



# Haier

**User Manual**

[Haier.com](http://Haier.com)

---

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

**English**  
**Français**  
**Italiano**

## **WELCOME**

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

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

**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 away unless continuously supervised.

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

## INSTALLATION WARNINGS

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

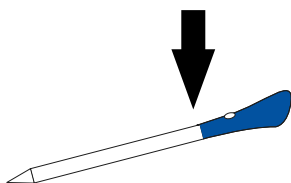
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- **⚠ WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels.
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process (if available), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

### **WARNINGS for WIRELESS TEMPERATURE PROBE**

- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.

- DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- To use the temperature probe correctly, it is essential to fully insert the metal bar of the probe into the food during cooking until it reaches the black-colored ceramic portion located at the tip of the probe.

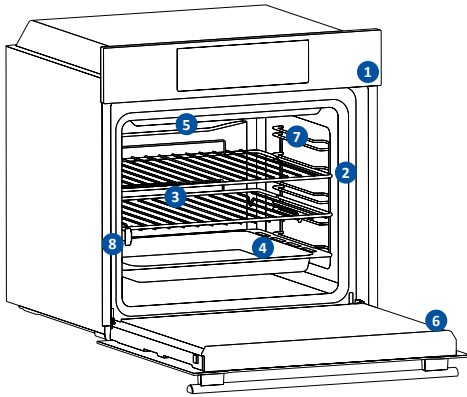
Insert Preci Probe in  
the food up to there



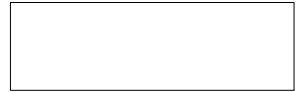
- Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by oven directly.
- Do not use Preci Probe in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Preci Probe in a microwave oven.
- Preci Probe can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is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

## 2. PRODUCT INTRODUCTION

### 2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



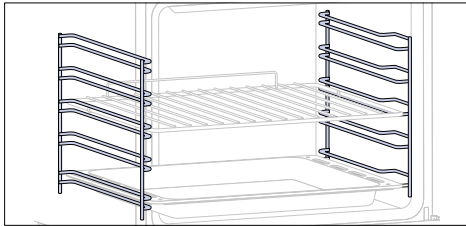
1. Control panel
2. Shelf positions numbers
3. Grids
4. Trays
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QRcode



Write here your serial number for future reference.

### 2.2. ACCESSORIES

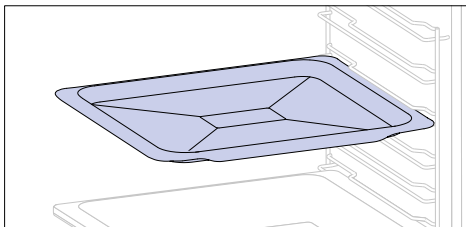
**Lateral wire grids** (only if present\*)



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

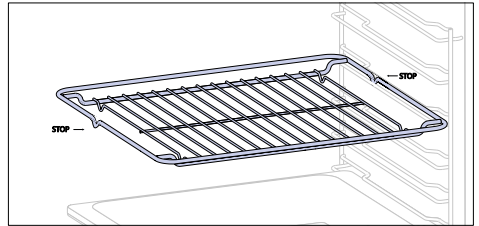
**NOTE:** 6 or 7 levels depending on the model.

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



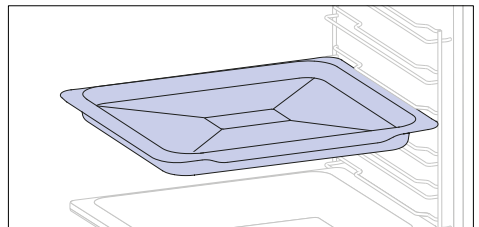
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

**Metal grid**



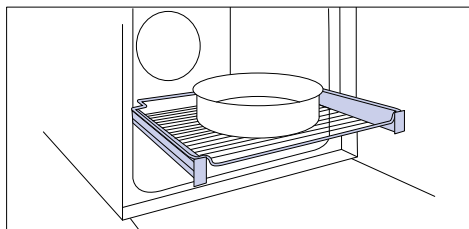
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

**Deeper Tray**

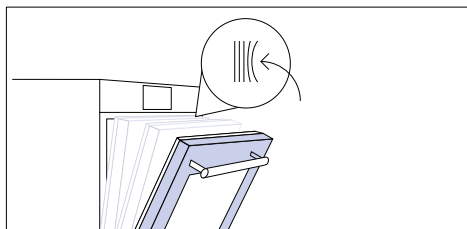


The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

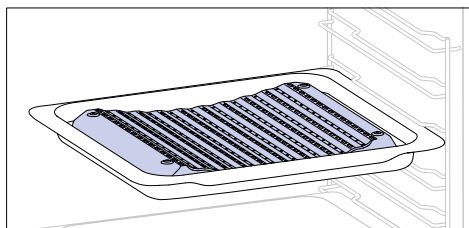


**Telescopic Guides** (only if present\*)

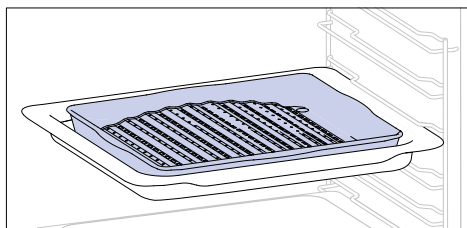
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

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

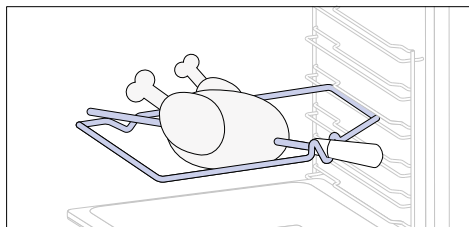
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

**Dual tray – BBQ mode** (only if present\*)

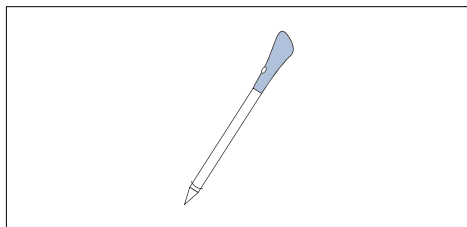
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

**Dual tray – STEAM 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.

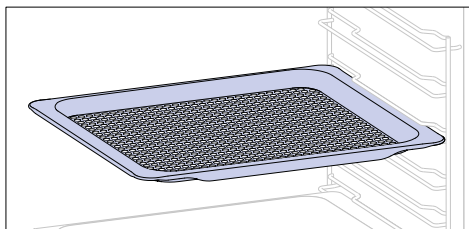
**Turnspit** (only if present\*)

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.

**Preci probe** (only if present\*)

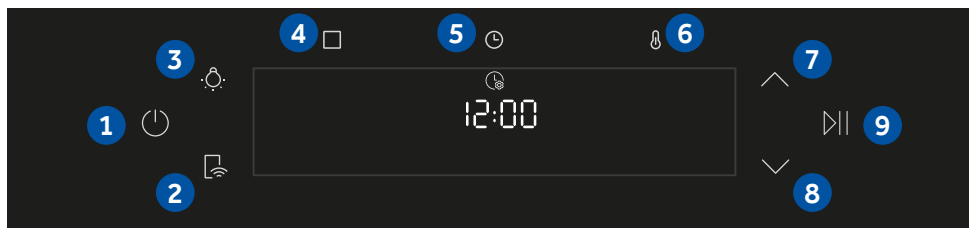
This probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via bluetooth, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

### 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



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

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

### MAIN FUNCTIONS

The control panel has the following main functions:

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

## 2.4. CONNECTIVITY

### Wireless parameters

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

### Preci probe model et180 wireless parameters

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

### PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

#### How to activate wireless network port:

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

#### How to deactivate wireless network port:

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

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

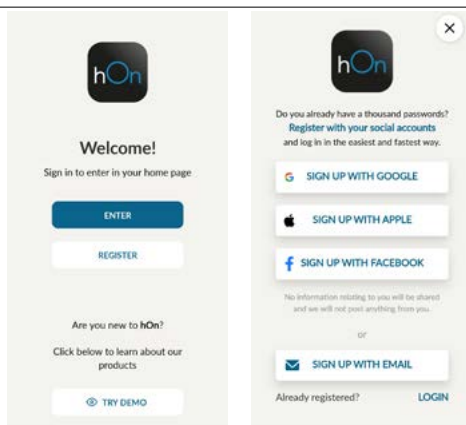
- Once the oven is turned on, the WIFI icons blinks for 30 minutes. During this period it's possible to enroll the product.
- Ensure your home Wi-Fi network is turned on.
- You will be given step by step guidance on both your appliance and mobile device.
- It may take up to 10 minutes to connect your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

Download on your smartphone.



## NEW USER REGISTRATION

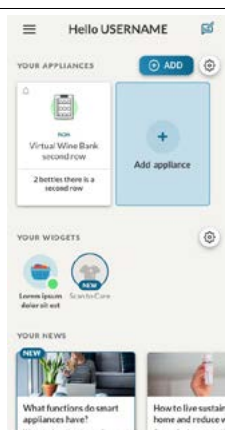
- Click on “Register”
- You can register through social accounts or sign up with your personal email



## QUICK PAIR ENROLLMENT

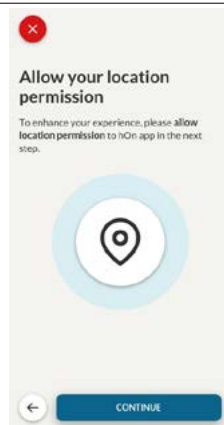
### Step 1

- Select “Add appliance”.

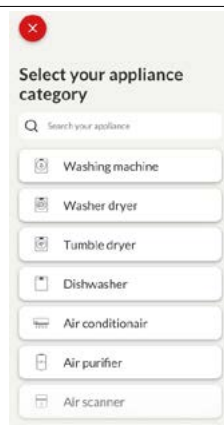


**Step 2**

- Allow your location permission.

**Step 3**

- Select oven from the appliance category.

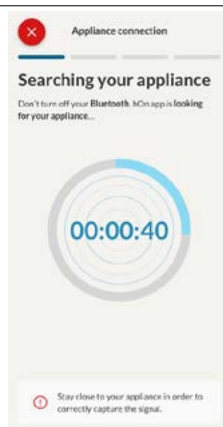
**Step 4**

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



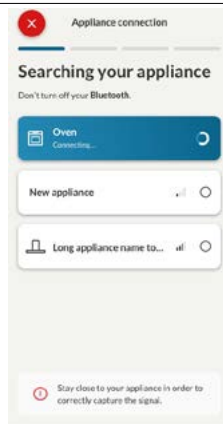
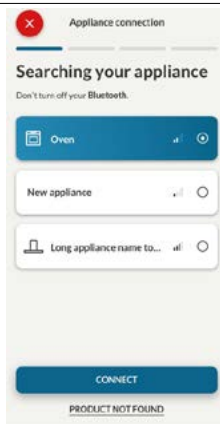
### Step 5

- 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.

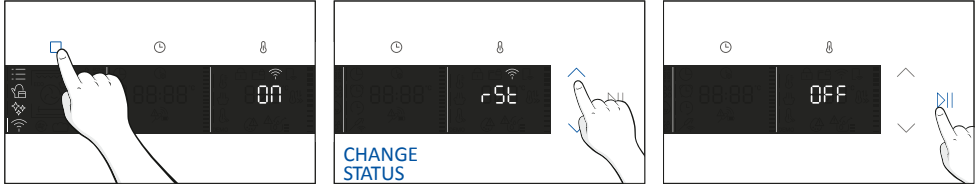


## 📶 HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

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

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

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








## 📱 REMOTE CONTROL

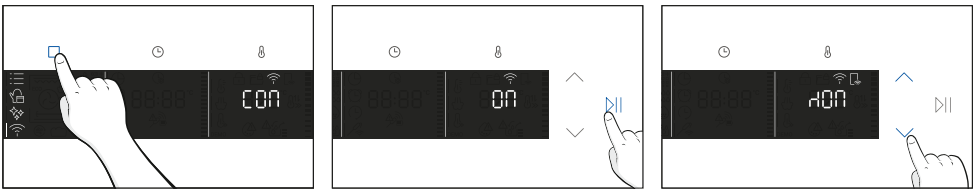
The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App.

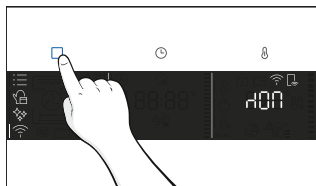
This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; monitoring of the cooking process using the probe; managing saved recipes using the "Jolly function" on the product (see related section). Furthermore, it is possible to receive notifications once programs or recipes are completed. The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

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

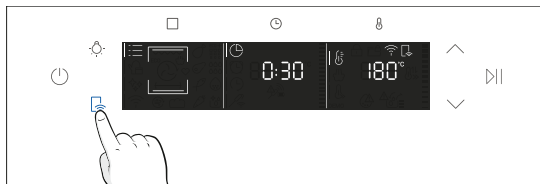
### How to activate Remote Control:

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



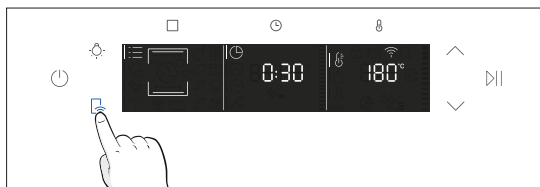


It's also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button



### How to stop Remote Control:

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



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

**i 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.

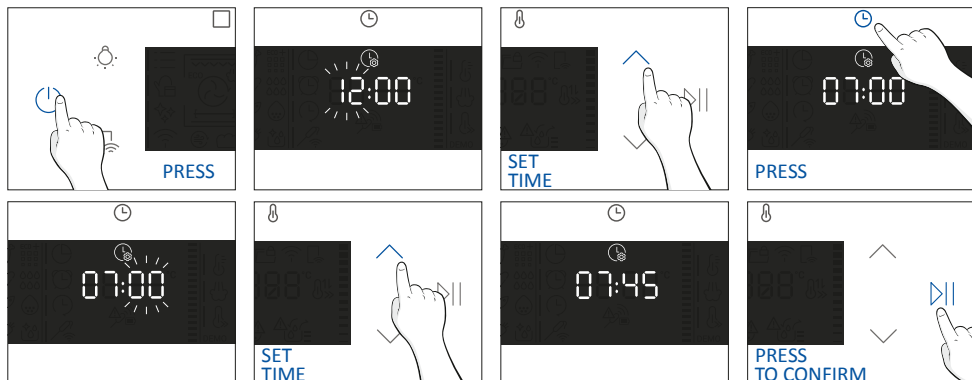
(\*only for pyro ovens)





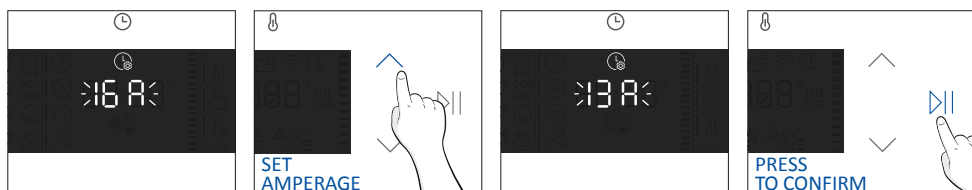
### 3.2. FIRST USAGE


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

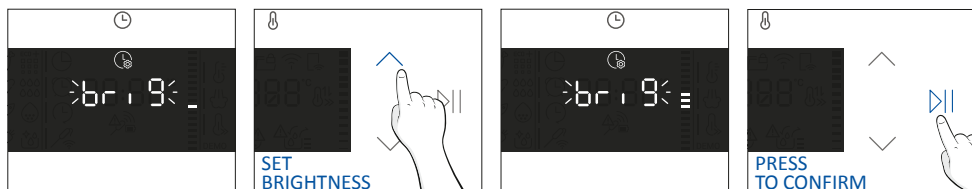
- **SET THE TIME:** The display will show the blinking preset time '12:00'. To modify it, hold  and use the arrows to set the current hour. Press  to confirm hours. Follow the same procedure to set the minutes. To confirm press .



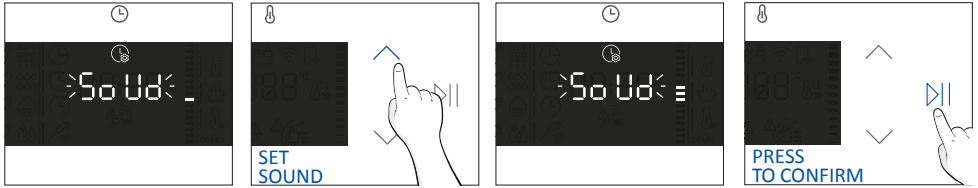
- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to  13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because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



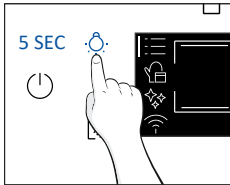
- **BRIGHTNESS:** The display shows the symbol "brig". The numbers represent the level of brightness intensity, editable using the arrows. To confirm press .



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

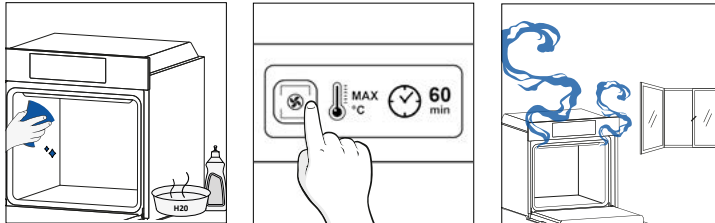


It is possible to go back to initial settings by pressing Lamp button for 5 sec



### 3.3. PRELIMINARY CLEANING


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

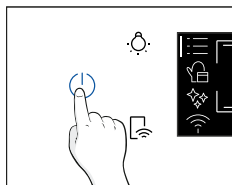


## 4. OPERATION OF PRODUCT


### 4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

#### SWITCHING ON/OFF THE OVEN

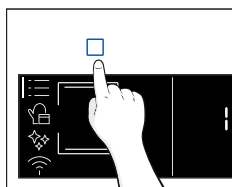
To turn ON/OFF the oven, hold 










#### FUNCTIONS MENU

Access the Function menu by pressing .

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

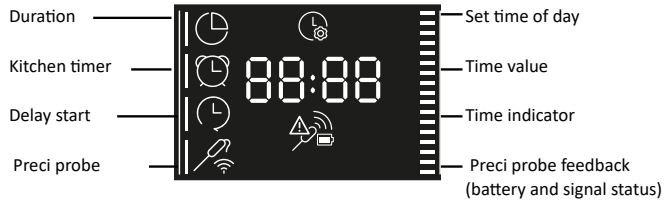
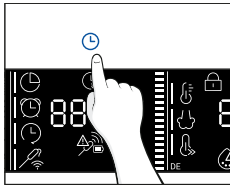


Symbol	Function	Description
	MAIN FUNCTIONS	This function allows to select the desired cooking program by using arrows. Tap  and  to set time and temperature. Press  to start the function. To pause the program, click again.
	<a href="#">FOOD CATEGORIES</a>	In this menu you can access to 4 food cooking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

## TIME MENU

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

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

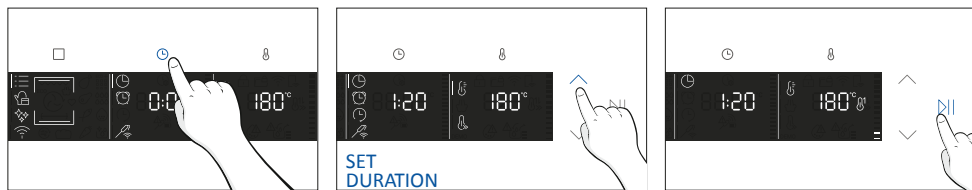


**NOTE:** several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

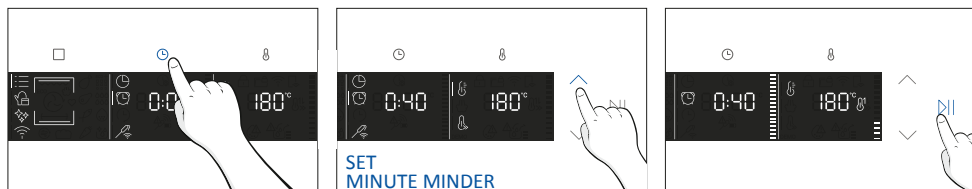
Symbol	Function	Description
	a) COOKING DURATION	<p>Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</p> <p>Press ⌚ to enter in the Time menu. Tap ⌚ as many times as you need to select "Cooking duration" function. Then use the arrows to regulate the value and press <b>▶▶</b> to confirm.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



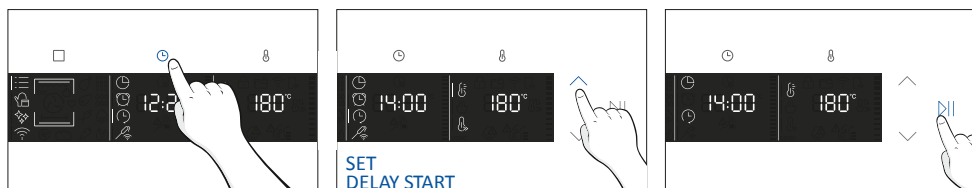
### a. COOKING DURATION



### b. MINUTE MINDER

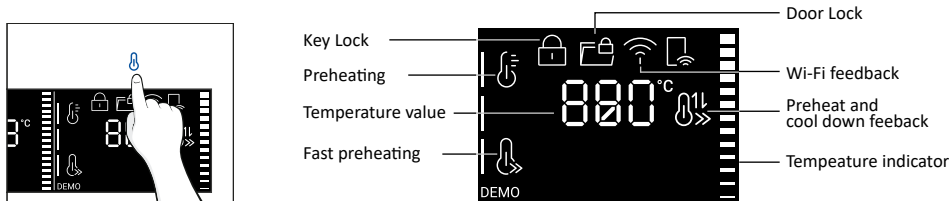


### c. DELAY START



## TEMPERATURE MENU

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



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

## ADDITIONAL FUNCTION

Symbol	Function	Description
	CHILD LOCK	This function enables to lock the screen in order to prevent any unwanted use by minors. Press and hold down Lamp and Remote control to activate the screen lock. Do the same to deactivate it. 
	FAVOURITE FUNCTION	To save a favorite function and display it first when your oven is turned on, hold down Function for 5 seconds.






## 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

### STANDARD FUNCTIONS

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

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	*Conventional	200°C 30-250°C	L2/L3	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Preci Probe.
	Convection + fan	50-250°C	L2/L3/L4	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with high water content. Can be used with Preci Probe.
	Multi-Level	160°C 50-250°C	L4 for single level L2+L5 for double level L2+L4+L6 for triple level	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Preci Probe.
	Bottom heating	50-230°C	L2	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: crème caramel, puddings and bain marie on one level. This function can be also used for finishing a preparation. Can be used with Preci Probe
	Bottom heating+fan	50-230°C	L2	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: pizzas, salty cakes, tarts and foods with liquid toppings on one level. Can be used with Preci Probe.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Grill	01-05	L6 for thin food L5 for thicker foods	NO	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the inner top heating element. Use with the door closed. Place a tray underneath to collect juices.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
	**Gratin(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	Yes/Fast 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.
	Multilevel +	150-250°C	1ST+2ND+3RD +6th level	Yes/Fast preheat available	IDEAL FOR: complete menu cooking without odor mixing. Foods do not have to be extracted at the same cooking time  See dedicated paragraph (insert paragraph number) for menu suggestions
	*ECO	190 °C 150-220 °C	3rd / 4th level	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables  This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off.
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	3rd / 4th level	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.


\* 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.



## SPECIAL FUNCTIONS

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Jolly	-	-	-	Add to the preset list of functions your favorite one that's not already present in your oven. You can <a href="#">configure it</a> through the hOn app.

### Jolly function

Thanks to the Jolly function, this product offers a fully customizable experience, allowing you to store your personalized recipes directly on the oven. You can execute these recipes as often as you like, even without the need to log into the app.

#### How to Set the Jolly Function:

To set the Jolly function on your oven, open the app's recipe section, select the recipe you want to use, and click 'Use As Jolly Function'.

From this point onward, you can launch it from the product even without interaction with the app. Simply turn the function knob to the Jolly function to start the cooking process.

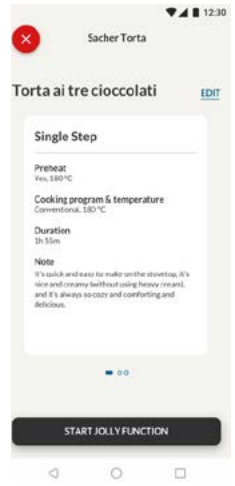
The display will show the preset temperature.



### How to edit the Jolly function:

To edit a Jolly function, go to the app's recipe section and select the card of the recipe designated as a Jolly function. Tap the "edit" button to customize the recipe and modify the previously set settings.

A pop-up message will inform you that to save the newly modified Jolly function, you must remove the previous one. If you confirm, the previous Jolly function will be deleted, and the new parameters will be saved on the product and will be visible in the app.



### How to Delete the Jolly Function:

To remove the Jolly function from the oven's user interface, access the app's recipe section.

By tapping on the card of the recipe designated as a Jolly function, it's possible to delete it by clicking the red button 'delete button'.

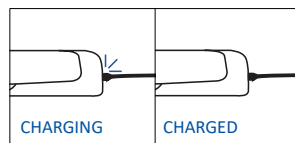
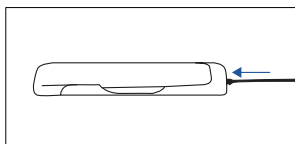
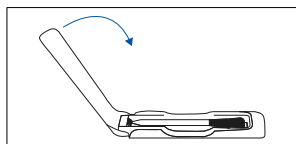
A pop-up will confirm the operation, asking for your confirmation. If you proceed, the Jolly function saved on the oven will be removed, and it will no longer be available in the app.







## PRECI PROBE

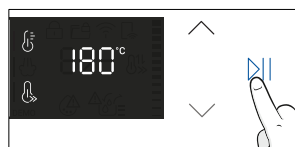
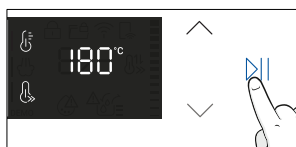
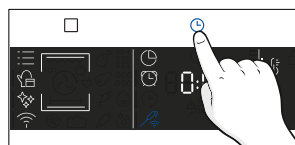
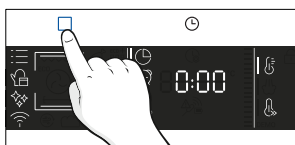
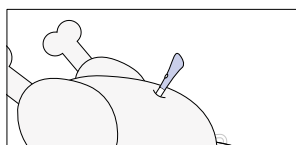
### Before the use verify the charge of the Preci Probe:

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



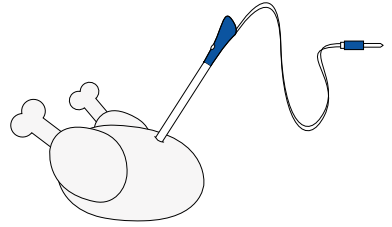
### How to enroll and use Preci Probe:

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



### Cooking tips

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



The Probe can be used with manual functions (Static, Static + Fan, Grill, Super grill, Gratin, and Multi-level), 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 160°C	Y	Baking tray Baking tray	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multilevel	150°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Static	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C		Metal grid + Cake tin	L4	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Static Multilevel	150°C 150°C	Y	Baking tray Baking tray	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Static	190°C	Y	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 + Cake tin	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Static	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	40-60
	Chocolate soufflé	1	Static	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Static	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Static	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25
2		Static	180°C	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 Backing 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 Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Static	200°C	Y	Metal grid + 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 + 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 Place baking tray at L1	L3	40-60
Vegetables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-90
	Frozen french fries (300-500g)	1	AirFry**	220°C	N	Air fry tray**	L4	18-25
	Potato gratin	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + 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.




**i 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.

Symbol	Description	Preheat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Meat Probe temperature (if available)	Description
	Meat	NO	2-3-4	180-200	20-30	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

**i NOTE:** if, after turning off the oven, there is a need to continue cooking, it's recommended avoiding the 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.

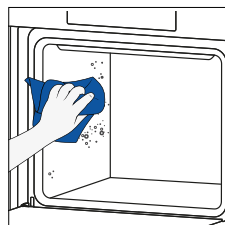
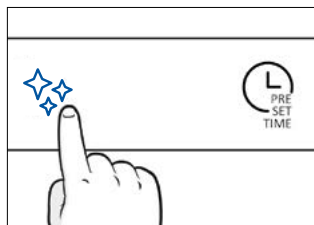
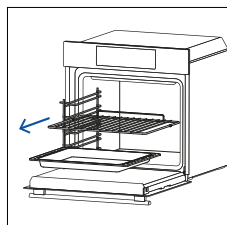
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.

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.

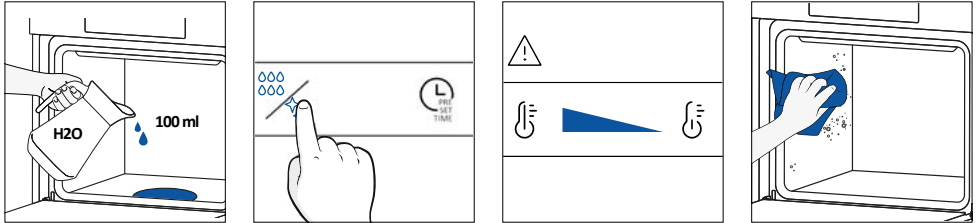


## H2O cleaning

The H2O cleaning function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

### How does it work:

1. Pour 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.



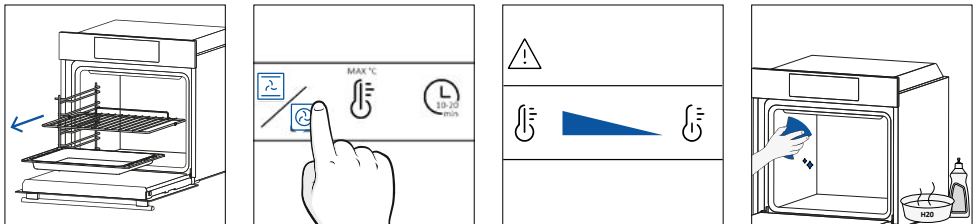
## Catalytic cleaning

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.

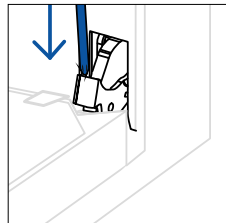
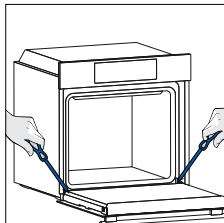
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

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.

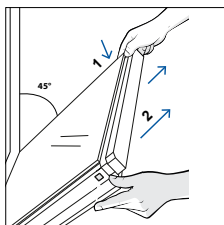


## 6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

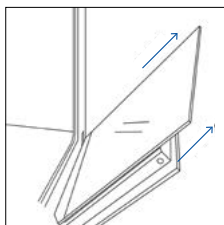
1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.



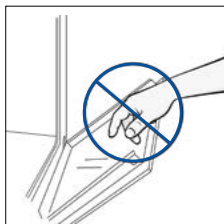
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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).



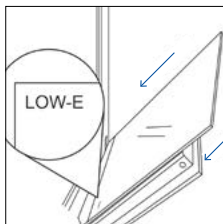
4. **⚠ WARNING:** The outer glass is not removable.



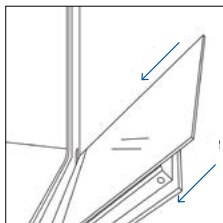
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



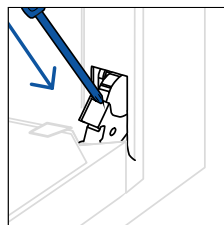
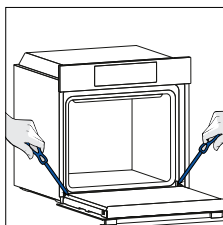
6. Insert the glass panels, making sure that the “Low-E” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



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.



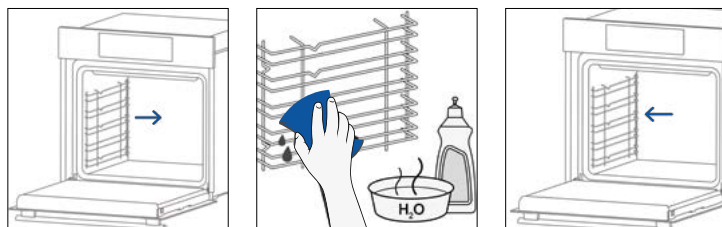
## 6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

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:

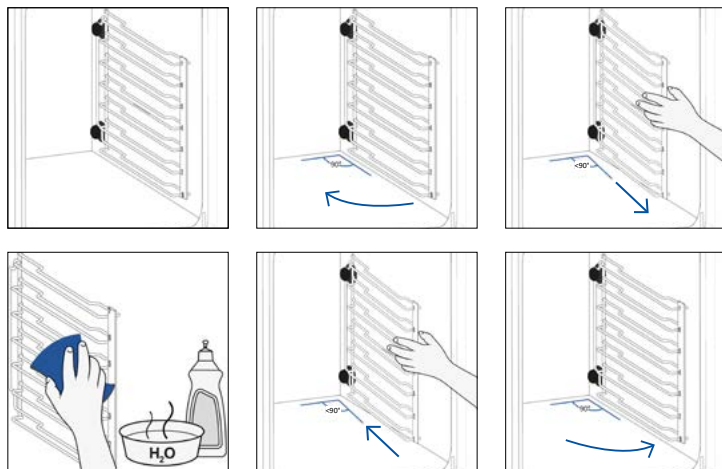
#### – 6 levels model

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.



#### – 7 levels model

1. Remove the side racks by first pulling the front part in the direction of the arrow and detaching the rear part from the screws.
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: positioning the rear part between the screws and push the front part in the direction of the arrow.



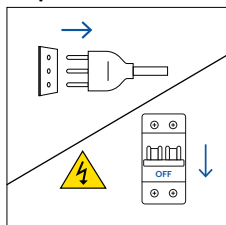
## 6.4 MAINTENANCE

### COMPONENTS REPLACEMENT

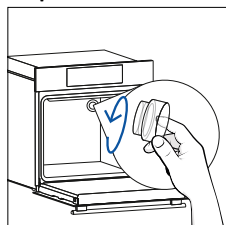
#### Changing the bulb on top:

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.

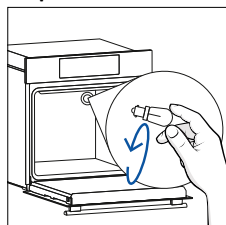
Step 1



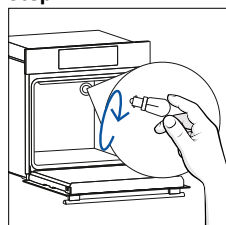
Step 2



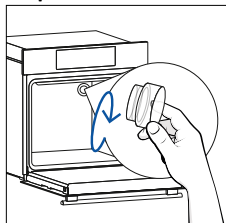
Step 3



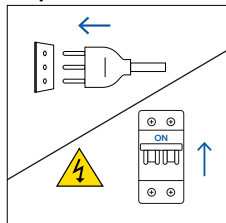
Step 4



Step 5



Step 6



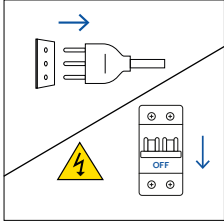
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)



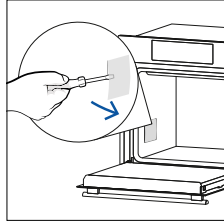
### Changing the lateral bulb:

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.

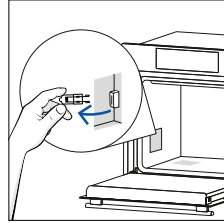
Step 1



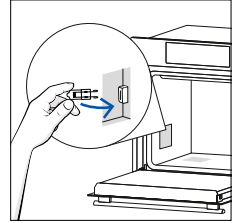
Step 2



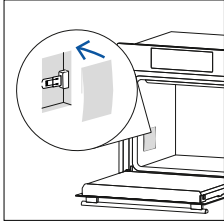
Step 3



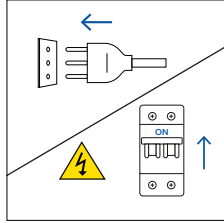
Step 4



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.

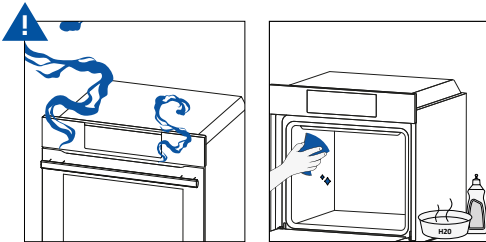
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

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.

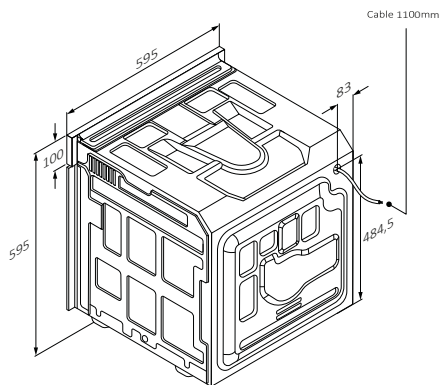
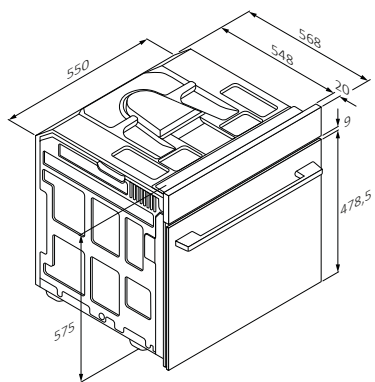
### 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

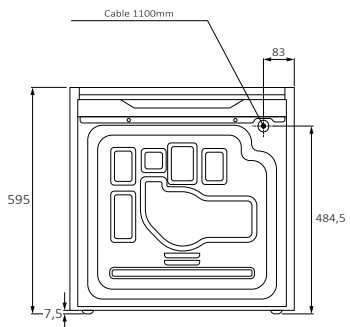
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.

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.

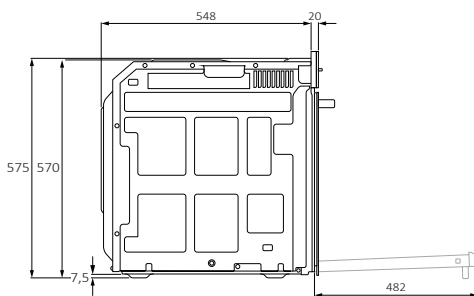
# 9. INSTALLATION



mm



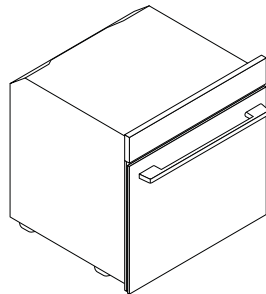
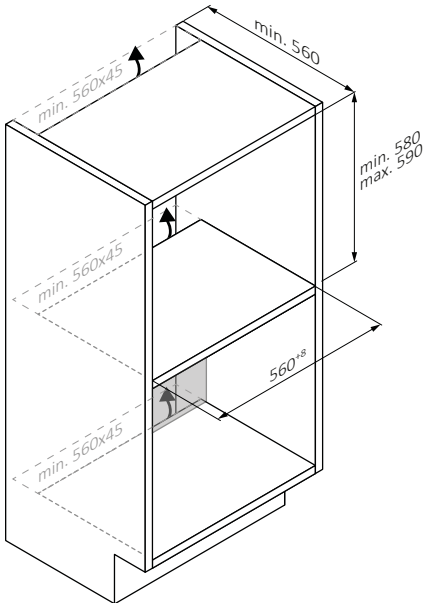
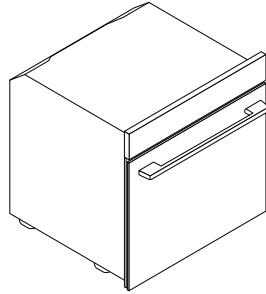
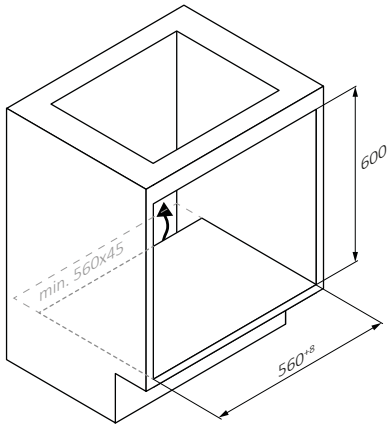
Vista posteriore

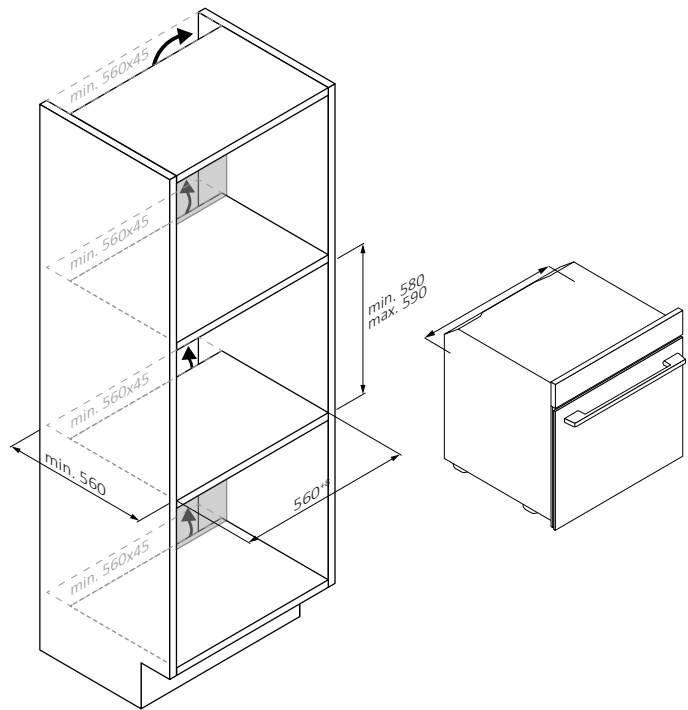


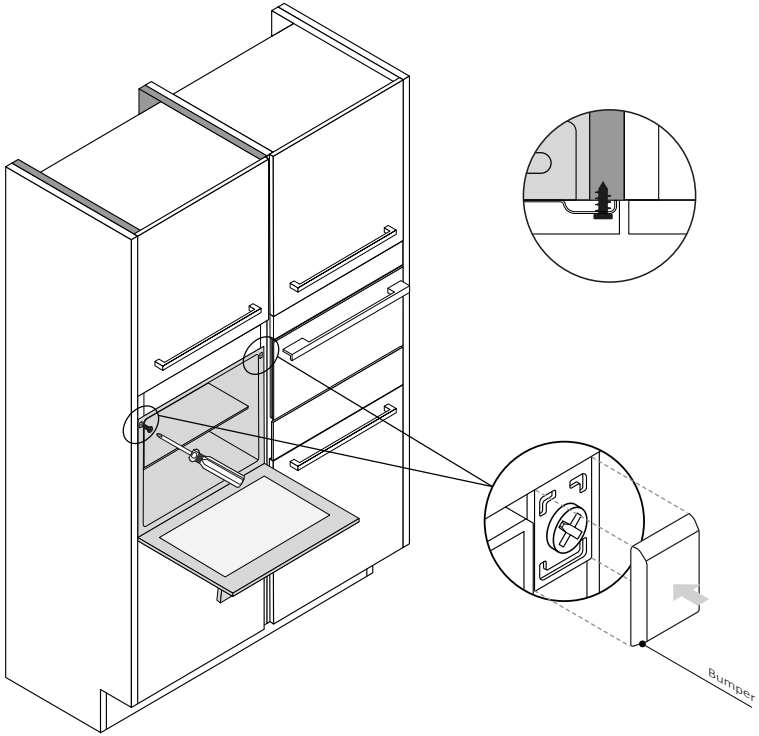
Vista laterale

mm









mm





# Haier

70040440

## **BIENVENUE**

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

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

## **TABLE DES MATIÈRES**

### **1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ**

### **2. PRÉSENTATION DU PRODUIT**

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

### **3. AVANT DE COMMENCER**

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

### **4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT**

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

---

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour les opérations de 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 chauffe 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 élé-

ments 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.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- 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 client 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.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.

## 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 conformes 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 client et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **⚠ AVERTISSEMENT:** vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.

- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- • L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:
  - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation;
  - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés;
  - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
  - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.
- **i 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

- Le 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 positionne-

ment correct, voir également l'image au [paragraphe Accessoires](#) de ce manuel d'utilisation.

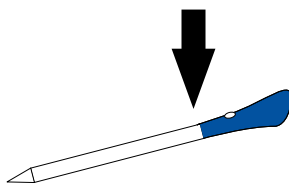
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut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

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

- Il faut éliminer l'excès de liquide renversé avant d'effectuer le nettoyage.
- **⚠ AVERTISSEMENT:** avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :

- Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
- Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il convient de boucher le trou avec le rivet fourni. Fermez toujours le trou avec le rivet lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse (si disponible), les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

Insérez la sonde Preci dans  
la nourriture jusqu'à cet endroit



### AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA SONDE DE TEMPÉRATURE SANS FIL\*

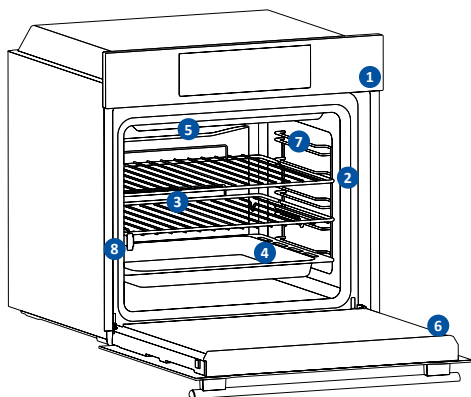
- Ce produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- **NE TOUCHEZ PAS LA SONDE SANS FIL À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON.** Portez toujours des maniques pour retirer la sonde des aliments après la cuisson.
- Il est nécessaire d'**INSÉRER INTÉGRALEMENT** la tige métallique de la sonde sans fil dans les aliments jusqu'au **BORD NOIR** en céramique pendant la cuisson.

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



## 2. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



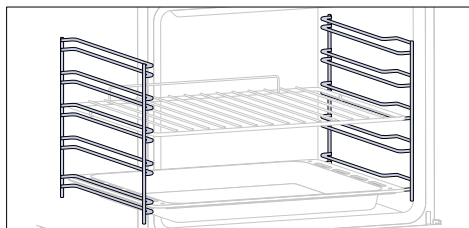
1. Panneau de commande
2. Numéros des emplacements
3. Grilles
4. Plateaux
5. Cache ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles latérales  
(si présent: uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série & QR Code



Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

### 2.2. ACCESSOIRES

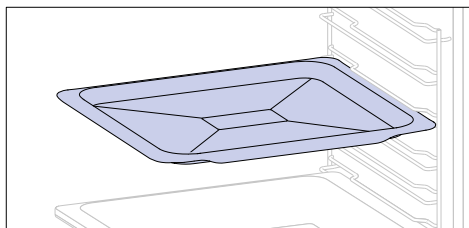
#### Grilles Latérales (seulement si présent\*)



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

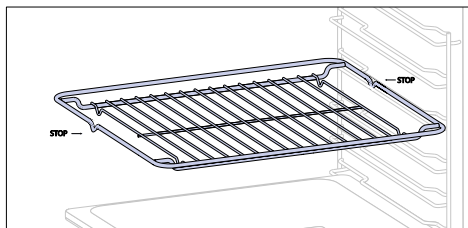
**i** **REMARQUE:** 6 ou 7 niveaux selon le modèle.

#### Plaque du four (seulement si présent\*)



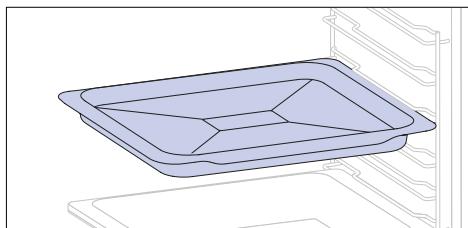
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

#### Grille métallique



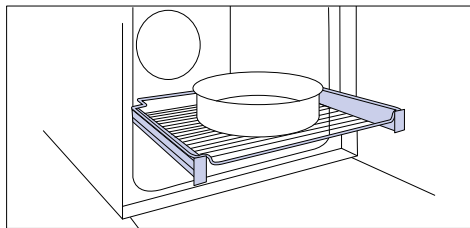
La grille métallique d'un four, amovible et réglable, soutient les ustensiles de cuisine, assurant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage, tout en maintenant les plats à différentes hauteurs selon les besoins de cuisson.

#### Plaque plus profonde



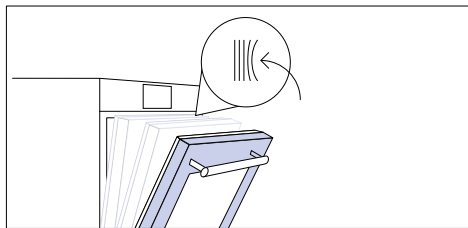
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoués ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

### Guides Téléscopiques (si présent\*)



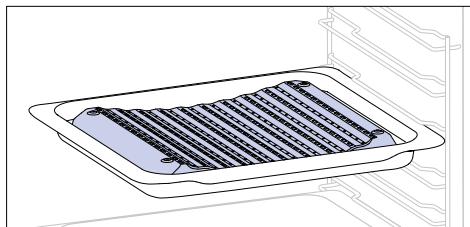
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

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



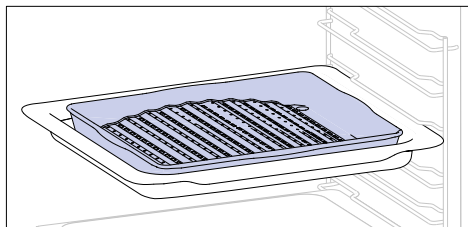
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

### Double Plaque - Mode BBQ (si présent\*)



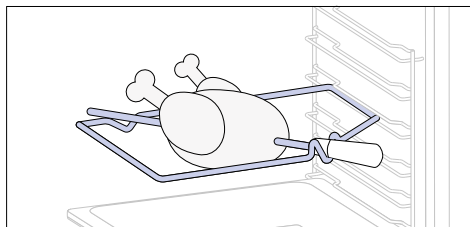
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus "humide".

### Double Plaque - Mode vapeur (si présent\*)



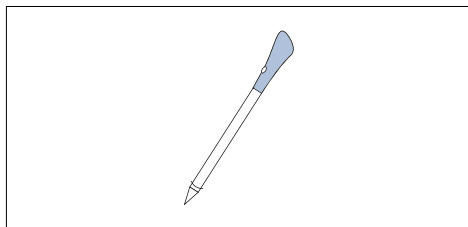
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

### Tournebroche (si présent\*)

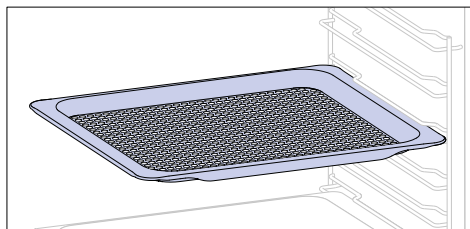


Le tournebroche fonctionne en même temps que la résistance supérieure. En tournant, les aliments peuvent être cuits de façon homogène. Il est préférable de l'utiliser pour les aliments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels

### Sonde de cuisson (si présent\*)

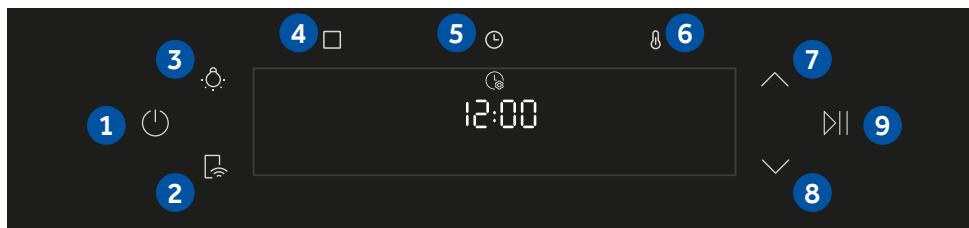


Cette sonde de cuisson est une sonde de température qui, insérée dans l'aliment et reliée au four par un câble, permet de contrôler la température à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson. Elle est principalement utilisée pour le poisson et la viande.

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

La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. 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 en fonction du modèle.

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

### FONCTIONS PRINCIPALES

Le panneau de contrôle a les fonctions principales suivantes:

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

## 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

#### Sonde Preci model et180 wireless parameters

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400÷2480
Puissance maximale [mW]	2.5 - (4dBm)

#### INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

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

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

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

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

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

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

### **i** 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.

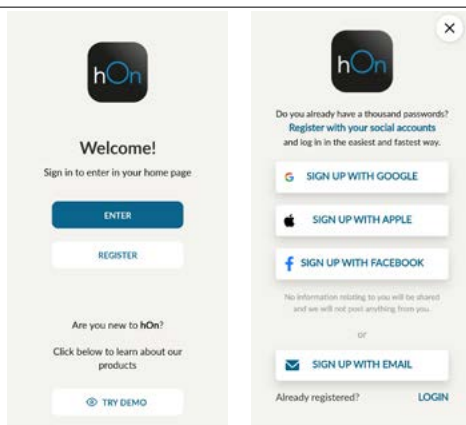
Download on your smartphone.



## INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

- Cliquez sur "S'inscrire"

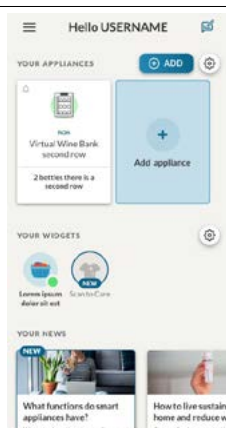
Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle.



## APPAIRAGE RAPIDE

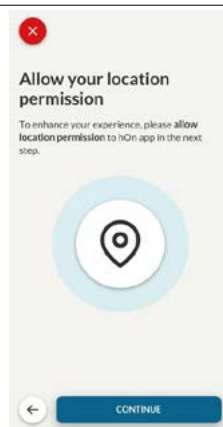
### Étape 1

- Sélectionnez "Ajouter un appareil".



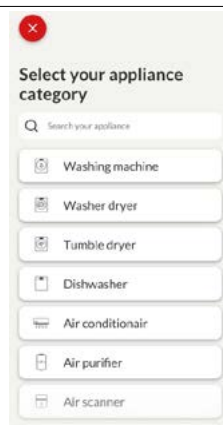
## Étape 2

- Autorisez votre localisation.



## Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils



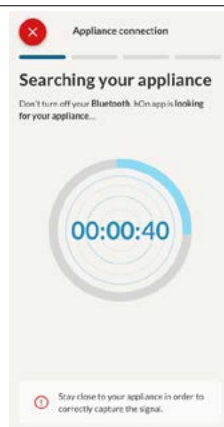
## Étape 4

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



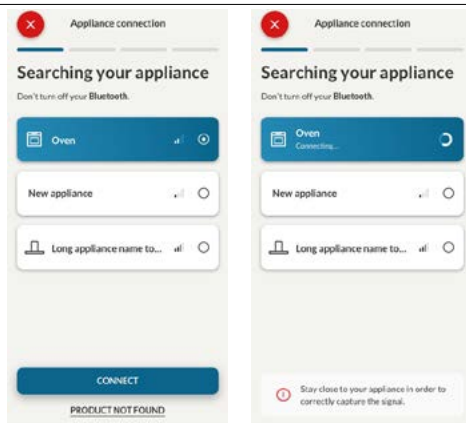
## Étape 5

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



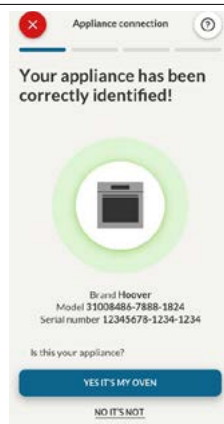
## Étape 6.1-6.2

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



## Étape 7

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

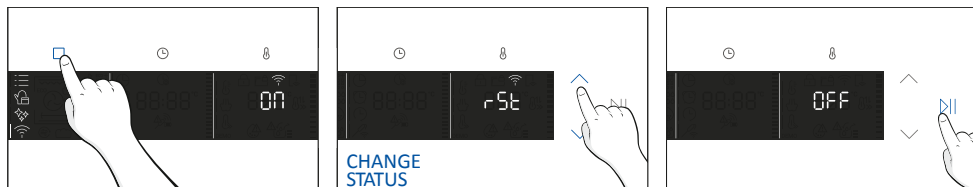


## COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

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.
- **WIFI hOn:** Le four ne peut être utilisé qu'avec l'application.
- **WI-FI OFF (Wi-Fi désactivé):** le four n'est pas connecté mais toujours enregistré avec des identifiants réseau sauvegardés.
- **WI-FI RESET (Remise à zéro du Wi-Fi):** la connexion est réinitialisée et un nouvel enregistrement est possible.

1. Appuyez sur □ et entrez dans le menu WIFI. Sur l'écran, apparaît "On".
2. L'écran affiche "On".
3. Utilisez les flèches jusqu'à ce que "Off" s'affiche ou que le paramètre de réinitialisation "St".



## CONTRÔLE À DISTANCE

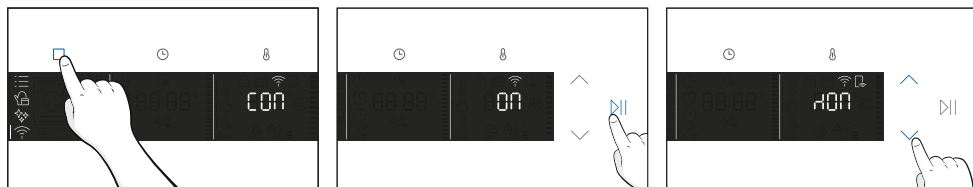
Le contrôle à distance offre de nombreux avantages aux utilisateurs, en améliorant la commodité, l'efficacité et l'expérience globale de cuisson, en donnant la possibilité de contrôler le produit directement à partir de l'appareil et de l'application hOn.

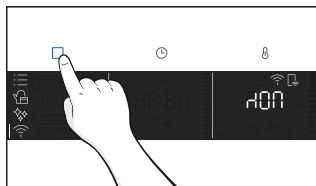
Cette fonction permet, à travers votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités, telles que le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes; le réglage des paramètres de cuisson en cours d'utilisation; le suivi du processus de cuisson à l'aide de la sonde; la gestion des recettes sauvegardées à l'aide de la "[fonction Jolly](#)" sur le produit (se reporter au paragraphe correspondant). 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

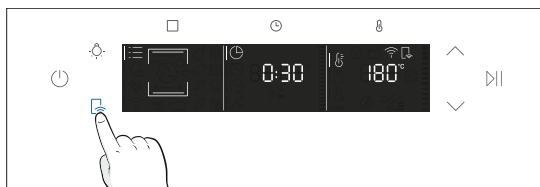
### Comment activer le contrôle à distance :

1. Appuyez sur □ pour sélectionner le mode WIFI.
2. Sur l'écran apparaît "Connection". Appuyez sur ▷. Le "On" commencera à clignoter.
3. Appuyez sur ∨ pour sélectionner le mode "hOn" et appuyez sur ▷▷ pour activer la télécommande.
4. Appuyez sur □ pour quitter le mode 'hOn'.
5. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.



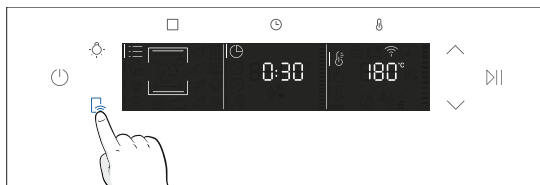


Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante



### Comment arrêter le contrôle à distance:

Lorsque le programme de cuisson est en cours, il peut être arrêté directement depuis le produit lui-même en appuyant sur le bouton correspondant. 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. \*

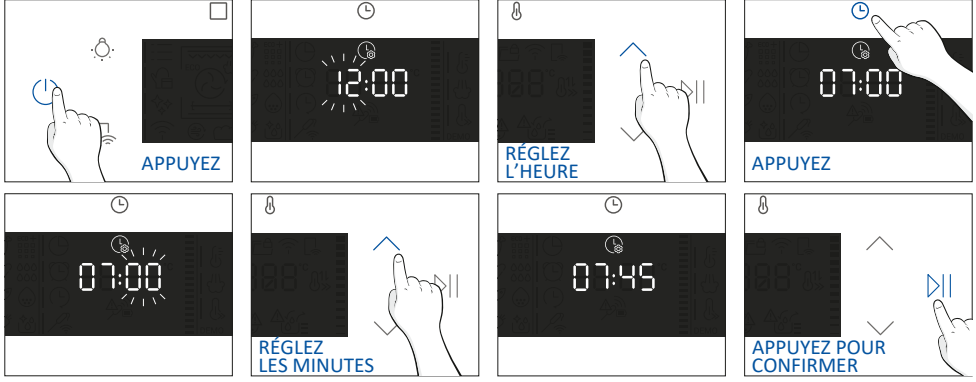
Pendant la fonction ÉCO, la lumière reste éteinte.


(\*uniquement pour les fours à pyrolyse)

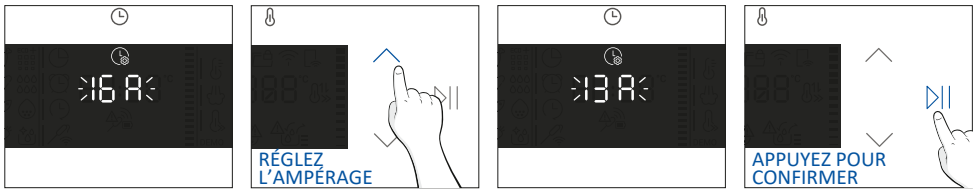
### 3.2. PREMIÈRE UTILISATION

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.


- RÉGLER LE TEMPS:** L'écran affichera l'heure pré-réglée clignotante '12:00'. Pour la modifier, maintenez enfoncé  et utilisez les flèches pour régler l'heure actuelle. Appuyez sur  pour confirmer l'heure. Suivez la même procédure pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez sur .

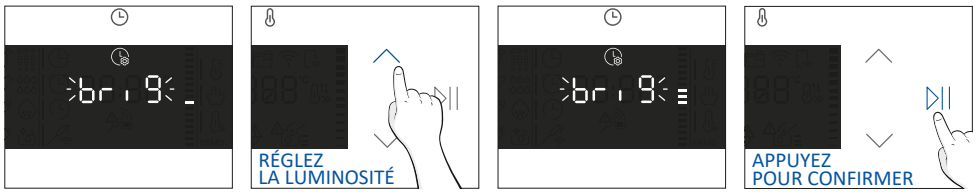


- AMPÉRAGE:** Par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre domicile dispose d'une puissance plus faible, vous pouvez modifier ce réglage à 13 A. Ce réglage affecte la vitesse à laquelle le four chauffe. Choisir l'option supérieure (16 A) signifie qu'il chauffe plus rapidement (car l'absorption de puissance est augmentée). Sur l'écran, vous verrez deux choix: 13 A et 16 A. Sélectionnez celui que vous préférez en utilisant les flèches. Pour confirmer, appuyez sur .

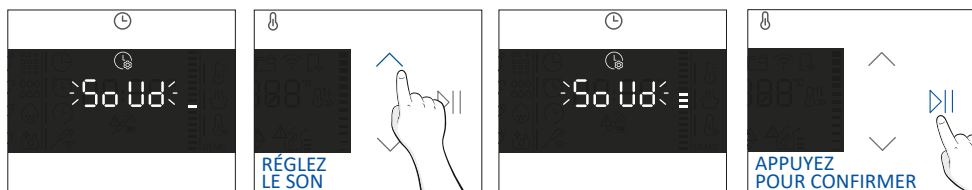


**REMARQUE:** l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

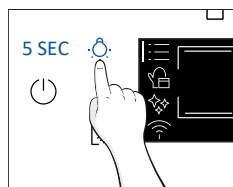
- LUMINOSITÉ:** L'écran affiche le symbole 'brig'. Les chiffres représentent le niveau d'intensité de luminosité, modifiables à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur .



- **SON:** l'écran affiche le symbole 'SoUd'. Les chiffres représentent le niveau d'intensité sonore, modifiables à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur ►||.

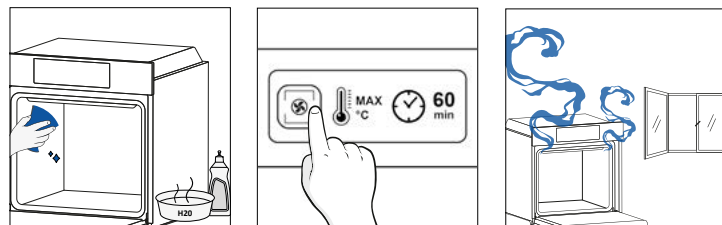


Il est possible de revenir aux paramètres initiaux en appuyant sur le bouton Lampe pendant 5 secondes.



### 3.3. NETTOYAGE PRELIMINAIRE


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

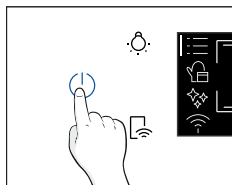


## 4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

### 4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT


#### MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU FOUR

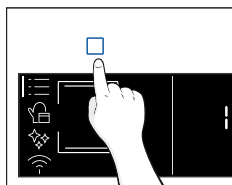
Pour allumer/éteindre le four, maintenez enfoncé 










#### MENU FONCTION



Accédez au menu Fonction en appuyant sur .

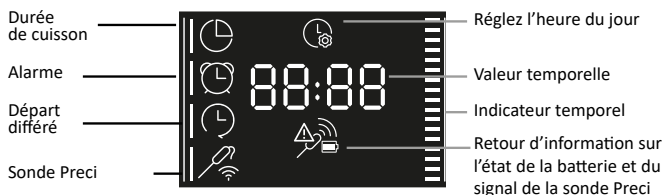
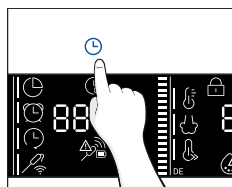
Pour naviguer, appuyez  autant de fois que nécessaire pour accéder aux paramètres suivants.


















Symbole	Function	Description
	FONCTIONS PRINCIPALES	Cette fonction permet de sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide des flèches. Appuyez sur  et  pour régler le temps et la température. Appuyez sur  pour démarrer la fonction. Pour mettre en pause le programme, appuyez à nouveau.
	<u>CATÉGORIES D'ALIMENTS</u>	Dans ce menu, vous pouvez accéder à 4 catégories de cuisson d'aliments déjà intégrées dans votre four en utilisant les flèches. L'écran affichera le temps et la température par défaut.
	WIFI	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'enregistrer avec l'application hOn.
	FONCTIONS DE NETTOYAGE	Cette fonction permet de choisir un système de nettoyage disponible sur votre four.

## MENU TEMPS

Après avoir sélectionné le programme de cuisson, accédez au menu Temps en appuyant sur . Pour naviguer, appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour accéder aux paramètres suivants:



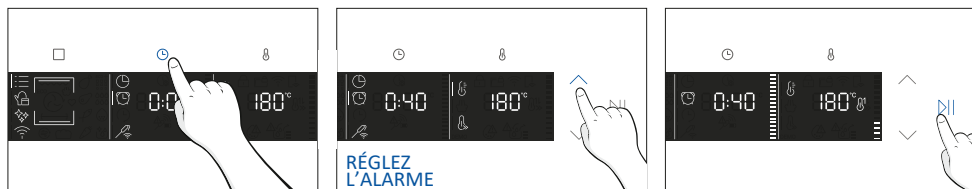
**NOTE:** several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

Symbol	Function	Description
	A) DURÉE DE CUISSON	Permet de prérégler le temps de cuisson nécessaire pour la recette choisie. Appuyez sur  pour accéder au menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction "Durée de cuisson". Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur  pour confirmer. Le compte à rebours démarre à la fin du préchauffage (s'il est présent). Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en appuyant sur  et en utilisant les flèches. Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche "End" et la cuisson s'arrête.
	B) ALARME	Permet de utiliser le four comme une alarme. Appuyez sur  pour accéder au menu de temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction "Minuteur". Ensuite, utilisez les flèches pour régler la valeur et appuyez sur  pour confirmer. Pendant la phase de cuisson, il est possible de changer la valeur de la durée en appuyant sur  et en utilisant les flèches. Appuyez ensuite pour redémarrer la cuisson. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson se poursuit jusqu'à ce qu'elle soit interrompue manuellement. Cette fonction peut également être configurée lorsque le four est en mode veille en appuyant sur  . Lorsqu'elle est activée, la minuterie fonctionne indépendamment des fonctions de cuisson du four.
	C) DÉPART DIFFÉRÉ	Permet de choisir l'heure de début de la cuisson. Appuyez sur  pour accéder au menu de temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction "Départ différé". Ensuite, utilisez les flèches pour régler la valeur et appuyez sur  pour confirmer. REMARQUE: Le démarrage différé est activable uniquement après avoir réglé la Durée de cuisson et n'est pas disponible avec les fonctions de grillade.

## a. DURÉE DE CUISSON



## b. ALARME

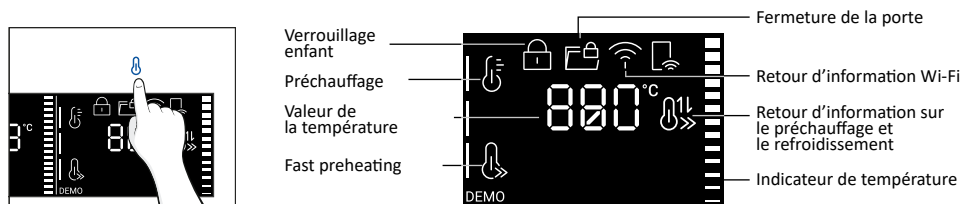


## c. DÉPART DIFFÉRÉ



## CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE

Après avoir sélectionné le programme de cuisson, accédez au menu de température en appuyant sur . Pour naviguer, appuyez sur autant de fois que nécessaire pour accéder aux paramètres suivants:



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

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Symbole	Fonction	Description
	VERROUILLAGE ENFANT	Cette fonction permet de verrouiller l'écran afin d'empêcher toute utilisation non désirée par les mineurs. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons Lampe et Télécommande pour activer le verrouillage de l'écran. Faites de même pour le désactiver.
	FONCTION FAVORITE	Pour enregistrer une fonction favorite et l'afficher en premier lorsque votre four est allumé, maintenez enfoncé  pendant 5 secondes.



## 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.

### FONCTIONS STANDARD

**i 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 Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	*Convection naturelle	200°C 30-250°C	L2/L3	Oui Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur. Peut être utilisée avec Sonde Preci.
	Convection + ventilateur	50-250°C	L2/L3/L4	Oui Préchauffage rapide	IDÉAL POUR : rôtis, plats à gratin, légumes et tartes avec des garnitures humides sur un seul niveau. Idéal pour la cuisson d'aliments à forte teneur en eau. Peut être utilisé avec la sonde Preci.
	Multi niveaux	160°C 50-250°C	L4 (une plaque) L2+L5 (deux plaques) L2+L4+L6 (trois plaques)	Oui Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments. Peut être utilisée avec Sonde Preci.
	Chauffage bas	50-230°C	L2	Oui Préchauffage rapide	IDÉAL POUR : crème caramel, puddings et bain-marie sur un seul niveau. Cette fonction peut également être utilisée pour finaliser une préparation. Peut être utilisé avec la sonde Preci.
	Chauffage bas + ventilateur	50-230°C	L2	Oui Préchauffage rapide	IDÉAL POUR : pizzas, cakes salés, tartes et aliments avec des garnitures liquides sur un seul niveau. Peut être utilisé avec la sonde Preci.




Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Grill	01-05	L6 pour les aliments fins L5 pour les aliments plus épais	Non	IDÉAL POUR : gratins, viandes grillées, poissons, légumes. Cette fonction utilise uniquement l'élément chauffant supérieur intérieur. Utilisez avec la porte fermée. Placez un plateau en dessous pour recueillir les jus.
	**Supergrill	05 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 150-250°C	L4/L5	Oui/Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.
	Multiniveau +	150-250°C	1er + 2e +3e +6e niveau	Oui/Préchauffage rapide disponible	IDÉAL POUR : cuisiner un menu complet sans mélange d'odeurs. Les aliments n'ont pas besoin d'être extraits en même temps de cuisson. Consultez le paragraphe dédié pour des suggestions de menu.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	Non	IDÉALE POUR : cuire de la viande, du poisson ou des légumes. Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. La lampe de la cavité est éteinte.
	Friture à l'air (***)	200°C 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.

\* 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.



Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Jolly	-	-	-	Ajoutez à la liste prédéfinie des fonctions celle que vous préférez et qui n'est pas encore présente dans votre four. <a href="#">Vous pouvez la configurer via l'application hOn.</a>

### Fonction Jolly

Grâce à la fonction Jolly, ce produit offre une expérience entièrement personnalisable, vous permettant de stocker vos recettes personnalisées directement sur le four. Vous pouvez exécuter ces recettes aussi souvent que vous le souhaitez, même sans avoir besoin de vous connecter à l'application.



### Comment régler la fonction Jolly:

Pour activer la fonction Jolly sur votre four, ouvrez la section des recettes de l'application, sélectionnez la recette que vous souhaitez utiliser puis cliquez sur « Utiliser comme fonction Jolly ».

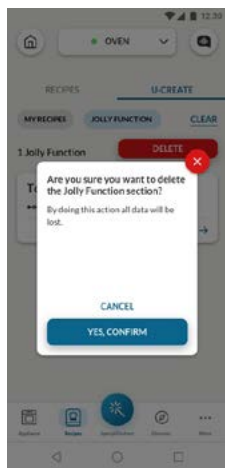
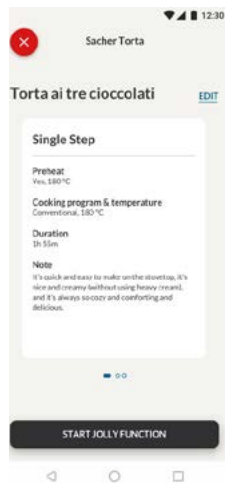
À partir de ce moment-là, vous pouvez la démarrer à partir du produit, même sans interaction avec l'application. Il suffit de tourner le bouton de fonction sur la fonction Jolly pour démarrer le processus de cuisson.

L'écran affiche la température prédéfinie.

### Comment modifier la fonction Jolly:

Pour modifier une fonction Jolly, allez dans la section des recettes de l'application et sélectionnez la carte de la recette désignée comme fonction Jolly. Appuyez sur le bouton « modifier » pour personnaliser la recette et changer les paramètres définis auparavant.

Un message contextuel vous informe alors que pour enregistrer la nouvelle fonction Jolly modifiée, vous devez supprimer la précédente. Si vous confirmez, la fonction Jolly précédente sera supprimée et les nouveaux paramètres seront enregistrés sur le produit et seront visibles dans l'application.



### Comment supprimer la fonction Jolly:

Pour supprimer la fonction Jolly de l'interface utilisateur du four, accédez à la section des recettes de l'application.

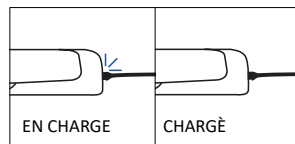
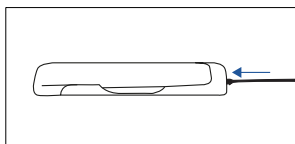
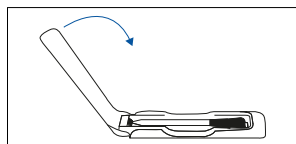
En appuyant sur la carte de la recette désignée comme fonction Jolly, il est possible de la supprimer en cliquant sur la touche rouge « touche de suppression ».

Une fenêtre contextuelle confirme l'opération et vous demande de la confirmer. Si vous procédez ainsi, la fonction Jolly enregistrée sur le four sera supprimée et ne sera plus disponible dans l'application.

## SONDE PRECI

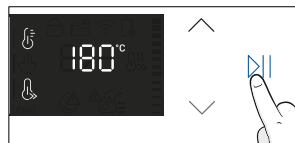
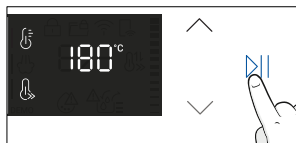
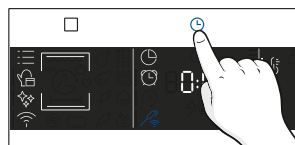
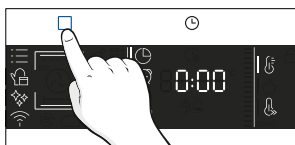
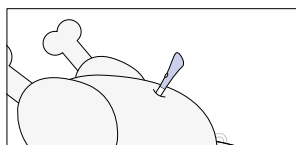
### Avant utilisation, vérifiez la charge de la sonde Preci :

1. Insérez la sonde Preci dans le chargeur et refermez le couvercle.
2. Branchez le chargeur à une source d'alimentation USB, comme un adaptateur USB ou une prise USB d'un PC/portable, en utilisant le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une batterie externe en raison de sa fonction d'extinction automatique.
3. Le voyant lumineux du chargeur s'allumera et clignotera pendant la charge. Il s'éteindra lorsque la sonde Preci sera complètement chargée.



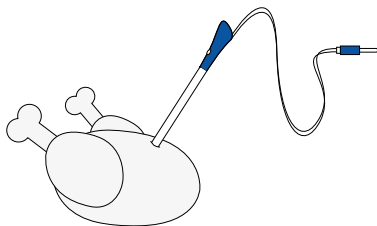
### Voici comment enregistrer et utiliser la sonde Preci:

1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Appuyez sur □ pour sélectionner la fonction désirée et appuyez sur ⊖ autant de fois que nécessaire pour sélectionner l'icône de la sonde.
3. Après un moment, le four reconnaîtra le code de la sonde. Appuyez sur ▶| et utilisez les flèches pour régler la température désirée.
4. Appuyez sur ▶| pour confirmer. À partir de ce moment, le four utilisera les données de la sonde pour surveiller la température interne de votre aliment.
5. Lorsque la température interne désirée est atteinte, une alarme retentira et le four s'éteindra. Retirez soigneusement la sonde de l'aliment.



### 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.
Viandes rôties	55 °C / 60 °C / 65 °C	Pour les aliments de forme cylindrique (p. ex. les rôtis de bœuf), placez l'embout le plus près possible du centre géométrique
Volaille	83-85°C	Dans la partie la plus épaisse du blanc
Poisson (entier/en filets)	65°C	En diagonale dans la partie la plus épaisse
Pain/ragoûts	90°C	Proche du centre géométrique de l'aliment

## 5. DIRECTIVES DE CUISSON

### 5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GENERALE

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Pré-chauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage*(min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux /Muffins	1	Convection naturelle Multi-niveaux	175°C 160°C	O	Plaque du four	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multi-niveaux	150°C		Plaque du four	L2+L5	30-40
		3	Multi-niveaux	140°C		Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L4 +L6	40-50
	Génoises	1	Convection naturelle Multi-niveaux	170°C	O	Plaques du four	L2	30-40
			Multi-niveaux	150°C		Grille métallique + moule à gâteau	L4	40-50
		2	Convection naturelle Multi-niveaux	150°C		Grille métallique + moule à gâteau	L1+L4	50-60
	Biscuits	1	Multi-niveaux	150°C 150°C	O	Grilles métalliques + moule à gâteau	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multi-niveaux	140°C		Plaque du four	L2+L5	30-40
		3	Convection naturelle	140°C		Plaque du four	L2+L4 +L6	35-40
	Chouquettes	1	Multi-niveaux	190°C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L4	25-35
		2	Convection naturelle	170°C		Plaques du four	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Multi-niveaux	200°C	O	Plaque du four	L3	20-30
	Meringues	1	Convection naturelle	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	Multi-niveaux	185°C	O	Plaque du four	L2	60-70
		1	Convection naturelle	170°C	O	Plaque du four	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	Grille métallique + moule à gâteau	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Multi-niveaux	180°C	O	Plaque du four + moules	L3	20-25
2		Multi-niveaux	180°C	Grille métallique + moule à gâteau		L2+L5	25-35	
3		Convection naturelle	160°C	Plaques du four		L2+L4 +L6	30-40	
Strudel surgelé	1	Supergrill	210°C	O	Plaque du four	L3	30-45	
Pains et galettes	Pain de mie	1	Convection naturelle	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	Static	200°C	O	Plaque du four	L3	35-50



Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Pré-chauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage*(min)
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle	200°C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1 ou L2	30-50
		2	Multi-niveaux	180°C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four + 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
	Pizza fraîche (ronde)	1	Pizza	300°C	N	Plaque du four	L2 ou L3	15-20
		2	Multi-niveaux	180°C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza	220°C	O	Grille métallique	L3	10-15
		2	Convection naturelle	200°C		Grille métallique	L2+L5	15-25
3		Multi-niveaux	180°C	Grille métallique		L2+L4+L6		
Pizza surgelée (croûte fine)	1	Multi-niveaux	200°C	N	Grille métallique	L2	10-15	
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 une demi-tasse d'eau	L4	40-60
	Cuisses de poulet	1	Friture à l'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	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Pré-chauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage*(min)
Viande et volaille	Coq	1	Gratin	220°C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Gratin	200°C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	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 + plat allant au four	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 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.




**i 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	Préchauffage	Emplacement	Plage de température (°C)	Plage de temps (min)	Température de la sonde de cuisson (si disponible)	Description
	Viande	NO	2-3-4	180-200	20-30	55-85°C	Pour les rôtis de bœuf, de veau et de porc, la volaille et les morceaux de viande.
	Poisson	NO	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Pour les poissons entiers et les filets.
	Légumes	NO	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis.

**i 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	500-800g	Viande	190°C	Grille métallique	L3	30-40
Filet de bœuf	200g	Viande		Grille métallique	L3	
Rôti haché	1000-1500g	Viande	180°C	Grille métallique	L3	40-50
Bœuf Wellington	500g	Viande	200°C	Grille métallique	L3	50-80
Viande braisée	800-1000g	Viande	200°C	Grille métallique	L3	40-70
Côtes de porc	1000-1200g	Viande	200°C	Grille métallique	L3	80-100
Carré d'agneau	800-1000g	Viande	200°C	Grille métallique	L3	60-80
Gigot d'agneau	1500-2000g	Viande	190°C	Grille métallique	L3	80-100
Filets de saumon	200-600g	Poisson	170°C	Plaque du four	L3	20-35
Darnes de thon	600g (env. 4 morceaux)	Poisson	180°C	Grille métallique	L3	10-20
Darnes d'espardon	700g (env. 4 morceaux)	Poisson	200°C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de cabillaud	600g (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	600g (env. 4 morceaux)	Poisson	150°C	Plaque du four	L3	10-20
Filet de bar	600g (env. 4 morceaux)	Poisson	150°C	Plaque du four	L3	10-20
Poisson en croûte de sel	1	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 GENERALES

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

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

### 6.2. NETTOYAGE DU FOUR

#### 6.2.1. INTERIEUR DU FOUR: FONCTIONS DE NETTOYAGE


 **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.

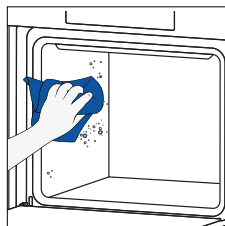
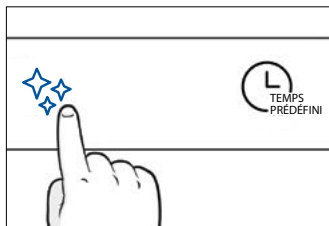
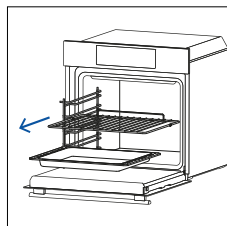
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.

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.

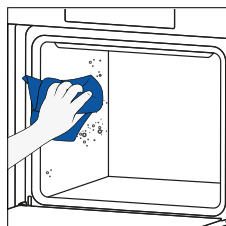
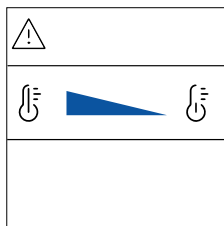
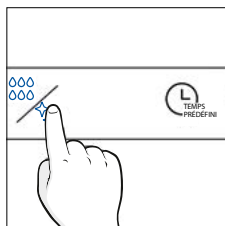
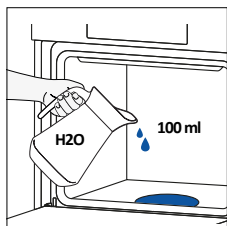


## H2O-Clean

La fonction H2O-Clean 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.



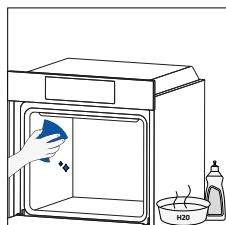
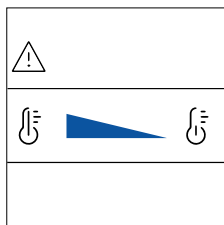
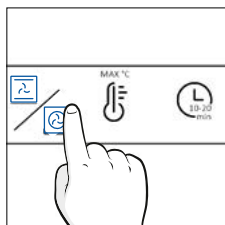
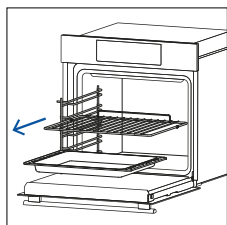
### Nettoyage par catalyse

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.

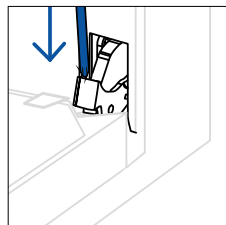
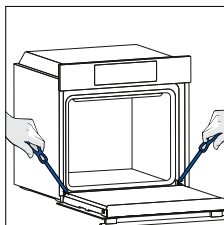
Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

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.

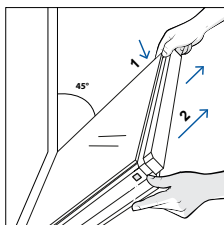


## 6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR: RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE

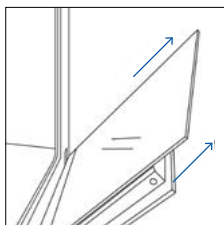
1. Positionnez la porte à 90°. Tournez les languettes de verrouillage de la charnière vers l'extérieur du four.



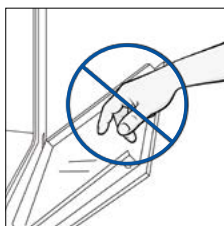
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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



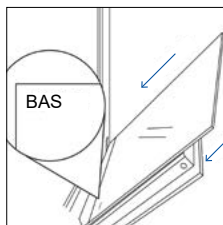
4. **▲ AVERTISSEMENT:**  
la vitre extérieure n'est pas amovible.



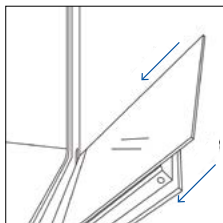
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



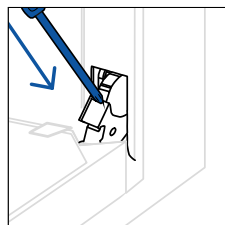
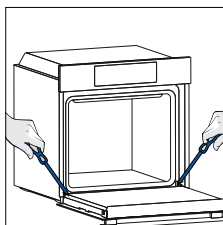
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « Bas » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.



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



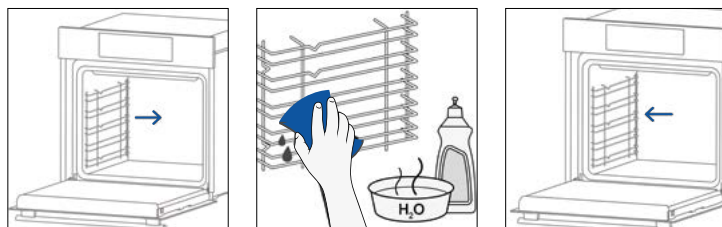
### 6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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:

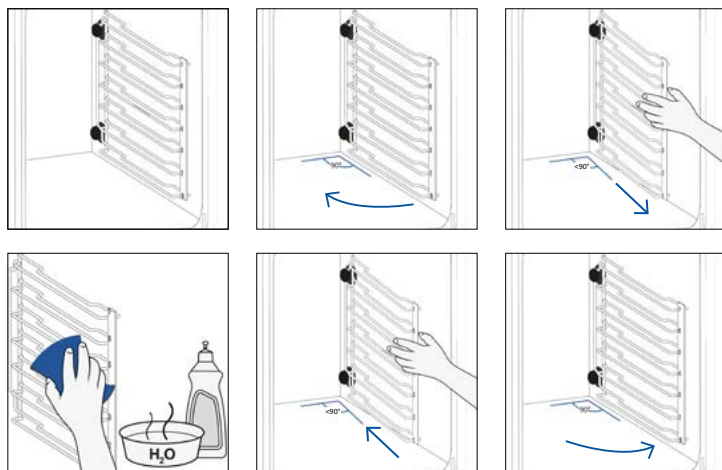
##### – Modèle à 6 niveaux

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.



##### – Modèle à 7 niveaux

1. Retirez les grilles latérales en tirant d'abord la partie avant dans le sens de la flèche et en détachant la partie arrière des vis.
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, remettez les grilles latérales en suivant la procédure inverse : positionnez la partie arrière entre les vis et poussez la partie avant dans le sens de la flèche.



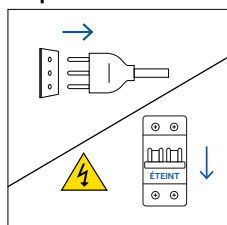
## 6.4. ENTRETIEN

### REPLACEMENT DES COMPOSANTS

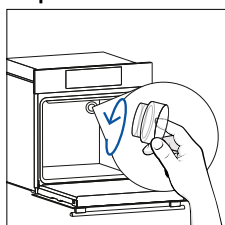
#### Changement de l'ampoule du haut:

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.

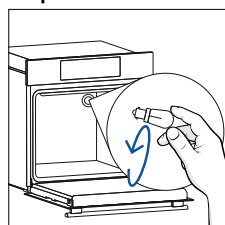
Étape 1



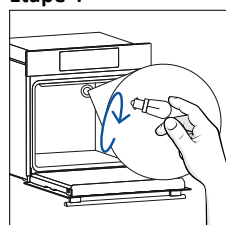
Étape 2



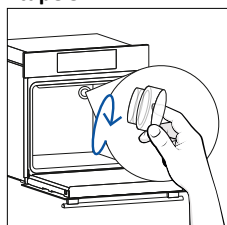
Étape 3



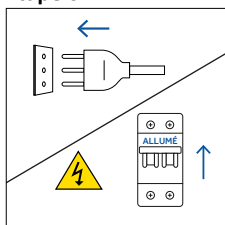
Étape 4



Étape 5



Étape 6

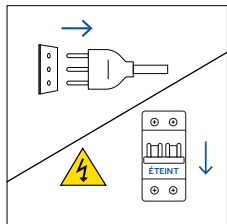


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

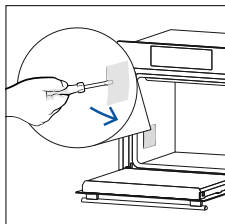
### Changement de l'ampoule latérale:

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.

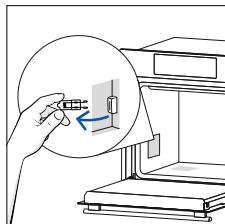
Étape 1



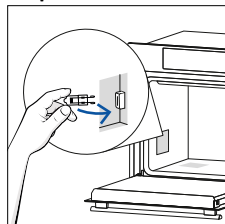
Étape 2



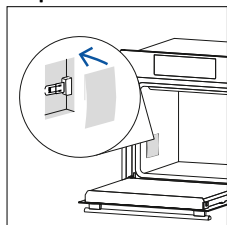
Étape 3



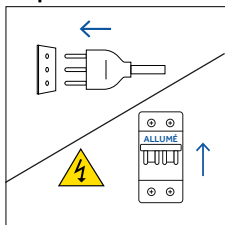
Étape 4



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.

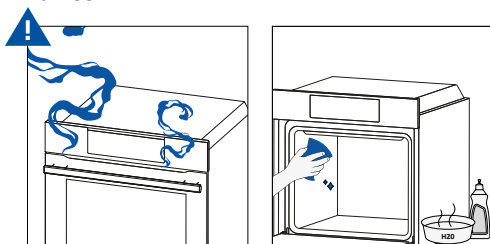
Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.

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 appareils 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 récupérer tous les matériaux.

Chaque personne individuelle 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:

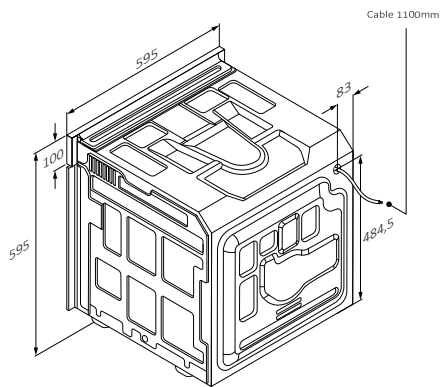
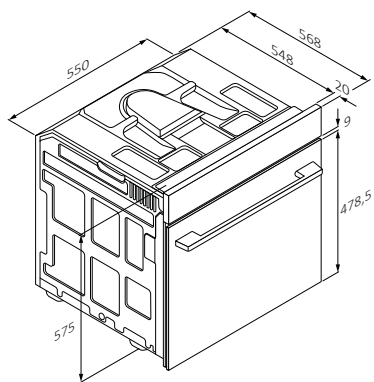
- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée. Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lorsque vous achetez 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

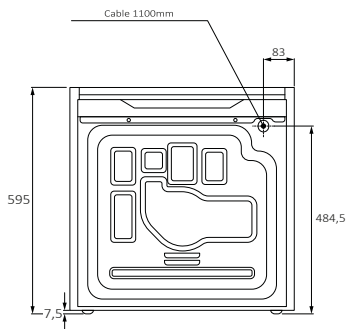
Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et efforcez-vous de toujours le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque fois que vous l'ouvrez. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four de 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



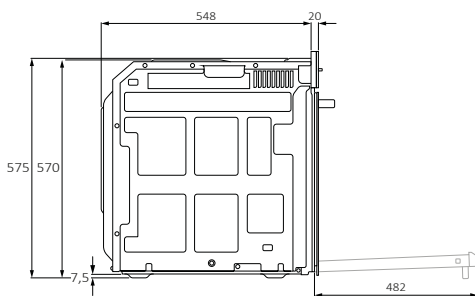
# 9. INSTALLATION



mm



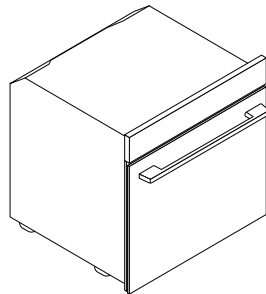
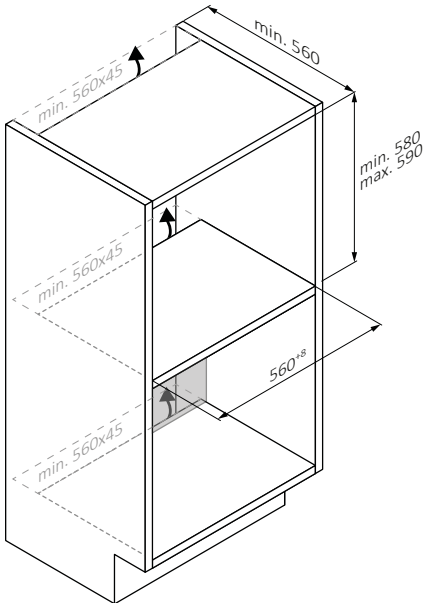
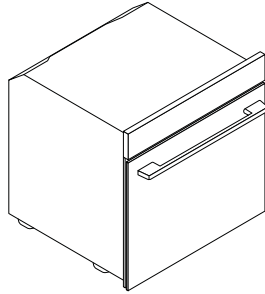
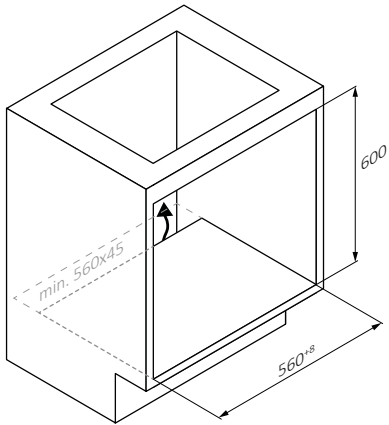
Vista posteriore

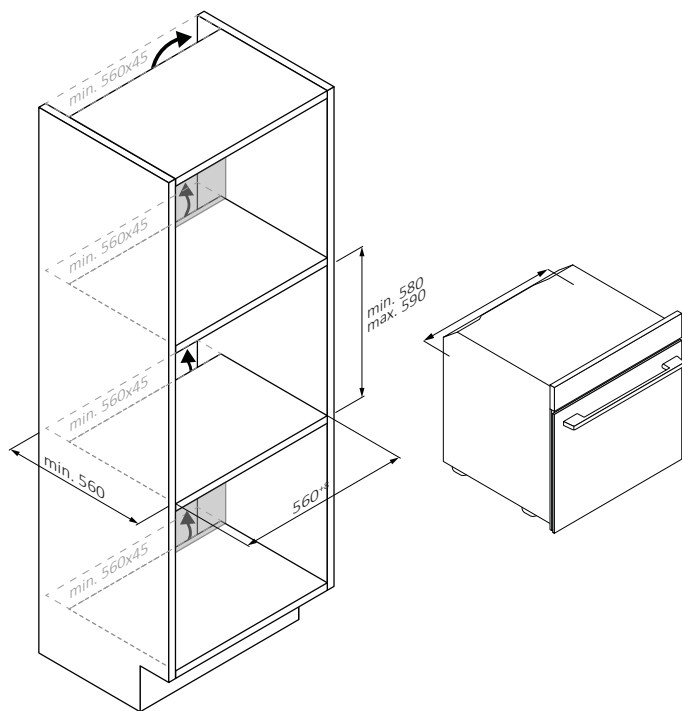


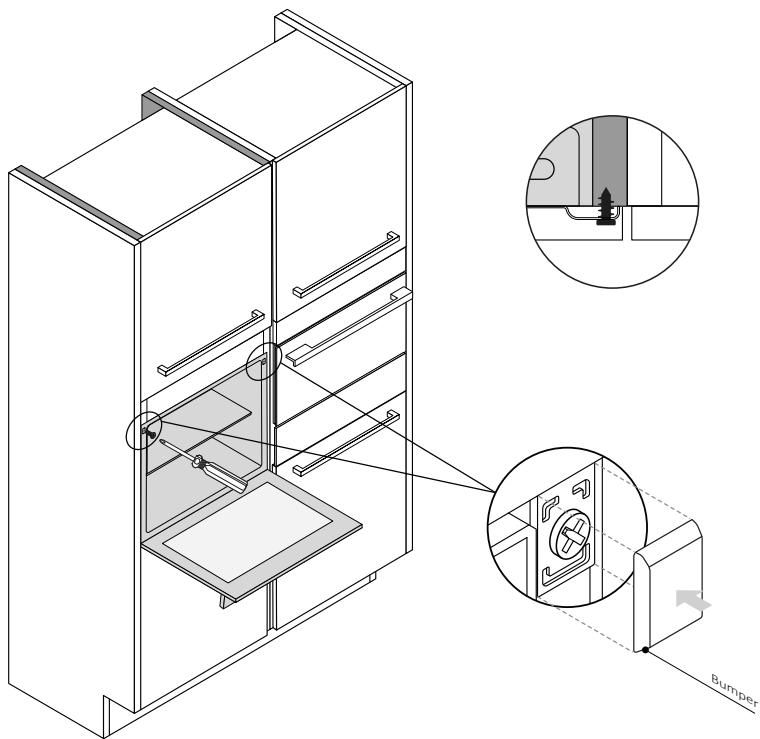
Vista laterale

mm









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.

**i 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. Tabella di cottura Generale
- 5.2. Tabella Everyday Cooking

### **6. CURA E PULIZIA**

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

### **7. 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.
- 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.

## AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

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

- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.

## AVVERTENZE ELETTRICHE

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

- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione.
- Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati.
- In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato.
- In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- **i NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione.
- **⚠ 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.

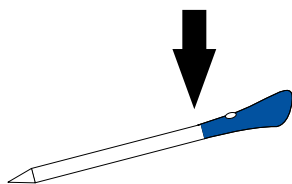
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare 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 all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- **⚠ AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- **⚠ AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- **⚠ ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- 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)

- Rimuovere grossi schizzi prima della pulizia.
- **⚠ AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
  - Pulire lo sportello del forno.
  - Rimuovere grossi residui di cibo dall'interno del forno con una spugna bagnata. Non utilizzare detersivi.
  - Rimuovere tutti gli accessori e far scorrere la rastrelliera (se presente).
- Non collocare strofinacci.
- Nei forni con sonda per la carne è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dado quando la sonda per la carne non è in uso.

- Durante il processo di pulizia pirolitica (se disponibile), le superfici potrebbero diventare più calde del solito, pertanto è necessario tenere lontani i bambini.
- Se è stato collocato un piano cottura sopra il forno, non utilizzare il piano cottura mentre è in funzione il pirolizzatore, per evitare il surriscaldamento del piano cottura.

Inserire la sonda di precisione alimentare fino a qui.



### AVVERTENZE SONDA DI TEMPERATURA WIRELESS\*

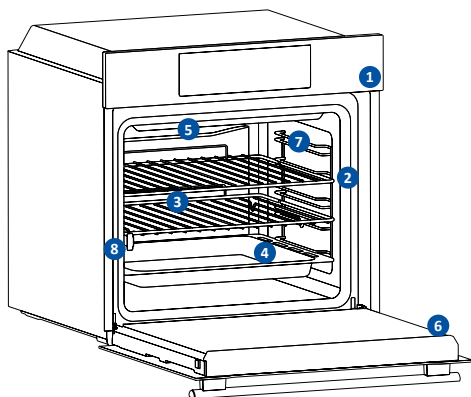
- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente..
- **NON TOCCARE** Preci Probe A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Preci Probe dagli alimenti dopo la cottura.
- Durante la cottura è necessario **INSERIRE COMPLETAMENTE** negli alimenti la barra metallica della sonda Preci Probe fino al **BORDO** in ceramica **NERA**.
- Non esporre la parte metallica di Preci Probe al calore generato direttamente dal forno. Non esporre la parte metallica di Preci Probe al calore generato dall'elettrodomestico.
- Non utilizzare Preci Probe in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.
- Non utilizzare Preci Probe in forni a microonde.
- Preci Probe può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.
- Il prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.

- Il fornitore declina ogni responsabilità per eventuali danni a Preci Probe dovuti a un uso improprio del dispositivo.
- Pulire Preci Probe prima dell'uso.
- La sonda diventa operativa all'interno del seguente intervallo di temperatura: da 10 °C fino a una temperatura interna massima di 100 °C per la parte metallica. La parte in ceramica può raggiungere i 350 °C.
- Se la temperatura della sonda Preci Probe supera i 100 °C, la cottura si interrompe e la sonda deve essere rimossa dal forno il prima possibile, indossando dei guanti, per evitare che si danneggi.



## 2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

### 2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO



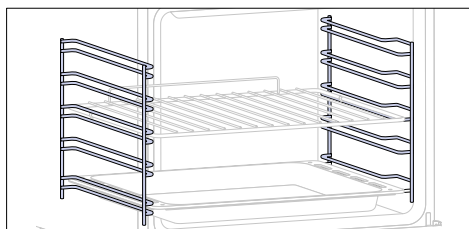
1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglia
4. Vasso
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Numero di serie & QR Code



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

### 2.2 ACCESSORI

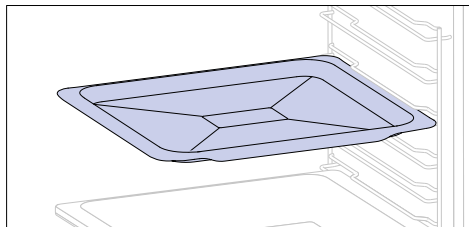
#### Griglie Metalliche Laterali (solo se presenti\*)



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.

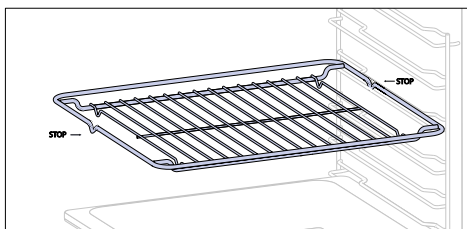
**NOTE:** 6 o 7 livelli a seconda del modello.

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



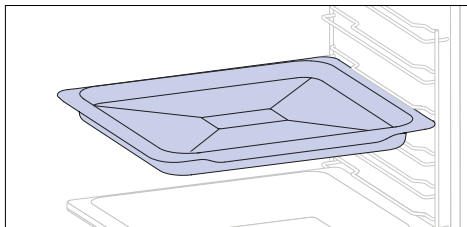
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

#### Griglia metallica



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.

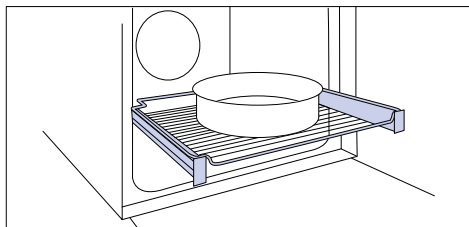
#### Teglia profonda



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

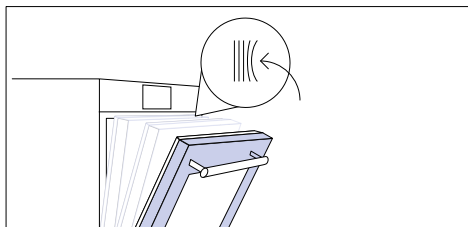


### Guide Telescopiche (solo se presenti\*)



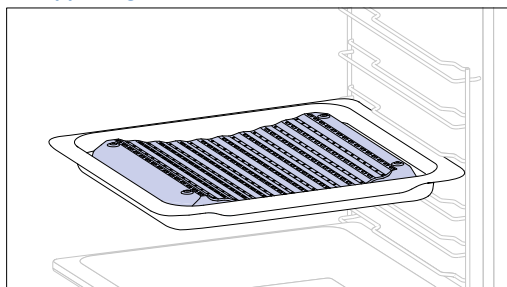
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

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



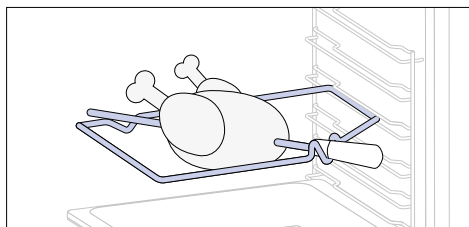
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbalzi.

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



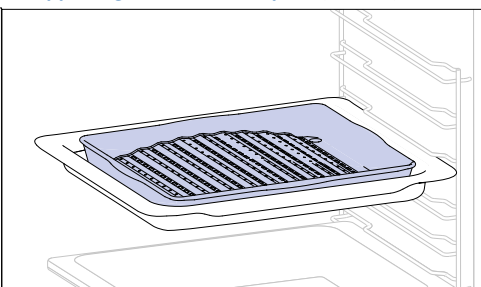
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

### Girarrosto (solo se presente\*)



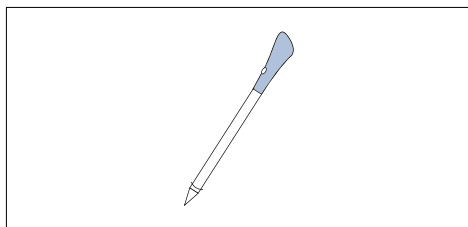
Il girarrosto funziona in abbinamento alla resistenza superiore; ruotandolo, è possibile ottenere una cottura dei cibi omogenea. Il girarrosto è ottimale per la cottura di alimenti di medie dimensioni. Ideale per riscoprire il gusto degli arrosti tradizionali.

### Doppia Teglia-Modalità Vapore (solo se presente\*)



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

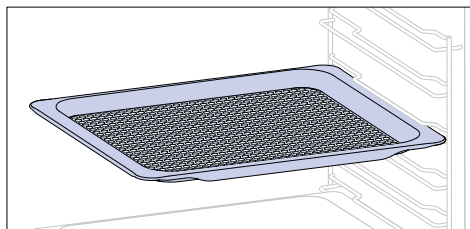
### Sonda per la carne (solo se presente\*)



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.

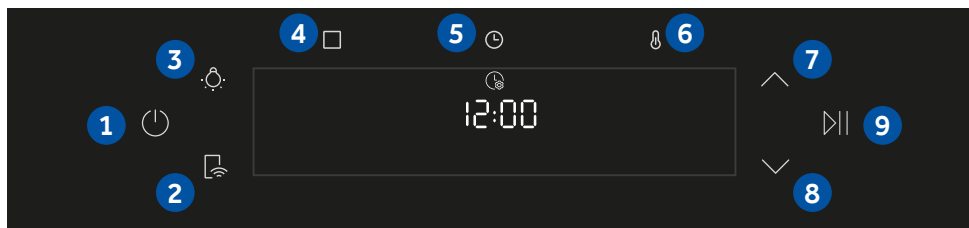


## Teglia Airfry (solo se presente\*)



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

## 2.3 PANNELLO DI CONTROLLO











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

1. On/Off
2. Remote Control
3. Lamp
4. Funzioni
5. Time
6. Temperature
- 7/8. Pulsanti di navigazione
9. Avvio/Pausa

### FUNZIONI PRINCIPALI

Il pannello di controllo ha le seguenti funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	<b>On/Off</b>	Premere per accendere/spegnere il forno.
	<b>Controllo da remoto</b>	Premere il pulsante per attivare il controllo da remoto, dopo aver effettuato l'accoppiamento tra il forno e l'app hOn (tramite l'applicazione).
	<b>Lampada</b>	Premere per accendere/spegnere la luce della cavità del forno.
	<b>Funzioni</b>	Premere una volta per accedere alle funzioni manuali, due volte per i programmi Everyday Cooking, tre volte per il menu Pulizia e quattro volte per il menu WIFI.
	<b>Ora</b>	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il contaminuti (disponibile in modalità standby), tre volte per la partenza differita. In modalità standby sono disponibili il timer per cottura e, tenendo premuto per 3 secondi, l'ora del giorno.
	<b>Temperatura</b>	Premere una volta per verificare la temperatura della cavità, due volte per attivare l'opzione di preriscaldamento rapido (disponibile solo durante la fase di preriscaldamento del forno)
	<b>Pulsanti di navigazione</b>	Premere i pulsanti di navigazione per scorrere tra le funzioni e per impostare i parametri.
	<b>Avvio/Pausa</b>	Premere per avvio/pausa della cottura o conferma delle funzioni.

## 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

#### Preci Probe Model Et180 Parametri Wireless:

Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400÷2480
Potenza massima (mW)	2.5 - (4dBm)

#### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

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

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

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

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

Il fabbricante, Candy Hoover Group Srl, dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE 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.

### **i** NOTE

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

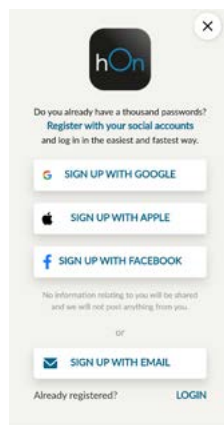
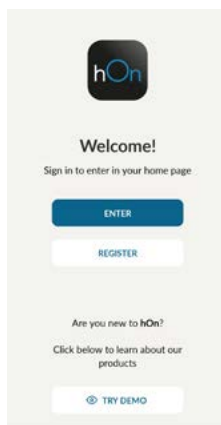
Scaricare l'app Hon sul tuo smartphone.



## NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

- Fare clic su "Registrati"

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



## REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

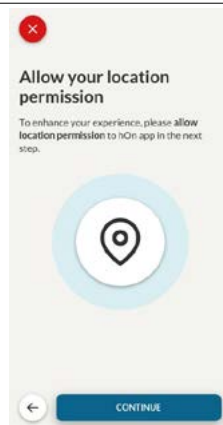
### Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".

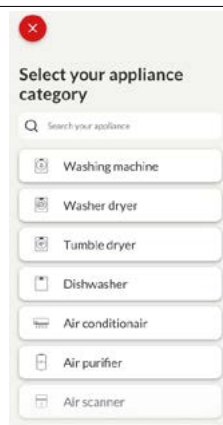


**Passo 2**

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.

**Passo 3**

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.

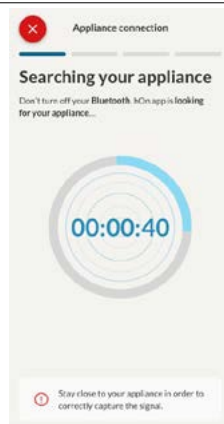
**Passo 4**

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

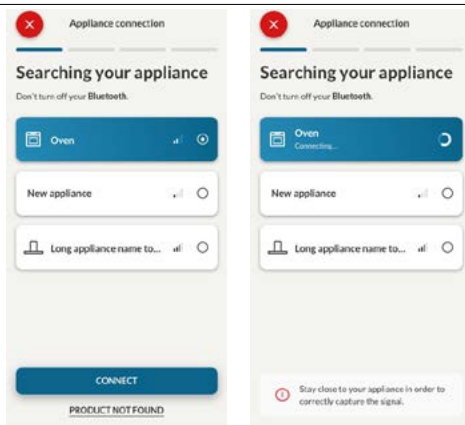


**Passo 5**

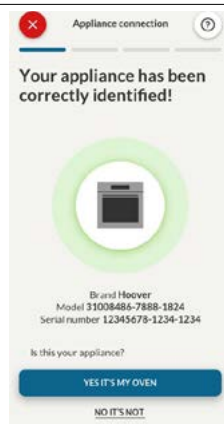
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico. L'icona WiFi sul display inizia a lampeggiare.

**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. L'icona WiFi sul display smette di lampeggiare

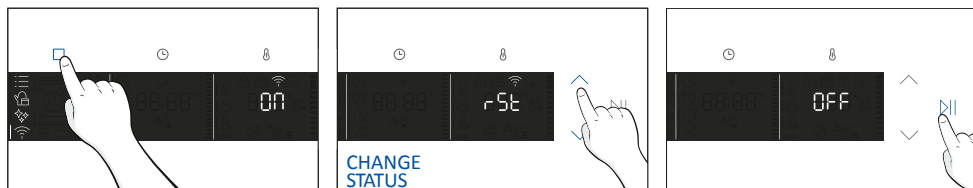


## 📶 COME CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI WIFI

Una volta registrato l'elettrodomestico, l'utente può modificare le impostazioni WIFI tra:

- **WiFi ON:** È possibile monitorare lo stato del forno solo tramite app.
- **WiFi hOn:** Il forno può essere utilizzato esclusivamente tramite l'applicazione.
- **WiFi OFF:** Il forno non è connesso ma è comunque arruolato con le credenziali di rete salvate.
- **RESET WIFI:** La connessione viene resettata ed è possibile un nuovo arruolamento.

1. Tocca  e accedi al menu WIFI. Sul display apparirà "On"
2. Sul display appare "On".
3. Usa le frecce finché non compare "Off" o l'impostazione di reset "rSt".








## 📱 CONTROLLO DA REMOTO

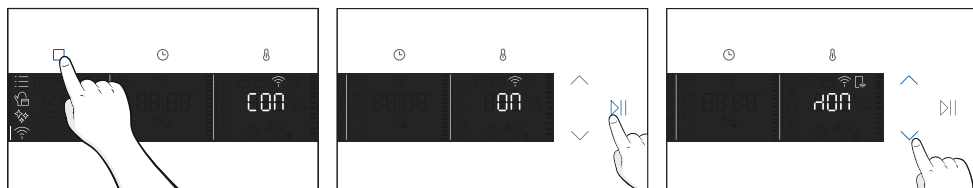
Il controllo da remoto offre numerosi vantaggi agli utenti, migliorando la comodità, l'efficienza e l'esperienza di cottura complessiva, offrendo la possibilità di controllare il prodotto direttamente sia dall'elettrodomestico che dall'app hOn

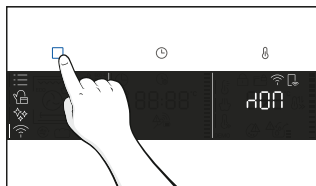
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura in uso; monitoraggio del processo di cottura tramite sonda; gestione delle ricette salvate utilizzando la "funzione Jolly" presente sul prodotto (vedere sezione relativa). 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.

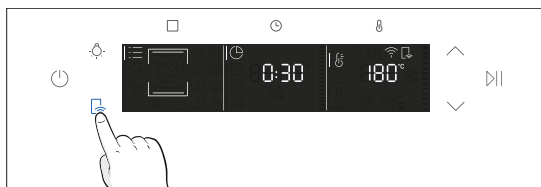
### Come attivare il controllo da remoto:

1. Premi  per selezionare la modalità WIFI.
2. Sul display apparirà "Connection". Prem . "On" inizierà a lampeggiare.
3. Premi  per selezionare la modalità "hOn" e premi  per attivare il controllo da remoto.
4. Premere  per uscire dalla modalità 'hOn'.
5. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.





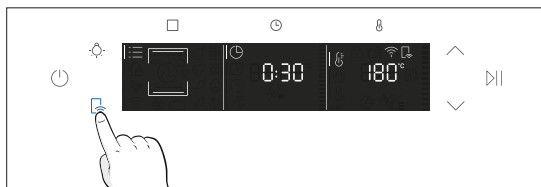
È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante.



#### Come interrompere il controllo da remoto:

Quando il programma di cottura è in corso, può essere interrotto direttamente dal prodotto stesso premendo il pulsante corrispondente al controllo da remoto. 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.

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



## 3. PRIMA DI COMINCIARE

### 3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

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

#### Come funziona lo sportello

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. \*

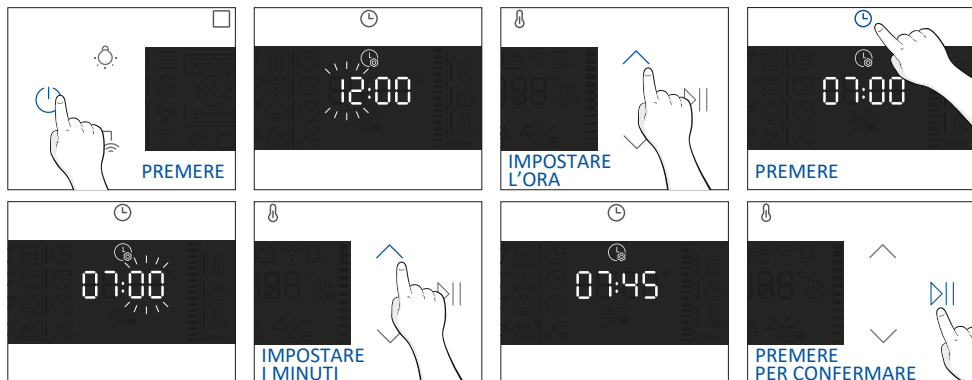
Durante la funzione ECO la luce rimane spenta.


(\*solo per forni pirolitici)

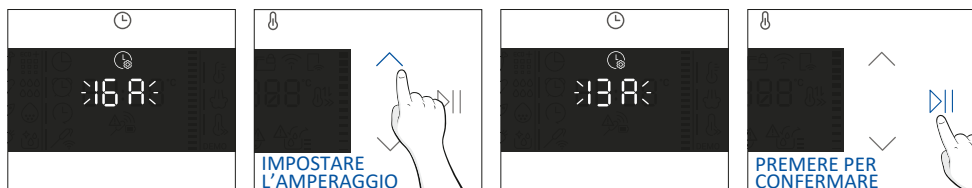
### 3.2. PRIMO UTILIZZO

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:** Lo schermo visualizzerà l'ora preimpostata lampeggiante '12:00'. Per modificarla, tieni premuto  e utilizza le frecce per impostare l'ora attuale. Premi  per confermare l'ora. Segui la stessa procedura per impostare i minuti. Per confermare, premi .

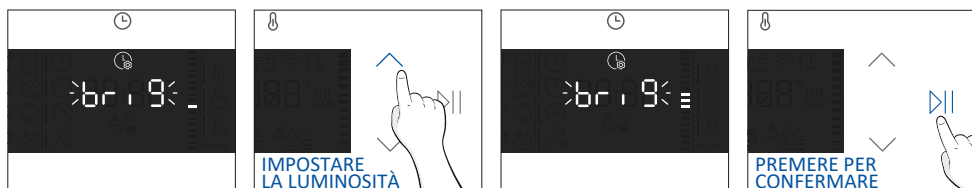


- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è configurato per funzionare con una potenza più elevata adatta a case con più di 3 kW (16 A). Se la tua abitazione ha una potenza più bassa, puoi modificare questa impostazione a 13 A. Questa impostazione influisce sulla velocità con cui il forno si riscalda. Scegliere l'opzione superiore (16 A) significa che si scalda più rapidamente (poiché l'assorbimento di potenza è aumentato). Sul display vedrai due opzioni: 13 A e 16 A. Seleziona la tua preferita utilizzando le frecce. Per confermare, premi .

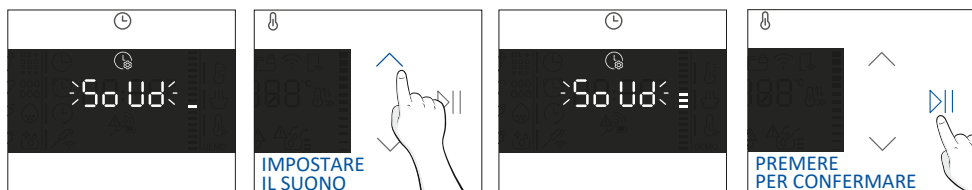


**NOTA:** l'opzione per impostare l'ampere è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'ampere impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

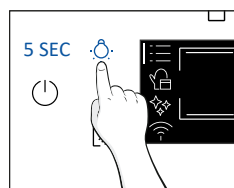
- **LUMINOSITÀ:** Lo schermo mostra il simbolo "brig". I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile utilizzando le frecce. Per confermare, premi .



- **SUONO:** lo schermo mostra il simbolo "So Ud". I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile utilizzando le frecce. Per confermare, premi **▶||**.

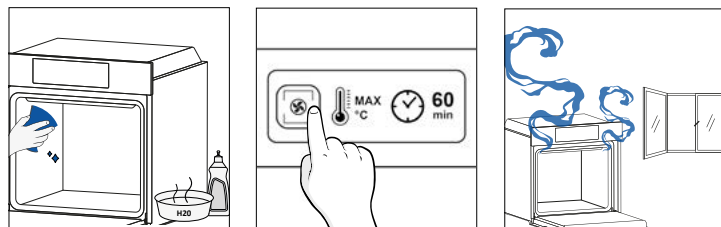


È possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo il pulsante Lamp per 5 secondi.



### 3.3. PULIZIA PRELIMINARE


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

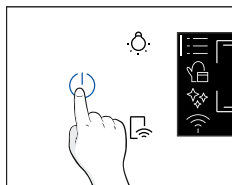


## 4. USO DEL PRODOTTO


### 4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO


#### ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

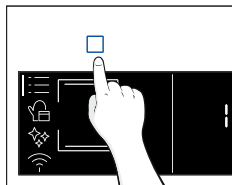
Per accendere/spegnere il forno, tenere premuto il 









#### MENU FUNZIONE

Accedi al menu Funzione premendo .


Per navigare, premi  tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

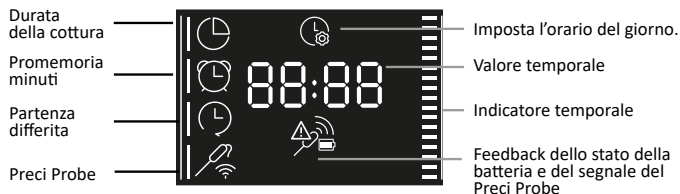
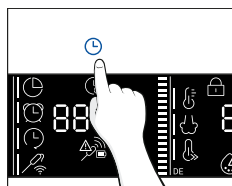


Simbolo	Funzione	Descrizione
	FUNZIONI PRINCIPALI	Questa funzione consente di selezionare il programma di cottura desiderato utilizzando le frecce. Premi  e  per impostare il tempo e la temperatura. Premi  per avviare la funzione. Per mettere in pausa il programma, clicca di nuovo.
	<u>CATEGORIE ALIMENTARI</u>	In questo menu puoi accedere a 4 categorie di cucina già integrate nel tuo forno utilizzando le frecce. Il display mostrerà il tempo e la temperatura predefiniti.
	WIFI	In questa modalità puoi connettere il tuo forno a una rete e registrarlo tramite l'app hOn.
	FUNZIONI DI PULIZIA	Questa funzione consente di scegliere un sistema di pulizia disponibile sul tuo forno.

















## MENU TEMPO

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

Per navigare, premi  tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:



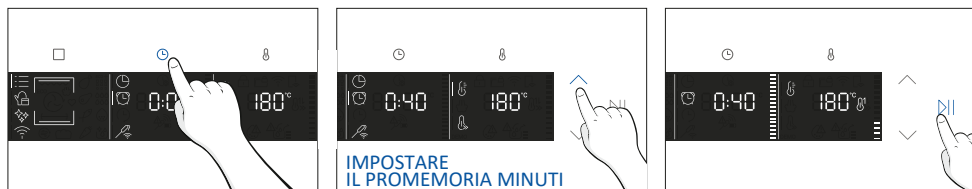
**NOTA:** non è possibile impostare più parametri contemporaneamente, pertanto rimane in memoria solo l'ultimo impostato mentre quello precedente viene cancellato..

Symbol	Function	Description
	a) DURATA DELLA COTTURA	Consente di impostare il tempo di cottura richiesto per la ricetta selezionata. Premi  per accedere al menu Tempo. Tocca  tante volte quanto necessario per selezionare la funzione 'Durata della cottura'. Usa quindi le frecce per regolare il valore e premi  per confermare. Il conto alla rovescia inizia al termine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile cambiare il valore della durata premendo  e usando le frecce. Quando il tempo impostato è trascorso, sul display comparirà 'End' e la cottura si interromperà.
	b) PROMEMORIA MINUTI	Consente di utilizzare il forno come sveglia. Premi  per accedere al menu Tempo. Tocca  tante volte quanto necessario per selezionare la funzione 'Timer'. Usa le frecce per regolare il valore e premi  per confermare. Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo  e usando le frecce. Premi poi  per riavviare la cottura. Quando il tempo impostato è trascorso, la cottura continua fino a quando non viene interrotta manualmente. Questa funzione può essere impostata anche quando il forno è in modalità standby premendo  . Quando attivato, il timer opera indipendentemente dalle funzioni di cottura del forno.
	c) PARTENZA RITARDATA	Consente di scegliere l'ora di inizio della cottura. Premi  per accedere al menu Tempo. Tocca  tante volte quanto necessario per selezionare la funzione 'Avvio ritardato'. Usa le frecce per regolare il valore e premi  per confermare. NOTA: L'avvio ritardato è attivabile solo dopo aver impostato la Durata della cottura e non è disponibile con le funzioni della griglia.

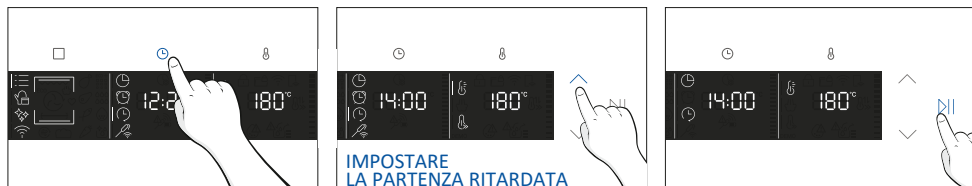
### a. DURATA DELLA COTTURA





### b. PROMEMORIA MINUTI

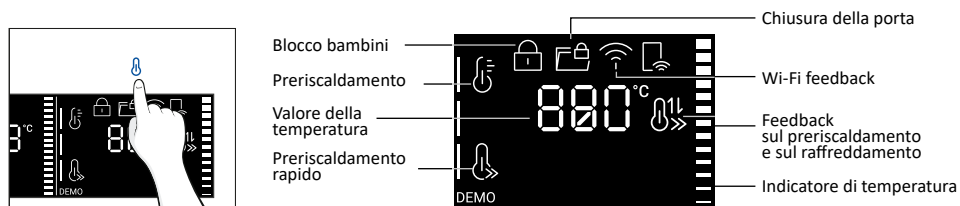






### c. PARTENZA RITARDATA



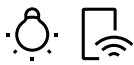
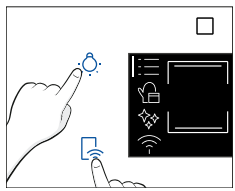


## MODIFICA TEMPERATURA

Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedi al menu Temperatura premendo . Per navigare, premi  tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:



Simbolo	Funzione	Descrizione
	TEMPERATURA	Premi  per impostare la temperatura e usa le frecce per regolare il valore.
	<u>PRERISCALDAMENTO</u> <u>RAPIDO</u>	Premi  due volte per impostare il preriscaldamento rapido.

## FUNZIONI AGGIUNTIVE

Simbolo	Funzione	Descrizione
	BLOCCO BAMBINI	Questa funzione consente di bloccare lo schermo per impedire un uso non voluto da parte dei minori. Premi e tieni premuti Lampada e Controllo remoto per attivare il blocco dello schermo. Fai lo stesso per disattivarlo. 
	FUNZIONE PREFERITA	Per salvare una funzione preferita e visualizzarla per prima quando accendi il forno, tieni premuto  per 5 secondi.

## 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.

### FUNZIONI STANDARD

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

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Pre riscaldare	Suggerimenti
	*Statico	200°C 30-250°C	L2/L3	Sì/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore. Compatibile con Preci Probe
	Convenzionale + ventola	50-250°C	L2/L3/L4	Sì/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: arrostiti, stufati, verdure e torte con ripieni umidi su un solo livello. Ideale per cucinare cibi con elevato contenuto d'acqua. Può essere utilizzato con la sonda Preci.
	Cottura multilivello	160°C 50-250°C	L4 (una teglia) L2+L5 (due teglie) L2+L4+L6 (tre teglie)	Sì/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con Preci Probe
	Riscaldamento inferiore	50-230°C	L2	Sì/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: creme caramel, budini e bagnomaria su un solo livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per finire una preparazione. Può essere utilizzato con la sonda Preci.
	Riscaldamento inferiore + ventola	50-230°C	L2	Sì/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: pizze, torte salate, crostate e cibi con condimenti liquidi su un solo livello. Può essere utilizzato con la sonda Preci.




Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Pre riscaldare	Suggerimenti
	Grill	01-05	L6 per alimenti sottili L5 per alimenti più spessi	NO	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce, verdure. Questa funzione utilizza solo l'elemento riscaldante superiore interno. Utilizzare con la porta chiusa. Posizionare un vassoio sotto per raccogliere i succhi.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	**Gratinato (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	Sì 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.
	Multilivello +	150-250°C	1° + 2° +3° + Livello 6	Sì Preriscaldamento rapido disponibile	IDEALE PER: cucinare un menu completo senza mescolare gli odori. Gli alimenti non devono essere estratti allo stesso tempo di cottura. Consulta il paragrafo dedicato (inserire numero di paragrafo) per suggerimenti di menu.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdure Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. La lampada della cavità è spenta.
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	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.

\*\*\* 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.

## FUNZIONI SPECIALI

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Pre riscaldare	Suggerimenti
	Jolly	-	-	-	Aggiungere all'elenco delle funzioni preimpostate preferite che non sono già presenti nel forno. È possibile configurarla <a href="#">tramite l'app hOn</a>

### Jolly function

Grazie alla funzione Jolly, questo prodotto offre un'esperienza completamente personalizzabile, permettendo all'utente di memorizzare le proprie ricette personalizzate direttamente sul forno. È possibile eseguire tali ricette tutte le volte che si desidera, anche senza dover accedere all'app.



### Come impostare la funzione Jolly:

Per impostare la funzione Jolly sul forno, aprire la sezione ricette dell'app, selezionare la ricetta che si desidera eseguire e fare clic su 'Utilizza come funzione Jolly'.

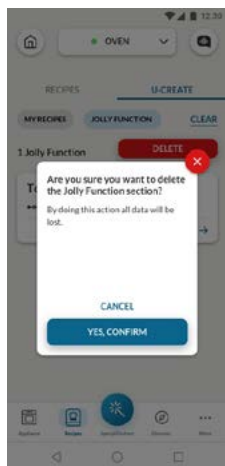
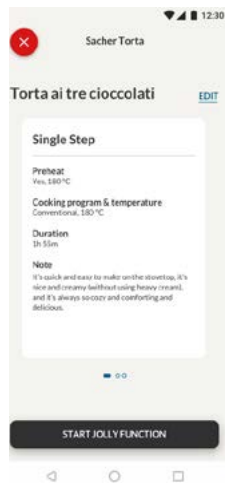
Da questo momento in poi è possibile avviare la funzione direttamente dal prodotto anche senza interazione con l'app. Sarà sufficiente ruotare la manopola delle funzioni sulla funzione Jolly per avviare il processo di cottura. Il display mostrerà la temperatura preimpostata.



### Come modificare la funzione Jolly:

Per modificare una funzione Jolly, andare nella sezione ricette dell'app e selezionare la scheda della ricetta designata come funzione Jolly. Premere il pulsante "Modifica" per personalizzare la ricetta e modificare le impostazioni precedentemente impostate.

Un messaggio pop-up informerà che per salvare la funzione Jolly appena modificata è necessario eliminare quella precedente. Procedendo con la conferma, la precedente funzione Jolly verrà eliminata, i nuovi parametri verranno salvati sul prodotto e saranno visibili nell'app.



### Come eliminare la funzione Jolly:

Per rimuovere la funzione Jolly dall'interfaccia utente del forno, accedere alla sezione ricette dell'app.

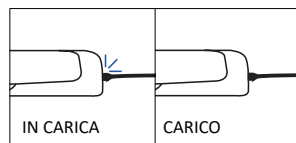
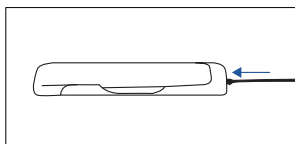
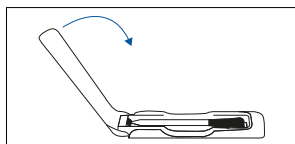
Toccano la scheda della ricetta designata come funzione Jolly, è possibile eliminarla facendo clic sul pulsante rosso 'Elimina'.

Un pop-up confermerà l'operazione, chiedendone la conferma. Se si procede con la conferma, la funzione Jolly salvata sul forno verrà rimossa e non sarà più disponibile nell'app.

## PRECI PROBE

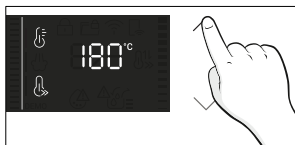
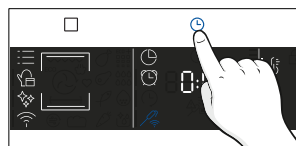
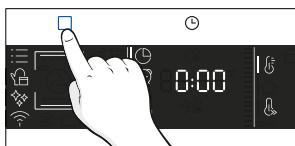
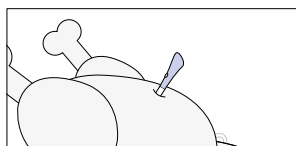
### Prima dell'uso, verifica la carica del Preci Probe:

1. Inserisci il Preci Probe nel caricatore e chiudi il coperchio.
2. Collega il caricatore a una fonte di alimentazione USB, come un adattatore USB o una presa USB di un PC/portatile, utilizzando il cavo USB. Il caricatore potrebbe non funzionare correttamente con una power bank a causa della sua funzione di spegnimento automatico.
3. Il LED del caricatore si accenderà e lampeggerà durante la ricarica. Si spegnerà quando il Preci Probe sarà completamente carico.



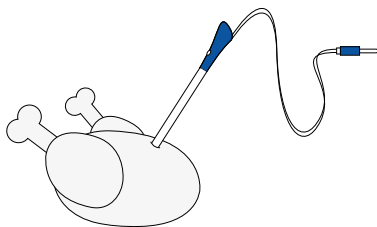
### Ecco come registrare e utilizzare il Preci Probe:

1. Inserisci la sonda nel cibo.
2. Tocca □ per selezionare la funzione desiderata e tocca ⊕ tante volte quante necessario per selezionare l'icona della sonda.
3. Dopo un po', il forno riconoscerà il codice della sonda. Tocca ||| e utilizza le frecce per impostare la temperatura desiderata.
4. Tocca ||| per confermare. Da questo momento, il forno utilizzerà i dati della sonda per monitorare la temperatura interna del tuo cibo.
5. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suonerà l'allarme e il forno si spegnerà. Rimuovi con attenzione la sonda dal cibo.



### 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	Pre-riscaldare	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 160°C		Teglia	L3 L4	20-30 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
	Pani di Spagna	1	Cottura multilivello statica	170°C		Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	150°C	S		L4	40-50
		2	Cottura multilivello statica	150°C		Griglie metalliche + Tortiera	L1+L4	50-60
	Biscotti	1	Cottura multilivello	150°C 150°C		Baking tray Baking tray	L3 L4	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140°C	S	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Statico	140°C		Teglia	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Cottura multilivello	190°C		Teglia	L4	25-35
		2	Statico	170°C			L3	25-35
	Budino dello Yorkshire	1	Cottura multilivello	200°C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Statico	90°C	S	Teglia		90-160
	Macaron	1	Statico	150°C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Cottura multilivello	185°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	60-70
		1	Statico	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	Cottura multilivello	180°C	S	Teglia	L3	20-25
2		Cottura multilivello	180°C	Teglie		L2+L5	25-35	
3		Statico	160°C	Teglie		L2+L4+L6	30-40	
Strudel, congelato	1	Supergrill	210°C	S	Teglia	L3	30-45	
Pane e focacce	Pane tostato	1	Statico	5	N	Griglia metallica	L6	4-6
	Focaccia	1	Statico	200°C	S	Teglia	L2 or L3	25-35
	Pane, intero	1	Static	200°C	S	Teglia	L3	35-50



Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Pre-riscaldare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento*(min)
Focacce salate e sformati	Torte salate/ quiche (26 cm Ø)	1	Static	200°C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel	180°C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé di formaggio	1	Static	200°C	S	Teglia + stampi	L3	20-35
	Lasagne, fresche	1	Static	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Static	180°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Static	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 or L3	15-20
	Pizza fresca (teglia)	1	Pizza	250°C	N	Teglia	L2 or 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 or L3	8-10
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza	300°C	N	Teglia	L2 or L3	15-20
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Statico	220°C	S	Griglia metallica	L3	10-15
		2	Cottura multilivello	200°C		Griglia metallica	L2+L5	15-25
3		Cottura multilivello	180°C	Griglia metallica		L2+L4+L6		
Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza	200°C	N	Griglia metallica	L2	10-15	
Carne e pollame	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Gratinato	220°C	Y	Griglia metallica/ L4 Posizionare la teglia su L1 con mezzo bicchiere d'acqua	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	AitFry**	220°C	N	Teglia per frittura ad aria**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Gratinato	200°C	Y	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Pre-riscaldare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento*(min)
Carne e pollame	Gallo	1	Gratinato	220°C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Gratinato	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Statico	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce	1	Supergrill	4	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Filetto di manzo (1000-1500g)	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 (1000-1500g)	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 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	Static	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	Pre-riscaldare	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Temperatura sonora per la carne (se disponibile)	Descrizione
	Carne	NO	2-3-4	180-200	20-30	55-85°C	Per arrostiti 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 arrostito

**i 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)
Arrosto di manzo	500-800g	Carne	190°C	Griglia metallica	L3	30-40
Filetto di manzo	200g	Carne		Griglia metallica	L3	
Polpettone	1000-1500g	Carne	180°C	Griglia metallica	L3	40-50
Manzo alla Wellington	500g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	50-80
Manzo brasato	800-1000g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	40-70
Costolette di maiale	1000-1200g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	80-100
Carré di agnello	800-1000g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	60-80
Cosciotto di agnello	1500-2000g	Carne	190°C	Griglia metallica	L3	80-100
Filetti di salmone	200-600g	Pesce	170°C	Teglia	L3	20-35
Tranci di tonno	600g (app. 4 pcs)	Pesce	180°C	Griglia metallica	L3	10-20
Tranci di pesce spada	700g (app. 4 pcs)	Pesce	200°C	Teglia	L3	15-20
Filetto di merluzzo	600g (app. 4 pcs)	Pesce	150°C	Teglia	L3	10-20
Orata, intera	1	Pesce	170°C	Teglia	L3	35-45
Filetto di orata	600g (app. 4 pcs)	Pesce	150°C	Teglia	L3	10-20
Filetto di branzino	600g (app. 4 pcs)	Pesce	150°C	Teglia	L3	10-20
Pesce in crosta di sale	1	Pesce	220°C	Teglia	L3	30-40
Spiedini di pesce	8 pieces	Pesce	150°C	Griglia metallica	L3	20-30
Calamari ripieni	4 pieces	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
Zucche, 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 nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

### 6.2. PULIZIA DEL FORNO

#### 6.2.1. INTERNO DEL FORNO: FUNZIONI DI PULIZIA

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

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

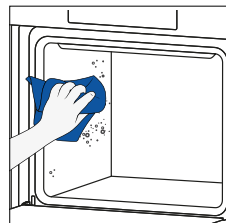
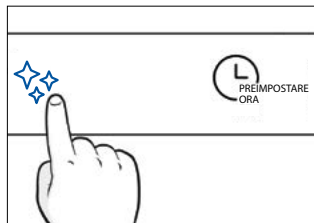
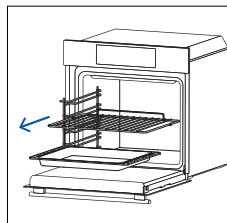
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410°C.

Al termine del ciclo di pulizia, all'interno della cavità rimane solo un minimo deposito di polvere, facilmente rimovibile con un panno umido.

#### Come fare:

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.

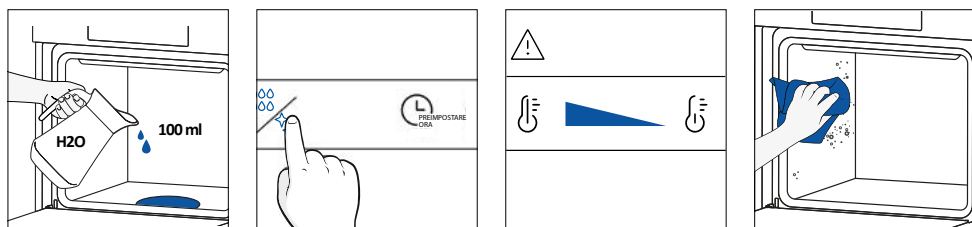


## H2O Clean

La funzione di pulizia H2O Clean 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 fare:

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.



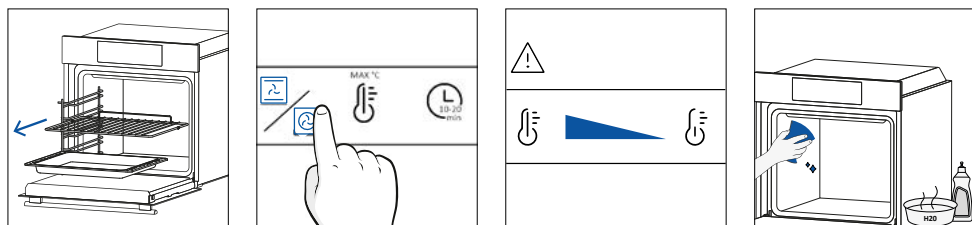
### Pulizia catalitica

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.

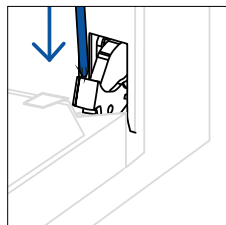
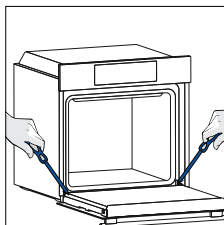
Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

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.

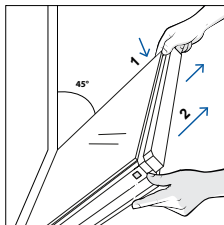


## 6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: SMONTAGGIO E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

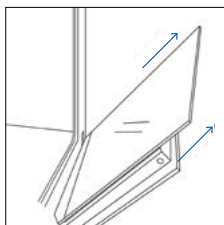
1. Posizionare lo sportello a 90°. Ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.



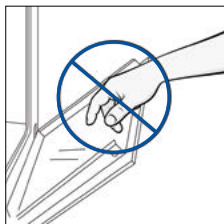
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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



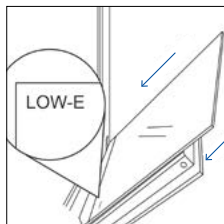
4. **⚠ AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



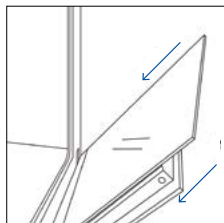
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



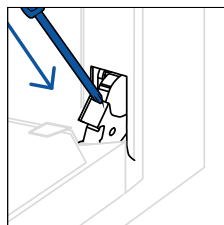
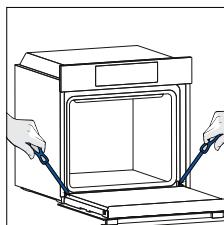
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "Low-E" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.



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



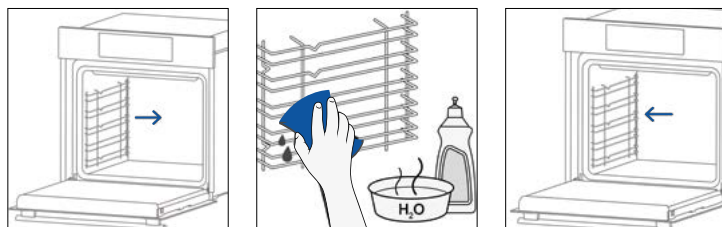
### 6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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:

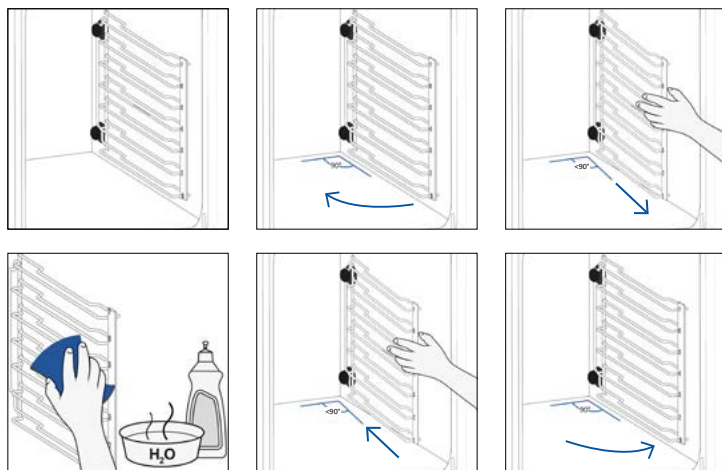
##### – Modello a 6 livelli

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.



##### – Modello a 7 livelli

1. Rimuovere le griglie laterali tirando prima la parte anteriore nella direzione della freccia e distaccando la parte posteriore dalle viti.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, montare le griglie laterali in ordine inverso: posizionare la parte posteriore tra le viti e spingere la parte anteriore nella direzione della freccia.



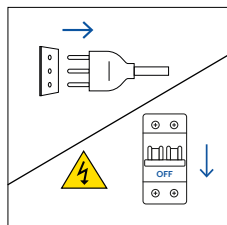
## 6.4. MANUTENZIONE

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

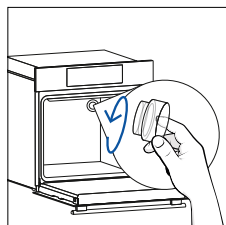
#### Sostituzione della lampadina in alto:

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.

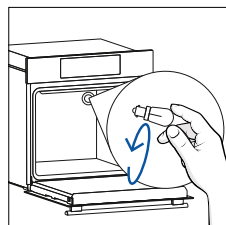
#### Passo 1



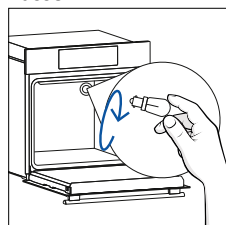
#### Passo 2



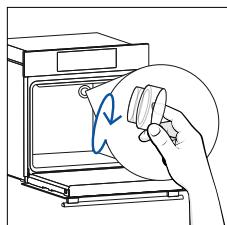
#### Passo 3



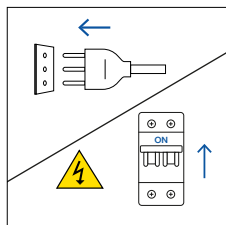
#### Passo 4



#### Passo 5



#### Passo 6

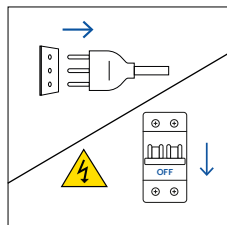


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

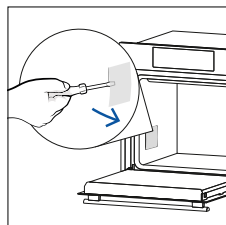
### Sostituzione della lampadina laterale:

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.

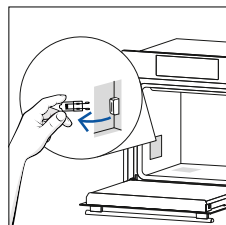
**Passo 1**



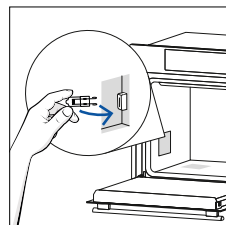
**Passo 2**



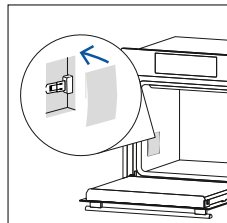
**Passo 3**



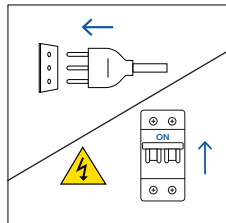
**Passo 4**



**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.

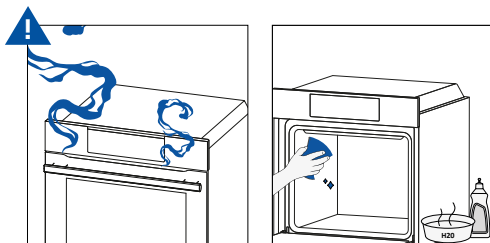
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.

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

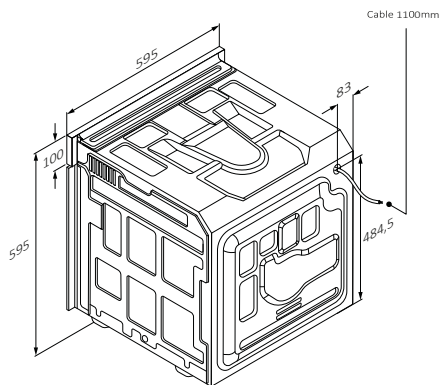
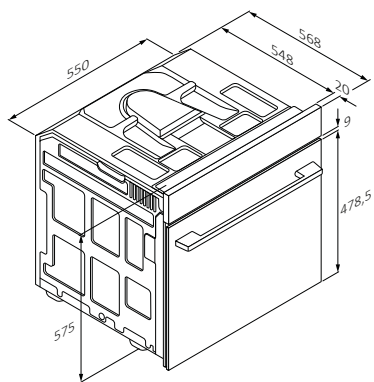
Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

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.

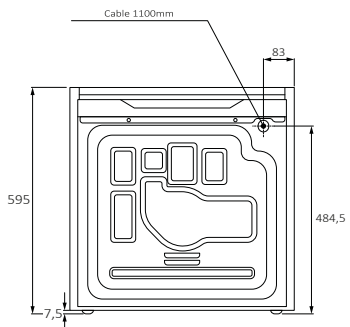
Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.



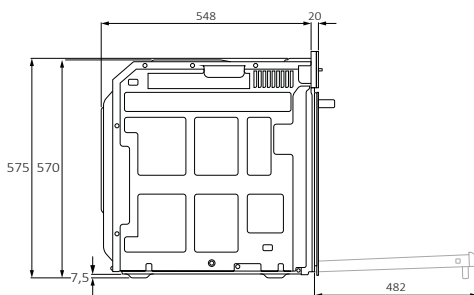
## 9. INSTALLAZIONE



mm



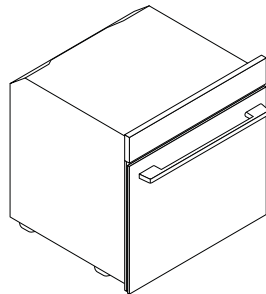
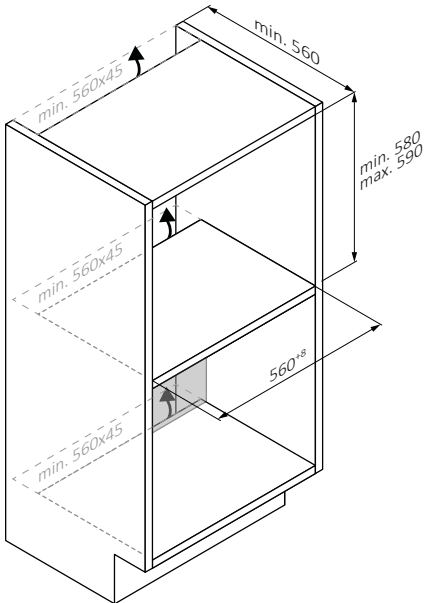
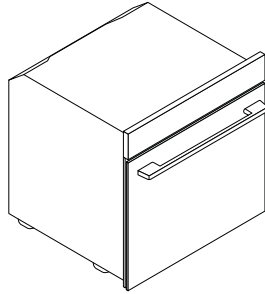
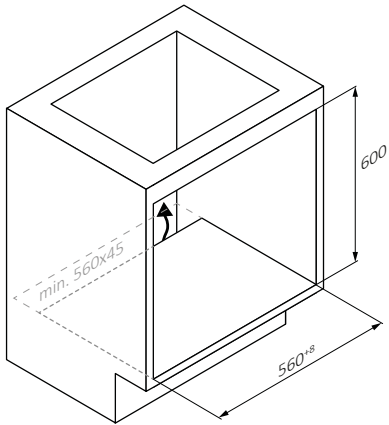
Vista posteriore

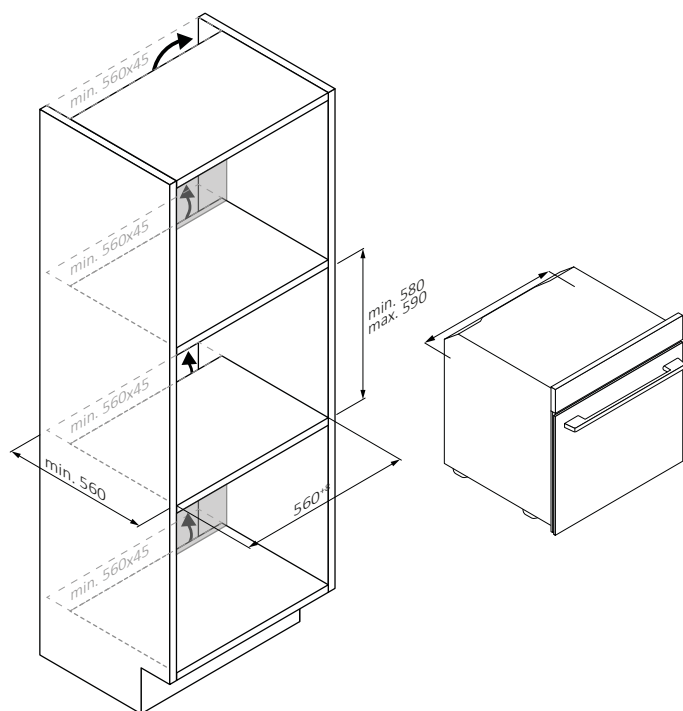


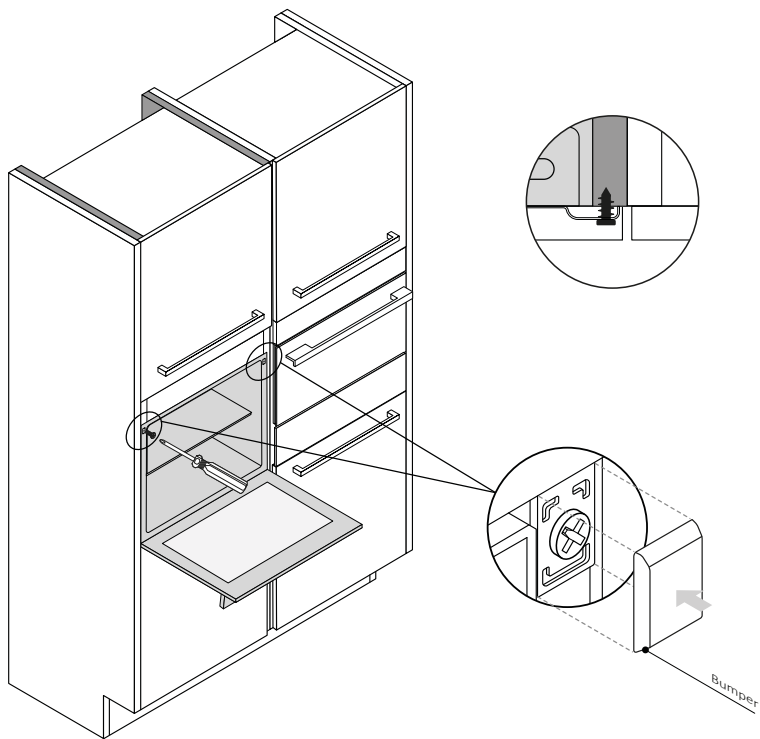
Vista laterale

mm









mm

