Fi.
2. Premere .
3. Sul display appare "hOn". Vengono visualizzate le icone del Wi-Fi e del controllo da remoto.
4. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.



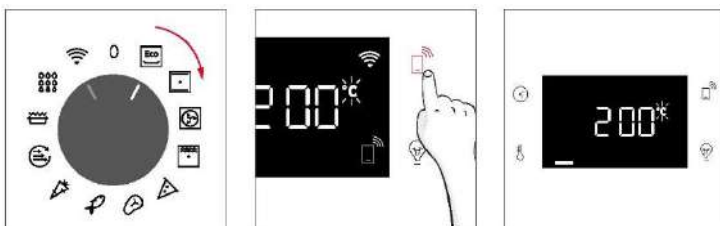
È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante



### Come interrompere il controllo da remoto:

Mentre è in corso, è possibile interrompere il programma di cottura direttamente dal prodotto stesso ruotando la manopola delle funzioni in una posizione diversa. Queste azioni interrompono il processo di cottura.

È inoltre possibile premere il pulsante corrispondente del controllo da remoto fornito in dotazione con l'elettrodomestico. Queste azioni interrompono il processo di cottura.



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

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



## 3.PRIMA DI COMINCIARE

### 3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non c'è da preoccuparsi, occorre solo aspettare che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

#### Come funziona lo sportello

Per le funzioni che utilizzano il grill, grazie alla tecnologia dell'interruttore dello sportello, il forno mette automaticamente in pausa il riscaldamento degli alimenti quando viene aperto lo sportello e ne riprende la cottura alla sua chiusura.

Questa funzione è disponibile solo su specifiche configurazioni del forno. Tutti i modelli pirolitici ne sono dotati.

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.

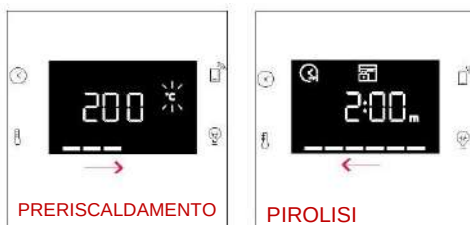
Durante la pulizia pirolitica e quando lo sportello è bloccato, la ventola di raffreddamento è accesa. \*

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 di temperatura 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.

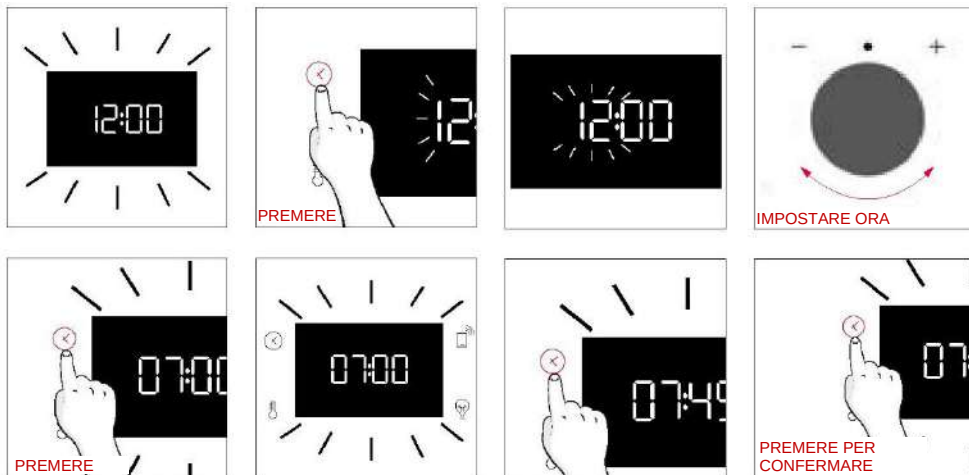




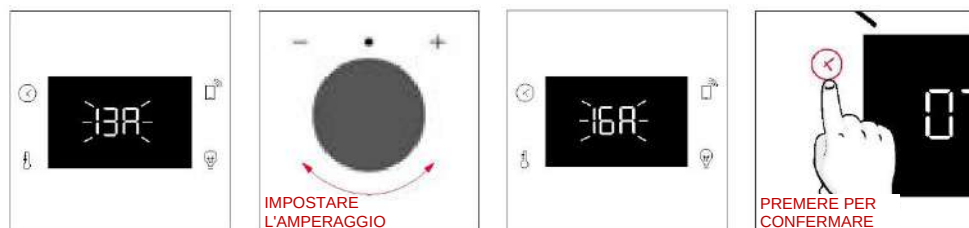
### 3.2. PRIMO UTILIZZO

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

- **IMPOSTARE L'ORA:** Il display mostrerà l'ora preimpostata lampeggiante "12:00". Per modificarla, premere  e utilizzare la manopola destra per regolare l'ora corrente. Premere nuovamente  e seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Per confermare, premere ancora una volta .

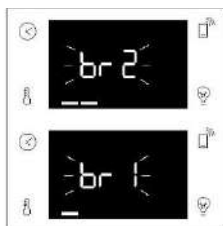


- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa dispone di una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su 13 A. Questa impostazione influisce sulla velocità 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. È sufficiente ruotare la manopola destra per scegliere quella desiderata, quindi premere  per confermare.

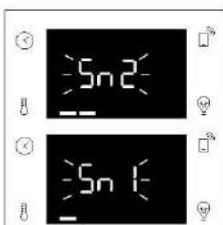
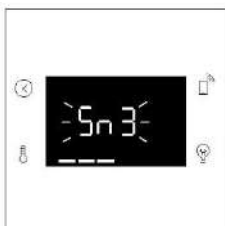


- 1 NOTA:** L'opzione per impostare l'amperaggio è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'amperaggio impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

- **LUMINOSITÀ:** Sul display viene visualizzato il simbolo "br". I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere 



- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo "Sn". I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere 

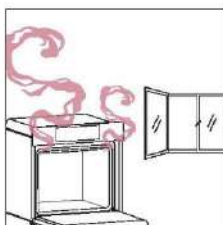
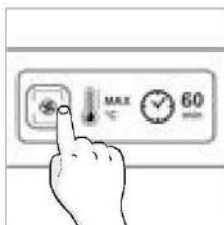
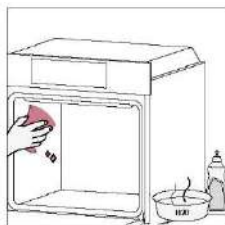


Quando il forno è in modalità stand-by, è possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo contemporaneamente i pulsanti della temperatura e della lampada per 5 secondi.



### 3.3. PULIZIA PRELIMINARE

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

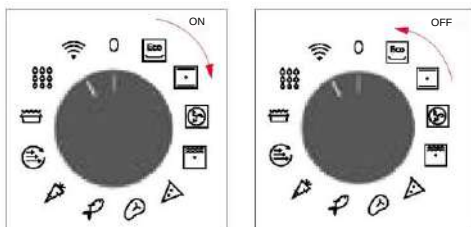


## 4.USO DEL PRODOTTO

### 4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

#### ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere il forno, ruotare la manopola delle funzioni (in senso orario/antiorario) e selezionare un programma di cottura. Per spegnerlo, portare la manopola delle funzioni in posizione "0".

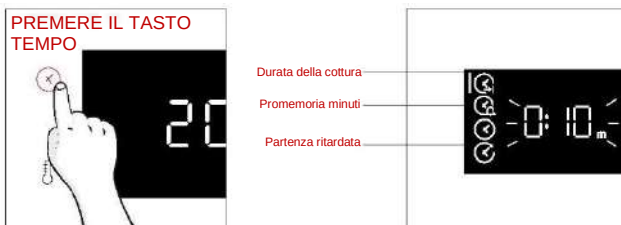


#### IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

Ruotare la manopola delle funzioni e selezionare il programma desiderato. Sul display apparirà una temperatura predefinita che potrà essere modificata in ogni momento ruotando la manopola destra (in senso orario per aumentare e in senso antiorario per diminuire la temperatura).

#### MENU TEMPO

Accedere al menu Tempo premendo . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:



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



## **DURATA DELLA COTTURA**

Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Tempo. Toccare  tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Durata della cottura". Quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il valore.



Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata ruotando la manopola destra. Trascorsa la durata, la cottura si interrompe.

## **PROMEMORIA MINUTI**

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Tempo. Toccare  tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il valore.



Quando la funzione è impostata, la prima informazione visualizzata sul display è sempre l'ora. Per modificare la temperatura, premere  per accedere alla modalità di modifica dedicata. Trascorsa la durata, la cottura continua finché la manopola sinistra non viene ruotata in posizione 0. Questa funzione può essere impostata anche quando il forno è in modalità stand by premendo . Quando attivato, il promemoria minuti funziona indipendentemente dalle funzioni di cottura del forno.

## **PARTENZA RITARDATA**

Consente di selezionare l'orario di inizio cottura.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Partenza ritardata". Quindi utilizzare la manopola per impostare l'ora di inizio della cottura.



**1** **NOTA:** La partenza ritardata è attivabile solo dopo aver impostato la durata della cottura e non è disponibile con le funzioni di grigliatura.

## FUNZIONI AGGIUNTIVE

### **BLOCCO BAMBINI**

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco dello schermo, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti del controllo da remoto e della lampada.

Ripetere la stessa azione per disattivare il blocco.



## 4.2. FUNZIONI DI COTTURA

### OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

Per risparmiare energia, quando è attivato il preriscaldamento rapido, la ventola della cavità viene spenta finché il forno non raggiunge la temperatura desiderata.

#### 4.2.1. FUNZIONI STANDARD

**NOTA:** per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase.

| Simbolo                                                                            | Funzione                | T predefinita<br>in °C<br>Intervallo<br>di T in °C | Posizione<br>consigliata<br>sul ripiano                        | Preri-<br>scaldare                      | Suggerimenti                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | *ECO                    | 190 °C<br>150-220 °C                               | L3/L4                                                          | NO                                      | IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdure<br><br>Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero.<br>La lampada della cavità è spenta                                        |
|    | *Statico                | 30-250 °C                                          | L2/L3                                                          | SI/Preri-<br>scalda-<br>mento<br>rapido | IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore.<br>Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.                                                              |
|  | Cottura<br>multilivello | 160 °C<br>50-250 °C                                | L4 (una teglia)<br>L2+L5 (due teglie)<br>L2+L4+L6 (tre teglie) | SI/Preri-<br>scalda-<br>mento<br>rapido | IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli.<br>Ideale per cucinare cibi diversi.<br>Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.                                                                                       |
|  | **Supergrill            | 05<br>01-05                                        | L6                                                             | NO                                      | IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane.<br>L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso.<br>Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario). |



|                                                                                  |                      |                      |            |                            |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | **Gratinato<br>(***) | 200 °C<br>150-250 °C | L4/L5      | SI/Preriscaldamento rapido | IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario. |
|  | AirFry(***)          | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4      | NO                         | IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata, l'aria calda può fluire uniformemente sui cibi.                                                               |
|  | Gentle cooking       | 70 °C<br>50-90 °C    | 3° livello | NO                         | IDEALE PER: cottura a basse temperature, simile al sottovuoto. Da utilizzare con carne, pesce e verdure. Compatibile con Preci Probe.                                                                                                     |

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

\*\*Utilizzare con lo sportello chiuso.

\* A seconda del modello del forno.

#### 4.2.2. FUNZIONI SPECIALI

| Simbolo                                                                            | Funzione | T predefinita<br>in °C<br>Intervallo<br>di T in °C | Posizione<br>consigliata<br>sul ripiano | Preriscaldare | Suggerimenti                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pizza    | 300 °C<br>200-300X                                 | 2/3                                     | NO            | IDEALE PER: tutti i tipi di pizza senza preriscaldare il forno. Utilizzare temperature più basse per i prodotti surgelati e 300 °C per le ricette fatte in casa |



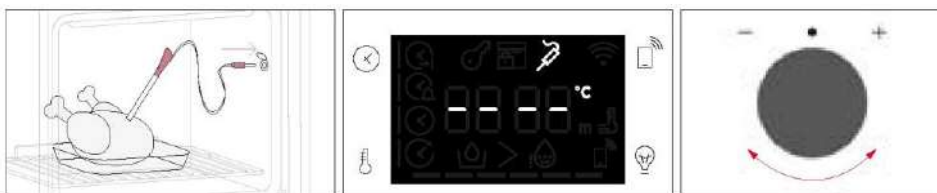
## **SONDA CABLATA**

### **Come utilizzare la sonda:**

1. Collegare la sonda all'apposito sportello del forno e inserire l'accessorio nel cibo.
2. Sul display apparirà l'icona della sonda. Sono disponibili solo funzioni o programmi di cottura dedicati. Da questo momento la temperatura visualizzata sarà quella della sonda.
3. Selezionare la funzione di cottura e impostare la temperatura target della sonda per iniziare. Il forno utilizzerà quindi i dati della sonda per monitorare la temperatura interna del cibo e interromperà la cottura una volta raggiunta la temperatura desiderata.

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

4. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suona l'allarme e il forno si spegne. Prima di togliere il cibo dal forno, assicurarsi di rimuovere con attenzione la sonda dal cibo.

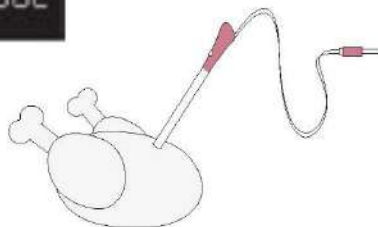


L'icona della sonda verrà visualizzata sullo schermo. Quando questa icona è attiva, sono accessibili solo funzioni o programmi di cottura specifici. Se si tenta di utilizzare altre funzioni, il forno visualizzerà il messaggio "Impossibile utilizzare la sonda".



### **Consigli di cottura**

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



La sonda può essere utilizzata con le funzioni manuali (Statico, Cottura ventilata, Grill, Super grill, Gratinato e Cottura multilivello), con le CATEGORIE DI COTTURA DEGLI ALIMENTI (Carne, Pesce e Verdura) e Gentle cooking.

| Categoria di alimenti | C° t. interna consigliata | Posizionamento suggerito                                                                                                     |
|-----------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roast beef di manzo   | 45 °C                     | In diagonale nella parte più spessa.                                                                                         |
| Carni arrosto         | 55 °C / 60 °C / 65 °C     | In caso di cibi di forma cilindrica (es. arrosti di manzo) posizionare la punta il più vicino possibile al centro geometrico |
| 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                                                                                         |





# 5.LINEE GUIDA PER LA COTTURA

## 5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

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



| Categoria                 | Ricetta                          | N° di livelli | Programma di cottura | °C T   | Preriscaldare | Accessorio per la cottura                                                | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min) |
|---------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------|--------|---------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
| Pane e focacce            | Pane tostato                     | 1             | Supergrill           | 5      | N             | Griglia metallica                                                        | L6                    | 4-6                                              |
|                           | Focaccia                         | 1             | Statico              | 200 °C | S             | Teglia                                                                   | L2 o L3               | 25-35                                            |
|                           | Pane, intero                     | 1             | Statico              | 200 °C | S             | Teglia                                                                   | L3                    | 35-50                                            |
| Focacce salate e sformati | Torte salate / Quiche (26 cm Ø)  | 1             | Statico              | 200 °C | S             | Griglia metallica + stampo per quiche                                    | L1 o L2               | 30-50                                            |
|                           |                                  | 2             | Cottura multilivello | 180 °C | S             | Griglia metallica + Tortiera                                             | L1+L4                 | 50-70                                            |
|                           | Soufflé al formaggio             | 1             | Statico              | 200 °C | S             | Teglia + stampi                                                          | L3                    | 20-35                                            |
|                           | Lasagne, fresche                 | 1             | Statico              | 200 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                                    | L3                    | 40-60                                            |
|                           | Lasagne, congelate               | 1             | Statico              | 180 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                                    | L3                    | 50-60                                            |
|                           | Cannelloni, congelati            | 1             | Statico              | 180 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                                    | L3                    | 45-55                                            |
|                           | Pasta al forno                   | 1             | Gratinato            | 200 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                                    | L4                    | 20-30                                            |
| Pizza                     | Pizza fresca (teglia)            | 1             | Statico              | 250 °C | S             | Teglia                                                                   | L2 o L3               | 15-20                                            |
|                           | Pizza fresca (teglia)            | 1             | Pizza                | 250 °C | N             | Teglia                                                                   | L2 o L3               | 18-25                                            |
|                           |                                  | 2             | Cottura multilivello | 180 °C | S             | Teglie + Teglie profonde                                                 | L2+L5                 | 25-35                                            |
|                           | Pizza fresca (tonda)             | 1             | Statico              | 250 °C | S             | Teglia                                                                   | L2 o L3               | 8-10                                             |
|                           | Pizza fresca (tonda)             | 1             | Pizza                | 300 °C | N             | Teglia                                                                   | L2 o L3               | 15-20                                            |
|                           |                                  | 2             | Cottura multilivello | 180 °C | S             | Teglie + Teglie profonde                                                 | L2+L5                 | 30-40                                            |
|                           | Pizza surgelata (crosta sottile) | 1             | Statico              | 220 °C |               | Griglia metallica                                                        | L3                    | 10-15                                            |
|                           |                                  | 2             | Cottura multilivello | 200 °C | S             | Griglia metallica                                                        | L2+L5                 | 15-25                                            |
|                           |                                  | 3             | Cottura multilivello | 180 °C |               | Griglia metallica                                                        | L2+L4+L6              |                                                  |
| Carne e pollame           | Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)  | 1             | Gratinato            | 220 °C | S             | Griglia metallica/<br>L4 Posizionare la teglia su L1 con 150 ml di acqua | L4                    | 40-60                                            |
|                           | Cosce di pollo                   | 1             | AirFry**             | 220 °C | N             | Teglia per frittura ad aria**                                            | L4                    | 30-50                                            |
|                           | Anatra arrosto                   | 1             | Gratinato            | 200 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                                    | L3                    | 50-60                                            |
| Carne e pollame           | Gallo                            | 1             | Gratinato            | 220 °C | S             | Griglia metallica<br>Posizionare la teglia su L1                         | L4                    | 20-40                                            |
|                           | Tacchino arrosto                 | 1             | Gratinato            | 200 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                                    | L3                    | 50-60                                            |



| Categoria              | Ricetta                               | N° di livelli | Programma di cottura | °C T   | Preriscaldare | Accessorio per la cottura                        | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min) |
|------------------------|---------------------------------------|---------------|----------------------|--------|---------------|--------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
|                        | Costolette di maiale (1000-1200 g)    | 1             | Statico              | 200 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno            | L3                    | 80-100                                           |
|                        | Salsicce                              | 1             | Supergrill           | 4      | S             | Griglia metallica                                | L5                    | 40-50                                            |
|                        | Filetto di manzo (1000-1500 g)        | 1             | Gentle cooking**     | 60 °C  | N             | Griglia metallica + pirofila da forno            | L3                    | 60-80                                            |
|                        | Arrosto di manzo (500 g)              | 1             | Gratinato            | 220 °C | S             | Teglia                                           | L3                    | 20-40                                            |
|                        | Polpettone (1000-1500 g)              | 1             | Statico              | 180 °C | S             | Teglia                                           | L3                    | 40-50                                            |
|                        | Pollo arrosto con patate              | 1             | Gratinato            | 200 °C | S             | Teglia profonda                                  | L4                    | 45-60                                            |
| Pesce e frutti di mare | Pesce alla griglia                    | 1             | Supergrill           | 4      | N             | Griglia metallica                                | L5                    | 15-30                                            |
|                        | Bastoncini di pesce congelati         | 1             | AirFry**             | 200 °C | N             | Teglia per frittura ad aria**                    | L4                    | 20-25                                            |
|                        | Pesce al forno                        | 1             | ECO                  | 200 °C | N             | Griglia metallica<br>Posizionare la teglia su L1 | L3                    | 40-60                                            |
| Verdure                | Gratinato di verdure                  | 1             | ECO                  | 200 °C | N             | Griglia metallica + pirofila da forno            | L3                    | 80-90                                            |
|                        | Patatine fritte surgelate (300-500 g) | 1             | AirFry**             | 220 °C | N             | Teglia per frittura ad aria**                    | L4                    | 18-25                                            |
|                        | Gratin di patate                      | 1             | Gratinato            | 200 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno            | L4                    | 15-25                                            |
|                        | Patate arrosto                        | 1             | Statico              | 200 °C | S             | Teglia                                           | L4                    | 30-50                                            |

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

\*se è richiesto il preriscaldamento

\*\* A seconda del modello del forno.

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



5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

Il menu delle categorie di alimenti consente di cucinare una varietà di ricette senza preriscaldare il forno, grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria. Dopo aver selezionato il programma di cottura, verrà visualizzato il tempo predefinito che potrà essere modificato ruotando la manopola destra; è possibile modificare la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.

| Simbolo                                                                          | Descrizione | Preri-scaldare | Posizione dei ripiani | Intervallo di temperatura (°C) | Intervallo di tempo (min) | Sonda Heat Feel Sensor (se disponibile) | Descrizione                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-----------------------|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|  | Carne       | NO             | 2-3-4                 | 180-200                        | 20-80                     | 55-85 °C                                | Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne. |
|  | Pesce       | NO             | 3-4                   | 160-180                        | 15-45                     | 55-65 °C                                | Per pesce intero e filetti.                                       |
|  | Verdure     | NO             | 3-4                   | 180-200                        | 30-80                     | 70-90 °C                                | Per verdure grigliate e patate arrosto                            |

**NOTA:** se, dopo aver spento il forno, è necessario continuare la cottura, si consiglia di evitare l'uso dei programmi Everyday Cooking e di optare invece per le funzioni standard.

| Ricetta                          | Porzioni         | Programma di cottura | °C T   | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura (min) |
|----------------------------------|------------------|----------------------|--------|---------------------------|-----------------------|------------------------|
| Arrosti di manzo                 | 500-800 g        | Carne                | 190 °C | Griglia metallica         | L3                    | 30-40                  |
| Filetto di manzo                 | 200 g            | Carne                |        | Griglia metallica         | L3                    |                        |
| Polpettone                       | 1000-1500 g      | Carne                | 180 °C | Griglia metallica         | L3                    | 40-50                  |
| Manzo alla Wellington            | 500 g            | Carne                | 200 °C | Griglia metallica         | L3                    | 50-80                  |
| Manzo brasato                    | 800-1000 g       | Carne                | 200 °C | Griglia metallica         | L3                    | 40-70                  |
| Costolette di maiale             | 1000-1200 g      | Carne                | 200 °C | Griglia metallica         | L3                    | 80-100                 |
| Carré di agnello                 | 800-1000 g       | Carne                | 200 °C | Griglia metallica         | L3                    | 60-80                  |
| Cosciotto di agnello             | 1500-2000 g      | Carne                | 190 °C | Griglia metallica         | L3                    | 80-100                 |
| Filetti di salmone               | 200-600 g        | Pesce                | 170 °C | Teglia                    | L3                    | 20-35                  |
| Tranci di tonno                  | 600 g (ca. 4 pz) | Pesce                | 180 °C | Griglia metallica         | L3                    | 10-20                  |
| Tranci di pesce spada            | 700 g (ca. 4 pz) | Pesce                | 200 °C | Teglia                    | L3                    | 15-20                  |
| Filetto di merluzzo              | 600 g (ca. 4 pz) | Pesce                | 150 °C | Teglia                    | L3                    | 10-20                  |
| Orata, intera                    | 1                | Pesce                | 170 °C | Teglia                    | L3                    | 35-45                  |
| Filetto di orata                 | 600 g (ca. 4 pz) | Pesce                | 150 °C | Teglia                    | L3                    | 10-20                  |
| Filetto di branzino              | 600 g (ca. 4 pz) | Pesce                | 150 °C | Teglia                    | L3                    | 10-20                  |
| Pesce in crosta di sale          |                  | Pesce                | 220 °C | Teglia                    | L3                    | 30-40                  |
| Spiedini di pesce                | 8                | Pesce                | 150 °C | Griglia metallica         | L3                    | 20-30                  |
| Calamari ripieni                 | 4 pezzi          | Pesce                | 180 °C | Teglia                    | L3                    | 25-40                  |
| Pane intero                      | 1                | Prodotti da forno    | 200 °C | Griglia metallica         | L3                    | 35-50                  |
| Pane di segale                   | 1                | Prodotti da forno    | 190 °C | Griglia metallica         | L3                    | 35-50                  |
| Pane in cassetta                 | 1                | Prodotti da forno    | 200 °C | Griglia metallica         | L3                    | 35-50                  |
| Baguette congelate               | 1                | Prodotti da forno    | 200 °C | Griglia metallica         | L3                    | 15-25                  |
| Snack di pasta sfoglia surgelati | 1                | Prodotti da forno    | 190 °C | Griglia metallica         | L3                    | 20-30                  |
| Finocchi                         | 1 teglia         | Verdure              | 200 °C | Griglia metallica         | L3                    | 30-40                  |



| Ricetta              | Porzioni   | Programma di cottura | °C T   | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura (min) |
|----------------------|------------|----------------------|--------|---------------------------|-----------------------|------------------------|
| Verdure miste        | 1 teglia   | Verdure              | 190 °C | Griglia metallica         | L3                    | 40-45                  |
| Cavolfiori           | 1 teglia   | Verdure              | 190 °C | Griglia metallica         | L3                    | 40-50                  |
| Zucca, a cubetti     | 1 teglia   | Verdure              | 200 °C | Griglia metallica         | L3                    | 30-40                  |
| Peperoni ripieni     | 1 teglia   | Verdure              | 180 °C | Griglia metallica         | L3                    | 70-80                  |
| Zucchine ripiene     | 1 teglia   | Verdure              | 190 °C | Griglia metallica         | L3                    | 35-45                  |
| Bastoncini di carote | 1 teglia   | Verdure              | 180 °C | Teglia                    | L3                    | 35-40                  |
| Broccoli             | 1 teglia   | Verdure              | 190 °C | Teglia                    | L3                    | 30-40                  |
| Ratatouille          | 1 teglia   | Verdure              | 190 °C | Griglia metallica         | L3                    | 40-45                  |
| Flan di verdure      | 6 stampini | Verdure              | 180 °C | Teglia + stampi           | L3                    | 25-35                  |



## 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 il forno accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzarlo a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

### 6.2. PULIZIA DEL FORNO

#### 6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia

 **Pulizia pirolitica** (\*a seconda del modello del forno)

Questa procedura 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.

#### Come ci riesce?

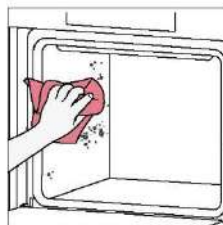
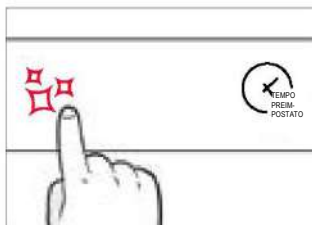
1. Rimuovere eventuali accessori dal forno, come griglie, griglie laterali e viti delle griglie laterali (\*);
2. Ruotare la manopola delle funzioni su . Ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Pirolitico;

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

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

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

(\*) solo per modelli a 7 livelli.

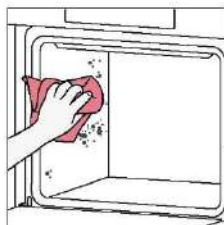
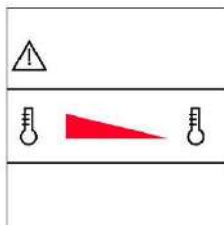
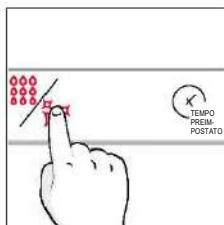
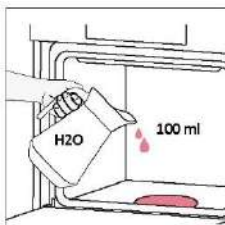


## **Hydroeasy**

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

### **Come ci riesce?**

1. Versare 100 ml di acqua nella goffratura del fondo del forno.
2. Ruotare la manopola su . Se necessario, ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Hydro Clean. Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.
5.  **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.



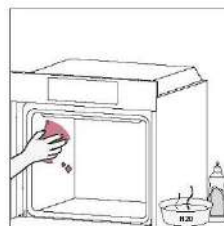
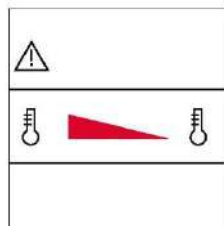
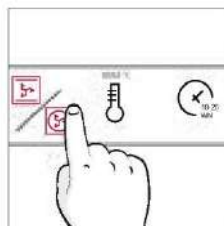
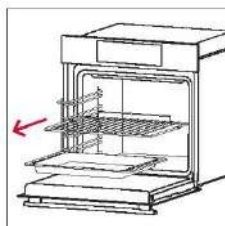
### **Pulizia catalitica**

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

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

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

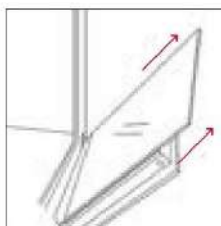
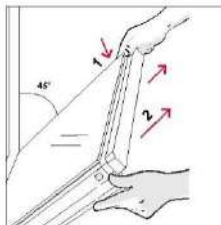
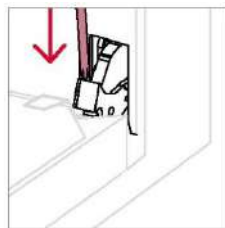
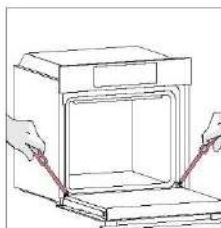
Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.



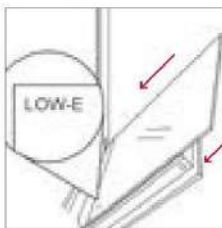


## 6.2.2. ALL'ESTERNO DEL FORNO: rimozione e pulizia dello sportello di vetro

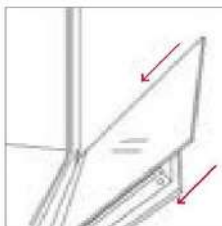
1. Posizionare lo sportello a 90°. Ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello 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.



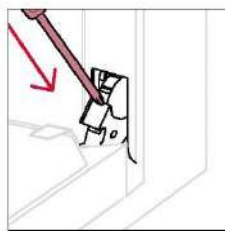
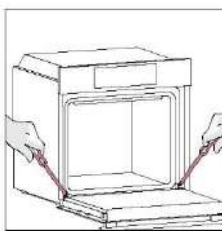
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "Low-E" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.



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.



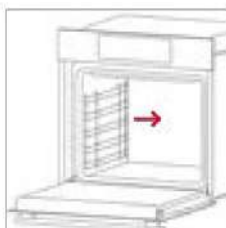
### 6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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.

#### PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

- **Modello a 6 livelli**

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



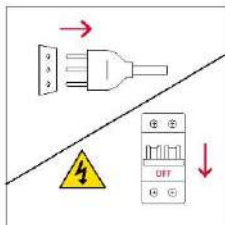
## 6.4. MANUTENZIONE

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

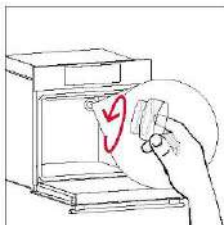
#### Sostituzione della lampadina in alto:

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

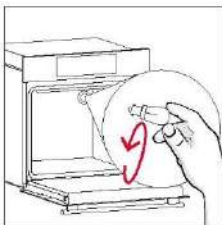
Passo 1



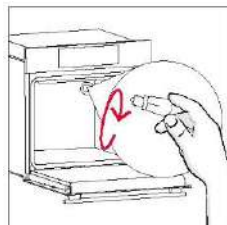
Passo 2



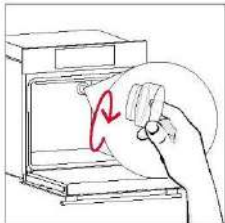
Passo 3



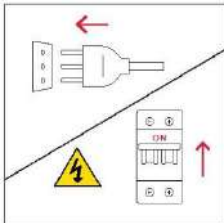
Passo 4



Passo 5



Passo 6



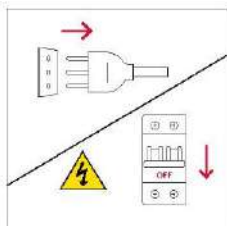
Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)



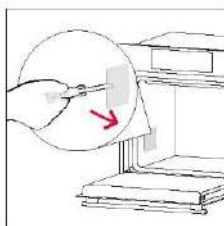
### Sostituzione della lampadina laterale:

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

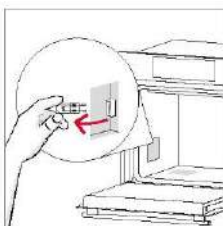
Passo 1



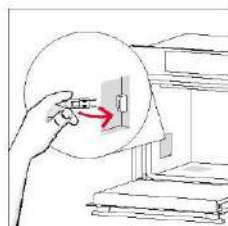
Passo 2



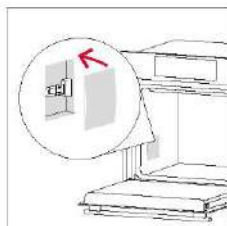
Passo 3



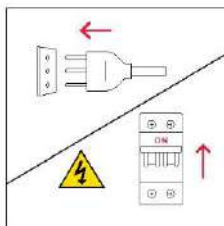
Passo 4



Passo 5



Passo 6



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



## 7.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.

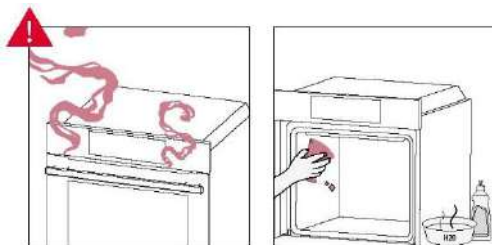
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.

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.

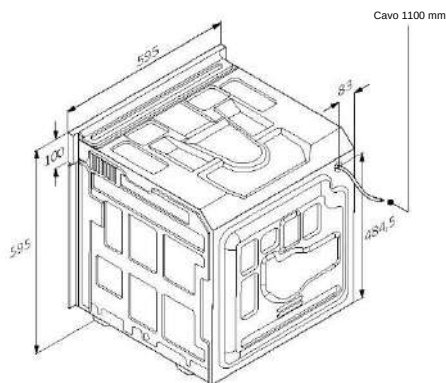
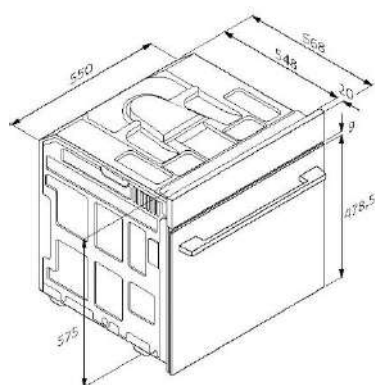
### 8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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

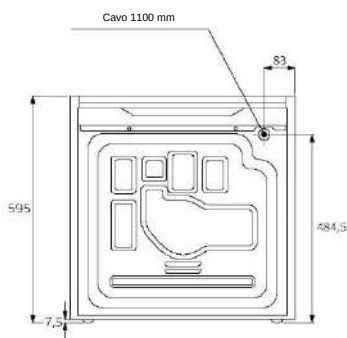
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre. Mantenere le guarnizioni pulite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



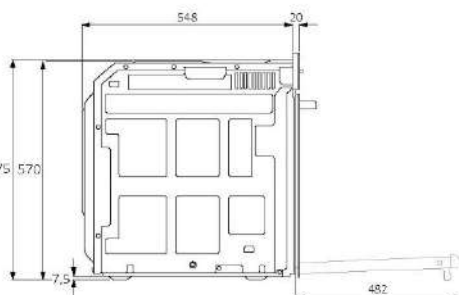
## 9.INSTALLAZIONE



mm



Vista posteriore

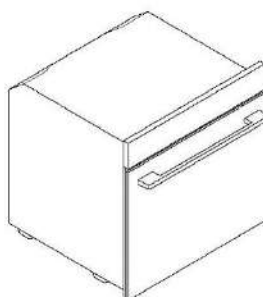
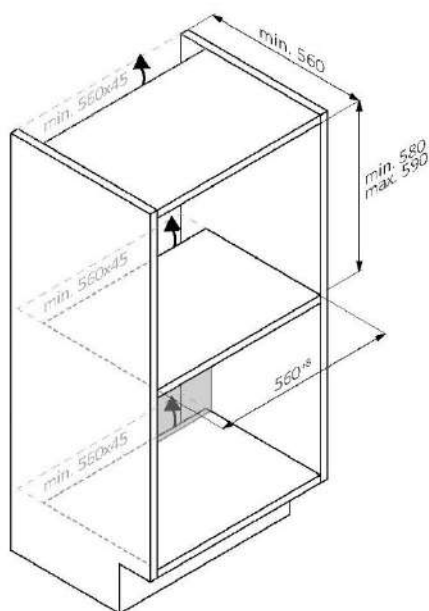
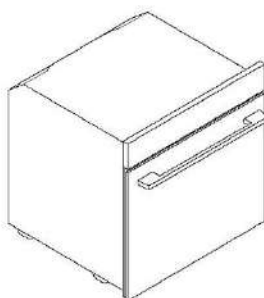
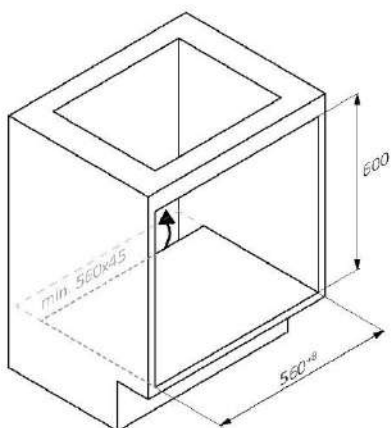


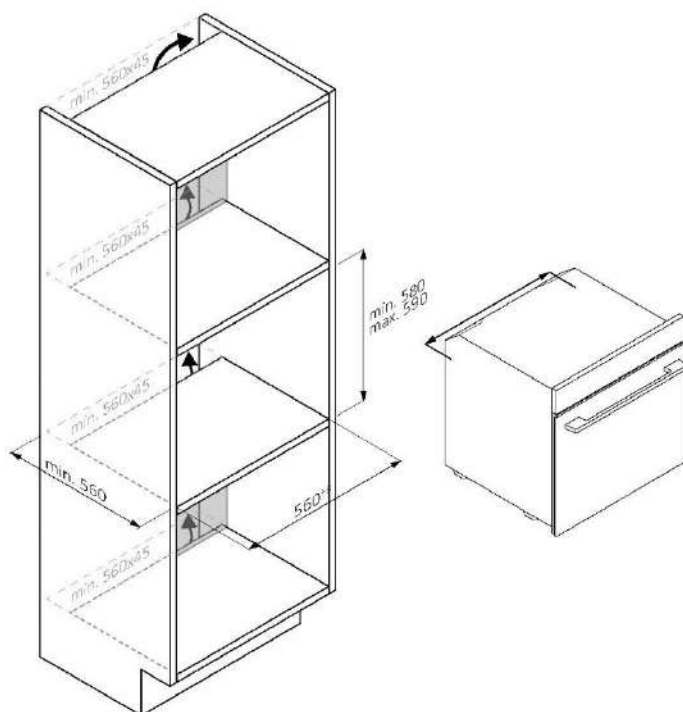
Vista laterale

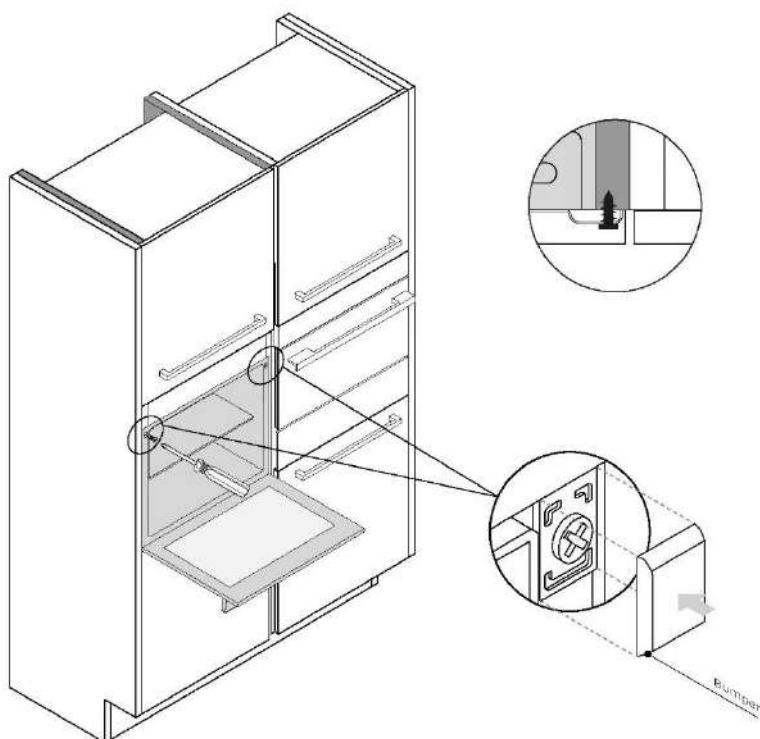
mm





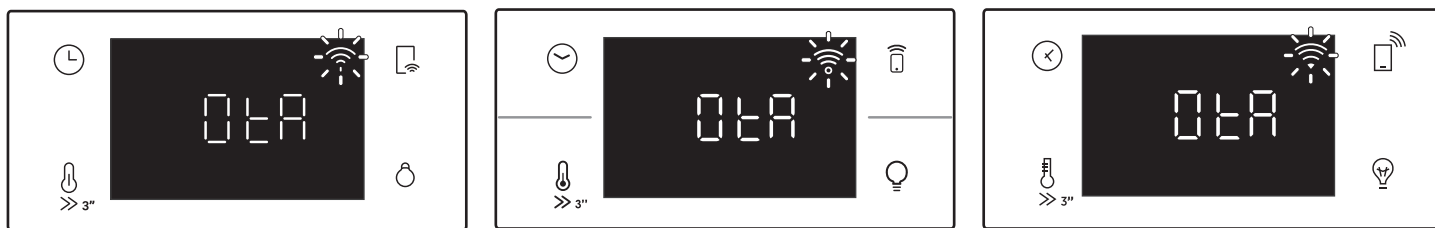








## Discover **Over The Air** technology and bring innovation directly to your home



(EN) Depending on the oven model. (FR) Selon le modèle de four. (IT) A seconda del modello di forno. (DE) Je nach Backofenmodell. (ES) Según el modelo de horno. (GR) Ανάλογα με το μοντέλο του ὕψου. (NL) Afhankelijk van het ovenmodel. (PT) Dependendo do modelo do forno. (SK) Záleží od modelu rúry. (PL) Zależy od modelu piekarnika. (CZ) Závisí na modelu trouby. (RO) În funcție de modelul cuptorului. (HU) Csak ha vannak. (Ovisno od modela pečnice. (SL) U zavisnosti od modela rerne. (SR) Ovisno o modelu pečnice. (LT) Priklausomai nuo orkaitės modelio. (EE) Olenevalt ahju mudelist. (LV) Atkarībā no krāsns modeļa. (BG) В зависимост от модела на фурната. (HR) Ovisno o modelu pečnice. (UA) Залежно від моделі духовки. (TR) Fırın modeline bağlı olarak.

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

If available, once the oven is connected, when the knob is turned on “Wi-Fi” or a cooking program has just ended, the update will automatically initiate. “OtA” will appear on the display, the Wi-Fi icon will blink, and all product commands will be temporarily unavailable. This process may take a few minutes, so please do not disconnect or unplug the oven during this time. Once the update is complete, “12:00” will blink on the display. Simply reset the time and start cooking!

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

Si disponible, une fois que le four est connecté, lorsque le bouton est tourné sur « Wi-Fi » ou qu'un programme de cuisson vient de se terminer, la mise à jour s'initiera automatiquement. « OtA » apparaîtra sur l'écran, l'icône Wi-Fi clignotera et toutes les commandes du produit seront temporairement indisponibles. Ce processus peut prendre quelques minutes, veuillez donc ne pas débrancher ou déconnecter le four pendant ce temps. Une fois la mise à jour terminée, « 12:00 » clignotera sur l'écran. Il vous suffit de réinitialiser l'heure et de commencer à cuisiner !

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

Se disponibile, una volta che il forno è connesso, quando la manopola è impostata su “Wi-Fi” o un programma di cottura è appena terminato, l'aggiornamento si avvierà automaticamente. “OtA” apparirà sul display, l'icona Wi-Fi lampeggerà e tutti i comandi del prodotto saranno temporaneamente indisponibili. Questo processo può richiedere alcuni minuti, quindi non scollegare o spegnere il forno durante questo tempo. Una volta completato l'aggiornamento, “12:00” lampeggerà sul display. Basterà reimpostare l'ora e iniziare a cucinare!

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

Wenn verfügbar, startet das Update automatisch, sobald der Ofen verbunden ist, wenn der Drehknopf auf „Wi-Fi“ gestellt ist oder ein Kochprogramm gerade beendet wurde. „OtA“ wird auf dem Display angezeigt, das Wi-Fi-Symbol blinkt und alle Produktbefehle sind vorübergehend nicht verfügbar. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern, daher bitte den Ofen währenddessen nicht trennen oder ausschalten. Sobald das Update abgeschlossen ist, blinkt „12:00“ auf dem Display. Stellen Sie einfach die Uhrzeit neu ein und beginnen Sie mit dem Kochen!

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

Si está disponible, una vez que el horno esté conectado, cuando el mando se gire a “Wi-Fi” o un programa de cocción haya terminado, la actualización se iniciará automáticamente. “OtA” aparecerá en la pantalla, el icono de Wi-Fi parpadeará y todos los comandos del producto estarán temporalmente inactivos. Este proceso puede tardar unos minutos, por lo que no desconectes ni apagues el horno durante este tiempo. Una vez que la actualización se complete, “12:00” parpadeará en la pantalla. Simplemente restablece la hora y comienza a cocinar.

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

Εάν είναι διαθέσιμο, μόλις ο φούρνος συνδεθεί και ο διακόπτης τεθεί στη θέση «Wi-Fi» ή μόλις τελειώσει ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, η ενημέρωση θα ξεκινήσει αυτόματα. Το “OtA” θα εμφανιστεί στην οθόνη, το εικονίδιο Wi-Fi θα αναβοσβήσει και όλες οι εντολές του προϊόντος θα είναι προσωρινά μη διαθέσιμες. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει λίγα λεπτά, επομένως, μην αποσυνδέσετε ή βγάλετε από την πρίζα τον φούρνο κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Μόλις ολοκληρωθεί η ενημέρωση, στην οθόνη θα αναβοσβήσει το «12:00». Απλώς ρυθμίστε ξανά την ώρα και αρχίστε να μαγειρεύετε!

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

Als beschikbaar, zodra de oven is verbonden, en de knop op “Wi-Fi” staat of een kookprogramma net is afgelopen, zal de update automatisch beginnen. “OtA” verschijnt op het display, het Wi-Fi-pictogram knippert, en alle productcommando's zijn tijdelijk niet beschikbaar. Dit proces kan enkele minuten duren, dus ontkoppel of onplug de oven niet tijdens deze tijd. Zodra de update voltooid is, knippert “12:00” op het display. Stel gewoon de tijd opnieuw in en begin met koken!

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

Se disponível, uma vez que o forno esteja conectado, quando o botão for girado para “Wi-Fi” ou um programa de cozimento terminar, a atualização será iniciada automaticamente. “OtA” aparecerá no display, o ícone de Wi-Fi piscará e todos os comandos do produto ficarão temporariamente indisponíveis. Esse processo pode levar alguns minutos, por favor, não desconecte ou desligue o forno durante este período. Quando a atualização estiver concluída, “12:00” piscará no display. Basta reiniciar a hora e começar a cozinhar!

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

Ak je k dispozícii, po pripojení rúry, akonáhle otočíte gombikom na „Wi-Fi“ alebo skončí program varenia, aktualizácia sa automaticky spustí. Na displeji sa zobrazí „OtA“, ikona Wi-Fi bude blikať a všetky príkazy produktu budú dočasne nedostupné. Tento proces môže trvať niekoľko minút, takže rúru počas tejto doby neodpájajte ani nevypínajte. Po dokončení aktualizácie bude na displeji blikať „12:00“. Stačí nastaviť čas a začať variť!

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

Jeśli dostępne, po podłączeniu piekarnika, gdy pokręto zostanie obrócone na „Wi-Fi” lub program pieczenia się zakończy, aktualizacja rozpocznie się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się „OtA”, ikona Wi-Fi zacznie migać, a wszystkie polecenia produktu będą tymczasowo niedostępne. Proces ten może potrwać kilka minut, więc proszę nie odłączać ani nie wyłączać piekarnika w tym czasie. Po zakończeniu aktualizacji na wyświetlaczu zacznie migać „12:00”. Wystarczy zresetować czas i rozpocząć gotowanie!

### (CZ) Díky technologii “Over The Air” můžete bez námahy udržovat svou troubu aktualizovanou s nejnovějšími funkcemi.

Pokud je k dispozici, jakmile je trouba připojena a knoflík je nastaven na „Wi-Fi” nebo když právě skončí program vaření, aktualizace se automaticky spustí. Na displeji se objeví „OtA”, ikona Wi-Fi bude blikat a všechny příkazy produktu budou dočasně nedostupné. Tento proces může trvat několik minut, proto prosím během této doby troubu neodpojujte ani nevypínejte. Jakmile bude aktualizace dokončena, na displeji bude blikat „12:00”. Jednoduše nastavte čas a začnete vařit!

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

Dacă este disponibilă, odată ce cuptorul este conectat, când butonul este rotit pe „Wi-Fi” sau un program de gătit tocmai s-a încheiat, actualizarea se va iniţia automat. „OTA” va apărea pe afişaj, pictograma Wi-Fi va clipi şi toate comenzile produsului vor fi temporar indisponibile. Acest proces poate dura câteva minute, aşa că vă rugăm să nu deconectaţi sau să opriţi cuptorul în această perioadă. Odată ce actualizarea este finalizată, „12:00” va clipi pe afişaj. Resetaţi ora şi începeţi să gătiţi!

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

Ha elérhető, a sütő csatlakoztatása után, amikor a kapcsolót a „Wi-Fi” állásba fordítja, vagy egy főzési program éppen befejeződött, a frissítés automatikusan elindul. Az „OTA” megjelenik a kijelzőn, a Wi-Fi ikon villog, és a termék összes parancsa ideiglenesen nem lesz elérhető. Ez a folyamat néhány percig tarthat, ezért kérjük, ne húzza ki a sütőt vagy ne kapcsolja ki ebben az időszakban. Amint a frissítés befejeződik, a kijelzőn „12:00” villog. Egyszerűen állítsa vissza az időt, és kezdjen főzni!

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

Če je na voljo, se bo po povezavi pečice in ko obrnemo gumb na „Wi-Fi” ali ko se program kuhanja konča, posodobitev samodejno začela. Na zaslonu se bo prikazalo „OTA”, ikona Wi-Fi bo utripala in vsi ukazi bodo začasno nedostopni. Ta postopek lahko traja nekaj minut, zato prosimo, da pečice med tem ne izklopite ali odklopite. Ko je posodobitev končana, bo na zaslonu utripala številka „12:00”. Preprosto ponastavite uro in začnite kuhati!

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

Ako je dostupno, čim rerna bude povezana, kada se dugme okrene na „Wi-Fi” ili kada se završi program pečenja, ažuriranje će se automatski pokrenuti. Na ekranu će se pojaviti „OTA”, ikonica Wi-Fi-a će treperiti, a sve komande proizvoda će privremeno biti nedostupne. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, pa vas molimo da ne isključujete rernu iz struje dok traje ažuriranje. Nakon završetka ažuriranja, na ekranu će treperiti „12:00”. Samo resetujte vreme i počnite sa kuvanjem!

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

Jei yra, prijungus orkaitę, kai rankenėlė pasukta į „Wi-Fi” arba ką tik baigėsi gaminimo programa, atnaujinimas prasidės automatiškai. Ekране pasirodys „OTA”, „Wi-Fi” piktograma mirksės, o visi gaminio valdymo mygtukai laikinai neveiks. Šis procesas gali užtrukti kelias minutes, todėl prašome neatjungti orkaitės šiuo metu. Baigus atnaujinimą, ekране pradės mirksėti „12:00”. Tiesiog nustatykite laiką iš naujo ir pradėkite gaminti!

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

Kui saadaval, siis kui ahi on ühendatud ja nupp on keeratud „Wi-Fi” peale või küpsetusprogramm on just lõppenud, algab värskendus automaatselt. Kuvatakse „OTA”, Wi-Fi ikoon vilgub ja kõik toote käsud on ajutiselt keelatud. See protsess võib võtta paar minutit, nii et palun ärge selle aja jooksul ahju lahti ühendage ega välja lülitage. Kui värskendus on lõpetatud, hakkab ekraanil vilkuma „12:00”. Lihtsalt lähtestage aeg ja alustage küpsetamist!

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

Ja tas ir pieejams, tiklīdz cepeškrāsns ir pievienots, kad poga ir pagriezta uz „Wi-Fi” vai ēdiena gatavošanas programma tikko beigusies, atjaunināšana sāksies automātiski. Displejā parādīsies „OTA”, Wi-Fi ikona mirgos, un visas produkta komandas īslaicīgi nebūs pieejamas. Šis process var ilgt dažas minūtes, tāpēc lūdzu, neatvienojiet un neizslēdziet cepeškrāsnī šajā laikā. Kad atjaunināšana būs pabeigta, displejā mirgos „12:00”. Vienkārši atiestatiet laiku un sāciet gatavot!

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

Ако е налично, след като фурната бъде свързана, когато бутонът се завърти на „Wi-Fi” или програмата за готвене току-що е приключила, актуализацията ще започне автоматично. На дисплея ще се появи „OTA”, иконата за Wi-Fi ще мига и всички команди на продукта ще бъдат временно недостъпни. Този процес може да отнеме няколко минути, така че моля, не изключвайте фурната през това време. След като актуализацията приключи, на дисплея ще мига „12:00”. Просто нулирайте часа и започнете да готвите!

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

Ako je dostupno, nakon što je pećnica povezana, kada se gumb okrene na „Wi-Fi” ili je program kuhanja upravo završio, ažuriranje će se automatski pokrenuti. „OTA” će se pojaviti na zaslonu, Wi-Fi ikona će treptati, a sve naredbe proizvoda će biti privremeno nedostupne. Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta, pa molimo da ne isključujete ili ne iskopčavate pećnicu tijekom tog vremena. Nakon završetka ažuriranja, na zaslonu će treptati „12:00”. Jednostavno ponovno postavite vrijeme i počnite kuhati!

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

Hvis tilgængelig, vil opdateringen automatisk starte, når ovnen er forbundet, og drejeknappen er drejet til „Wi-Fi” eller et madlavningsprogram netop er afsluttet. „OTA” vil blive vist på displayet, Wi-Fi-ikonet vil blinke, og alle produktkommandoer vil midlertidigt være utilgængelige. Denne proces kan tage et par minutter, så undlad venligst at afbryde eller tage ovnen ud af stikket i mellemtiden. Når opdateringen er færdig, vil „12:00” blinke på displayet. Du skal blot nulstille tiden og begynde at lave mad!

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

Jos saatavilla, kun uuni on kytketty, ja valitsin käännettään „Wi-Fi” -asentoon tai ruoanlaitto-ohjelma on juuri päättynyt, päivitys käynnistyy automaattisesti. Näytöllä näkyy „OTA”, Wi-Fi-kuvake vilkkuu, ja kaikki uunin komennot ovat tilapäisesti poissa käytöstä. Tämä prosessi voi kestää muutaman minuutin, joten älä irrota uunia päivityksen aikana. Kun päivitys on valmis, näytöllä vilkkuu „12:00”. Aseta aika uudelleen ja aloita ruoanlaitto!

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

Hvis tilgjengelig, når ovnen er koblet til, og bryteren er satt på «Wi-Fi» eller et matlagingsprogram akkurat er ferdig, vil oppdateringen starte automatisk. «OTA» vil vises på skjermen, Wi-Fi-ikonet vil blinke, og alle produktkommandoer vil være midlertidig utilgjengelige. Denne prosessen kan ta noen minutter, så ikke koble fra eller slå av ovnen i løpet av denne tiden. Når oppdateringen er fullført, vil «12:00» blinke på skjermen. Bare tilbakestill tiden, og begynn å lage mat!

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

Om tillgängligt, när ugnen är ansluten och vredet är vridet till „Wi-Fi” eller ett matlagingsprogram just har avslutats, kommer uppdateringen att starta automatiskt. „OTA” kommer att visas på skärmen, Wi-Fi-ikonen blinkar och alla produktkommandon kommer tillfälligt att vara otillgängliga. Denna process kan ta några minuter, så koppla inte ur eller stäng av ugnen under denna tid. När uppdateringen är klar, kommer „12:00” att blinka på skärmen. Ställ bara in tiden igen och börja laga mat!

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

Якщо доступно, після підключення духовки, коли ручка перемкнута на «Wi-Fi» або програма приготування щойно завершилася, оновлення розпочнеться автоматично. На дисплеї з'явиться «OTA», іконка Wi-Fi блиматиме, і всі команди пристрою тимчасово будуть недоступні. Цей процес може зайняти кілька хвилин, тому не від'єднуйте та не вимикайте духовку під час оновлення. Після завершення оновлення на дисплеї почне блимати «12:00». Просто скиньте час і починайте готувати!

**(TR) “Over The Air” teknolojisi sayesinde, fırınınızı en yeni özelliklerle zahmetsizce güncel tutabilirsiniz.**

Eğer mevcutsa, fırın bağlandığında, düğme “Wi-Fi” moduna çevrildiğinde veya bir pişirme programı sona erdiğinde güncelleme otomatik olarak başlar. Ekran “OTA” görünecek, Wi-Fi simgesi yanıp sönecek ve tüm ürün komutları geçici olarak kullanılamaz olacaktır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir, bu nedenle lütfen bu süre içinde fırını kapatmayın veya fişten çekmeyin. Güncelleme tamamlandığında, ekranda “12:00” yanıp sönecektir. Sadece saati yeniden ayarlayın ve pişirmeye başlayın!

