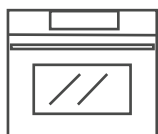
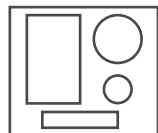


FULL USER MANUAL

ROSIÈRES



www.hoover-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

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

WELCOME

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

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

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

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

2. PRODUCT INTRODUCTION

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

3. BEFORE STARTING

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

4. OPERATION OF PRODUCT

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

5. COOKING GUIDELINES

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

6. CARE & CLEANING

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

7. TROUBLESHOOTING

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

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

9. INSTALLATION

1.SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

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

Use in accordance with attendend use

- Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

Use limitations

- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **⚠ WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously 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 withstand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.

- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the Airfry tray or the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the [Accessories section](#) of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food

inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.

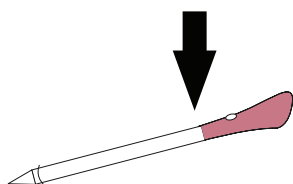
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- **⚠ WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **⚠ WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **⚠ CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- 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 hottewhildren 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

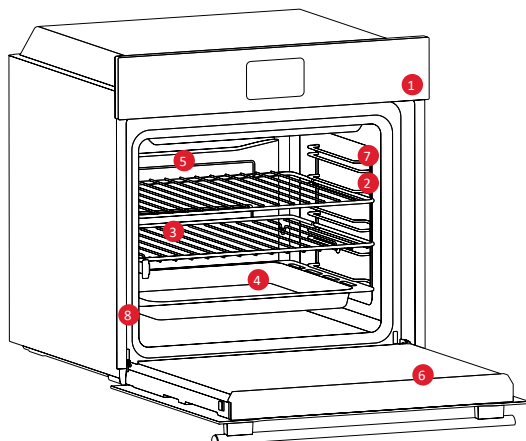
- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- DO NOT TOUCH Heat Feel Sensor WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Heat Feel Sensor from the food after cooking.
- To use the temperature probe correctly, it is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



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

2.PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



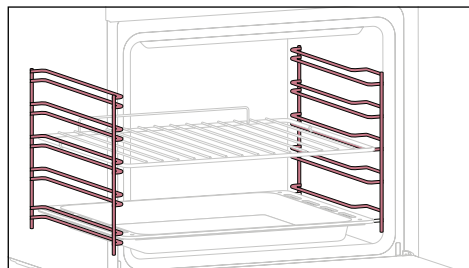
1. Control panel
2. Shelf positions numbers
3. Grids
4. Trays
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QR Code



Write here your serial number for future reference.

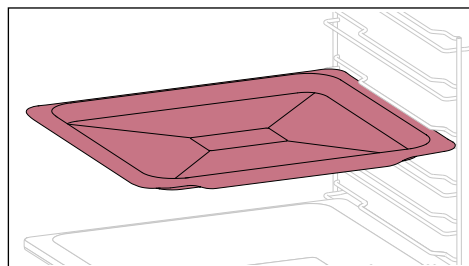
2.2. ACCESSORIES

Lateral Wire Grids (only if present*)



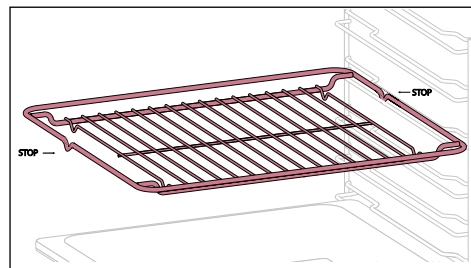
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

Baking Tray (only if present*)



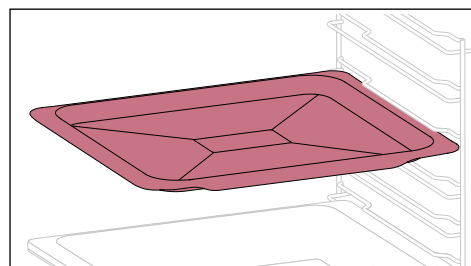
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Metal Grid



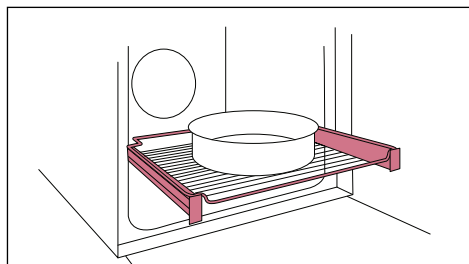
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

Deeper tray



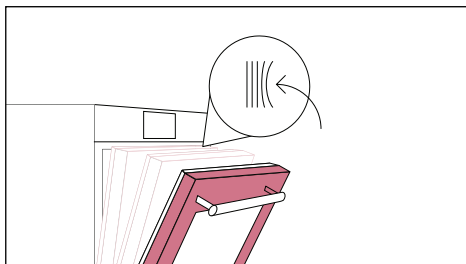
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Telescopic Guides (only if present*)



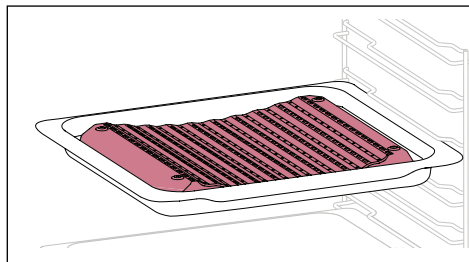
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Softclose/Softopen Hinges (only if present*)



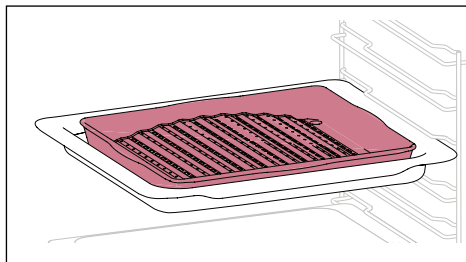
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

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



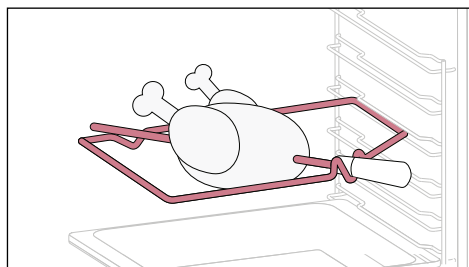
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

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



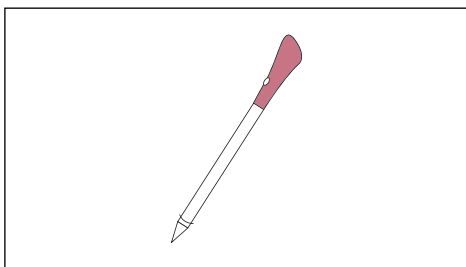
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Turnspit (only if present*)



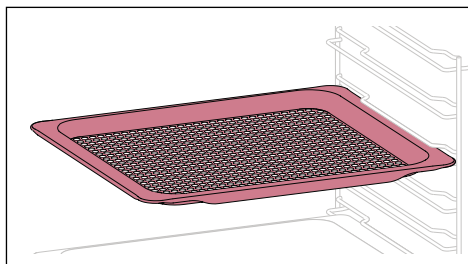
The turnspit works together with the top heating element, by rotating the food can be cooked omogeniously. It is best used for medium-sized food. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast.

Heat Feel Sensor (only if present*)



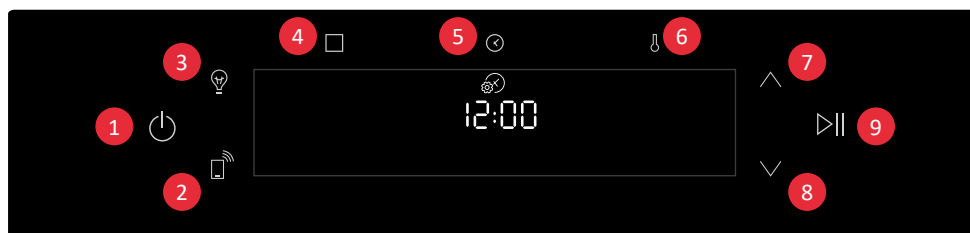
This probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via bluetooth, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

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

2.4. CONNECTIVITY

Wireless parameters

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

Heat Feel Sensor model et180 wireless parameters

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

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

How to activate wireless network port:

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

How to deactivate wireless network port:

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

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

HOW TO INTERACT WITH THE APP

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

NOTE

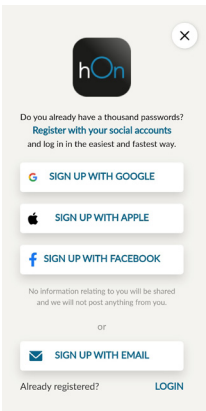
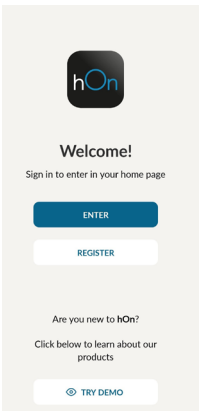
- Once the oven is turned on, the WIFI icons blinks for 30 minutes. During this period it's possible to enroll the product.
- Ensure your home Wi-Fi network is turned on.
- You will be given step by step guidance on both your appliance and mobile device.
- It may take up to 10 minutes to connect your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

Download on your smartphone.



NEW USER REGISTRATION

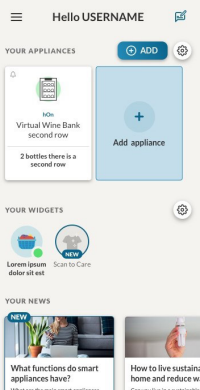
- Click on "Register"
- You can register through social accounts or sign up with your personal email



QUICK PAIR ENROLLMENT

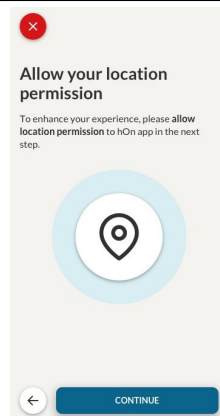
Step 1

- Select "Add appliance".



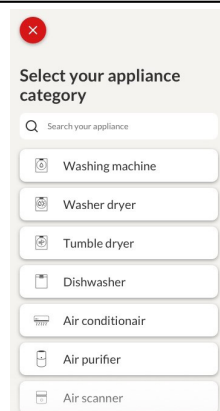
Step 2

- Allow your location permission.



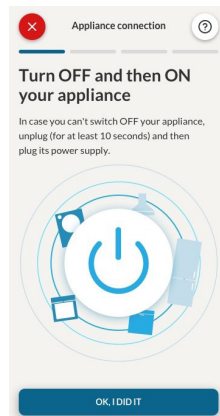
Step 3

- Select oven from the appliance category.



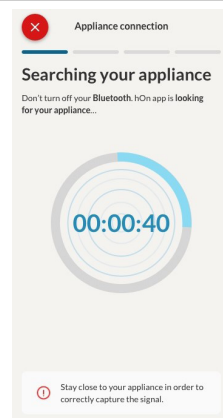
Step 4

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



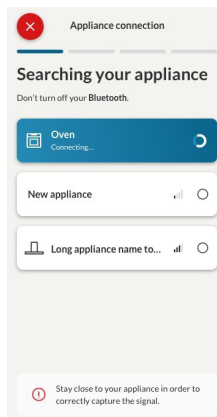
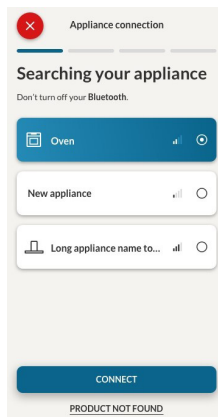
Step 5

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



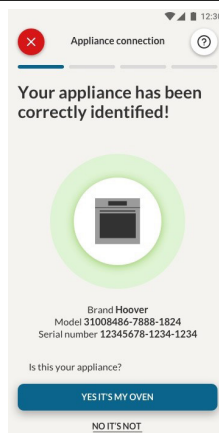
Step 6.1-6.2

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



Step 7

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

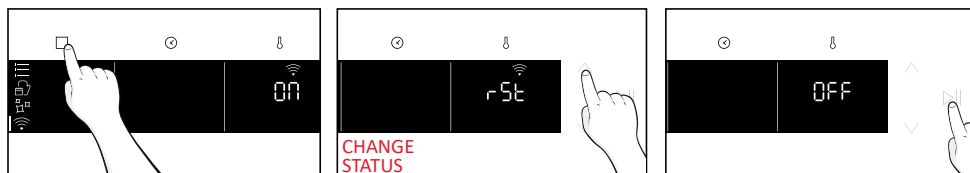


HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

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

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

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



REMOTE CONTROL

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

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

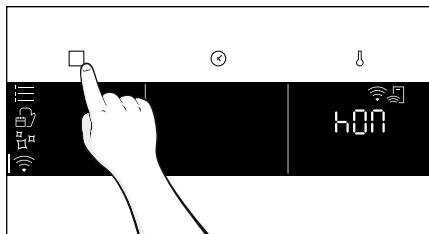
The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

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

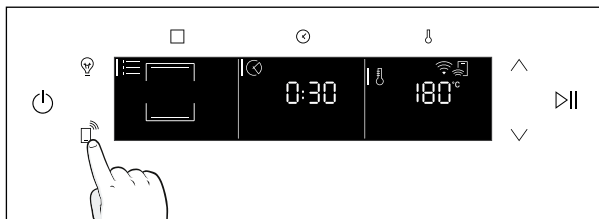
How to activate Remote Control:

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





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



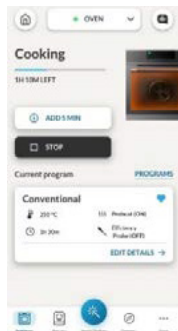
How to stop Remote Control:

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



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

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



3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

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

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. *

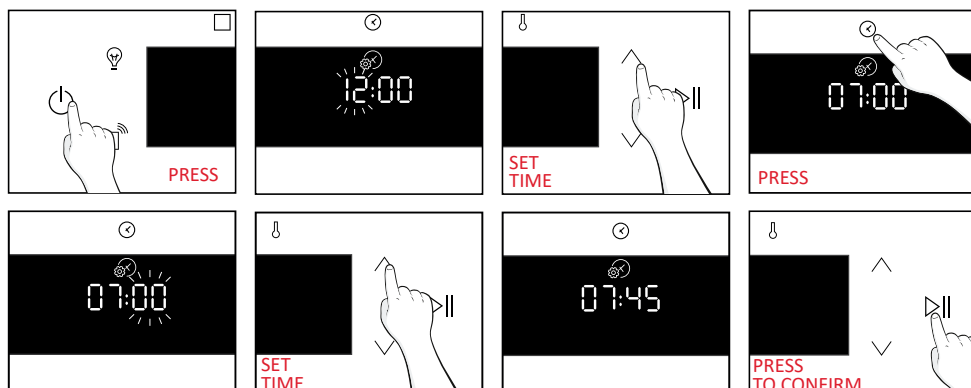
During ECO function the light will remain off.

(*only for pyro ovens)

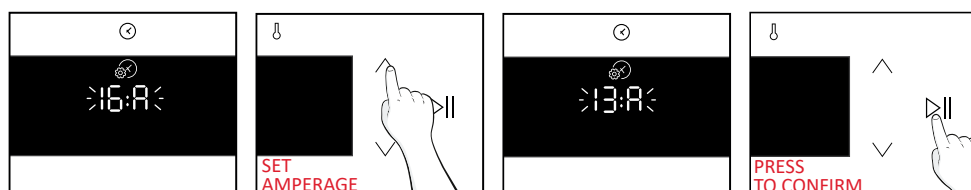
3.2. FIRST USAGE

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 .

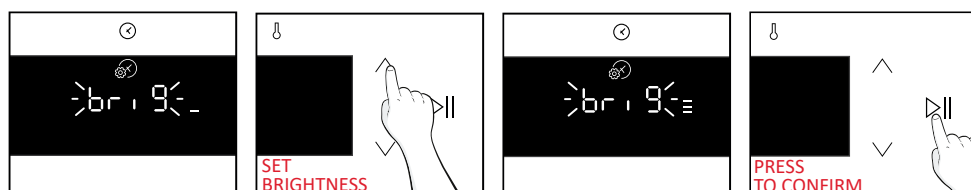


- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to  13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because 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 .

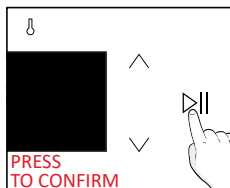
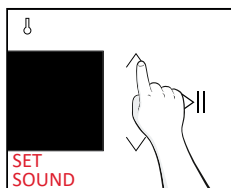


- **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

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

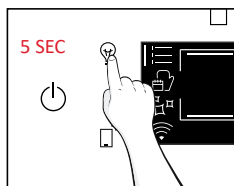


- **SOUND:** The display shows the symbol “Sound”. The numbers represent the level of sound intensity, editable using the arrows. To confirm press ▷||.



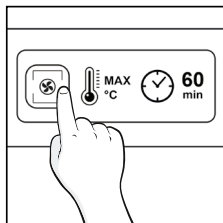
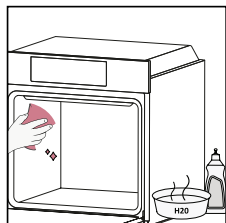
• POST INSTALLATION INSTRUCTION

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



3.3. PRELIMINARY CLEANING

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

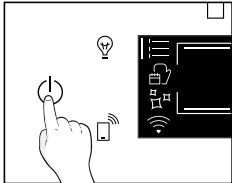


4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

SWITCHING ON/OFF THE OVEN

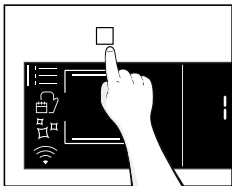
To turn ON/OFF the oven, hold .



FUNCTIONS MENU

Access the Function menu by pressing .

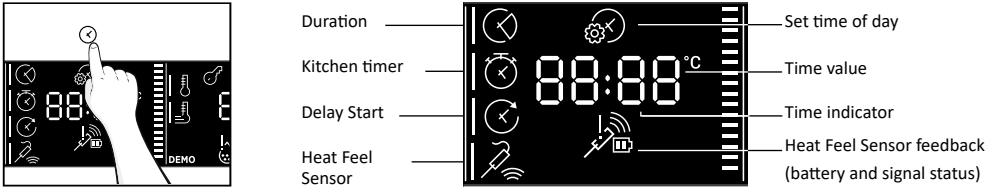
To navigate into tap as many times as is needed to enter in the f wing settings:



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

TIME MENU

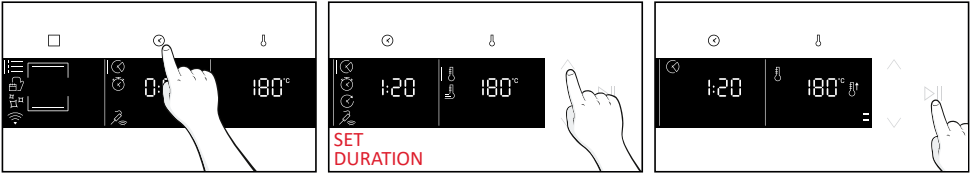
After having selecting the cooking program, access Time menu by pressing .
To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:



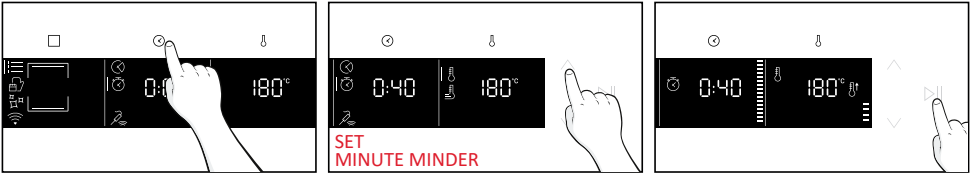
NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

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

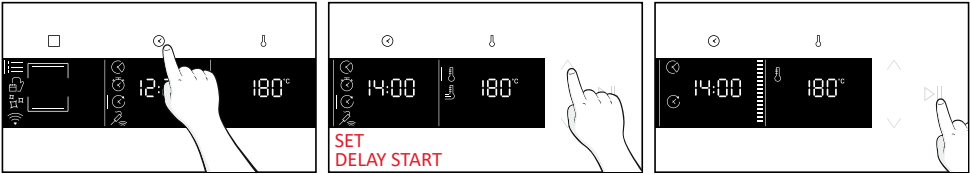
a. COOKING DURATION



a. MINUTE MINDER

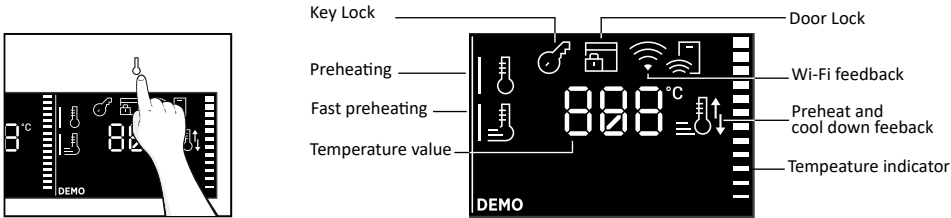


a. DELAY START



TEMPERATURE MENU

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



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

ADDITIONAL FUNCTION

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

4.2. COOKING FUNCTIONS

FAST PREHEATING OPTION

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

To save energy, when fast preheating is activated the lamp will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

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

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	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 Heat Feel Sensor.
	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 Heat Feel Sensor.
	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 Heat Feel Sensor.
	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 Heat Feel Sensor
	Bottom heating+fan	170°C 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 Heat Feel Sensor.

	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		YES/FAST PREHEAT	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.

HEAT FEEL SENSOR

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

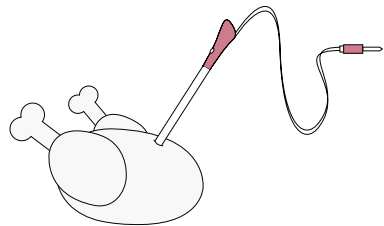
1. Put Heat Feel Sensor into the charger and close the cover.
2. Connect the charger to a USB power source, such as USB adapter or USB socket of PC/ notebook with the USB cable. The charger may not be working properly with power bank because of its auto switch-off function.
3. LED of the charger will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

How to enroll and use Heat Feel Sensor:

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

Cooking tips

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



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

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

5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

Category	Recipe	N°of levels	Cooking Program	T°C	Pre-heat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Small cakes /Muffins	1	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		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 grids + Cake tin	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Y	Metal grids + Cake tin	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Static	170°C	Y	Metal grids + 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 grids + 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

Category	Recipe	N° of levels	Cooking Program	T°C	Pre-heat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Strudel, frozen	1	Static	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	5°C	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	25-50
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 souffle	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 tray + molds	L3	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

Category	Recipe	N° of levels	Cooking Program	T°C	Pre-heat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid/L4 Place Baking tray at L1 with 150ml of water	L4	40-60
	Chicken thighs	1	AirFry**	220°C	N	Air fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	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 +Oven-proof dish	L3	50-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Static	200°C	Y	Metal grid +Oven-proof 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 + Oven-proof 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 +Oven-proof dish	L3	80-90
	Frozen french fries (300-500g)	1	AirFry**	200°C	N	Air fry tray**	L4	18-25
	Potato gratin	2	Gratin	180°C	Y	Metal grid + Oven-proof dish	L4	15-25
	Roasted potatoes	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L4	30-50

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

*if preheating required

** Depending on the oven model.

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

5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

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

Symbol	Description	Preheat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Heat Feel Sensor temperature (if available)	Description
	Meat	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	NO	3-4	160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	3-4	180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes

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

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

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

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

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

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

6.2. CLEANING THE OVEN

6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

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

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

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

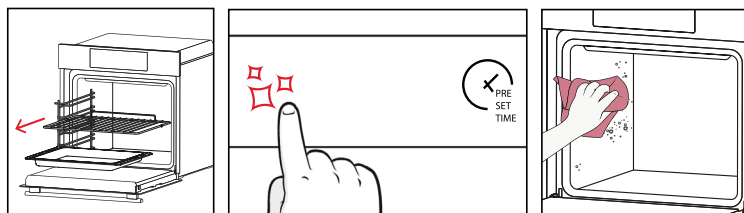
At the end of the cleaning cycle, food residues will leave a white coating on the enamel surfaces. To remove these particles, wipe with a cloth soaked in hot soapy water and use a brush or steel wool. Suitable cleaning agents are hot soapy water or oven cleaner.

How does it work:

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

 **WARNING:** Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.

(*) only for models with 7 levels.

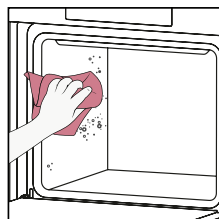
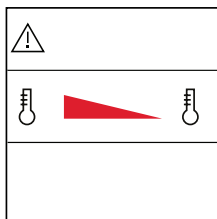
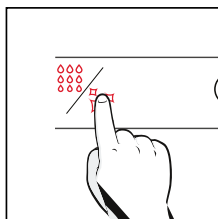
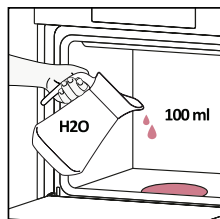


Hydroeasiness

The Hydroeasiness 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.

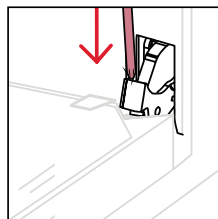
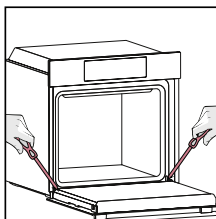
How does it work:

1. Pour 100 ml of water with a drop of washing-up liquid 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. Wipe the cooking compartment and allow it to dry completely to avoid possible corrosions.

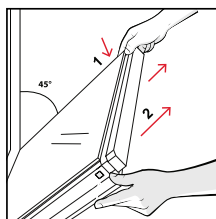


6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

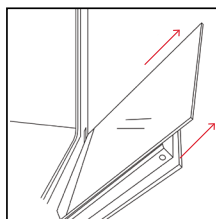
1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.



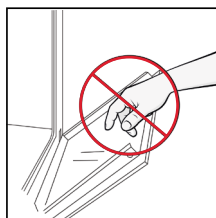
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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



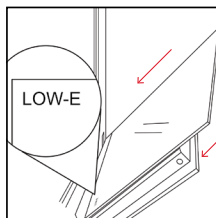
4. **⚠ WARNING:** The outer glass is not removable.



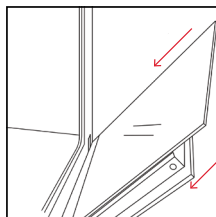
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



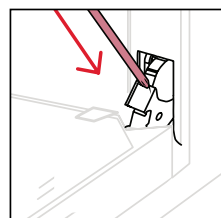
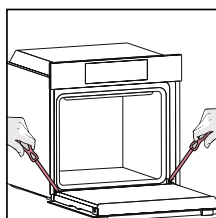
6. Insert the glass panels, making sure that the “Low-E” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



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



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



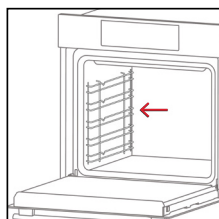
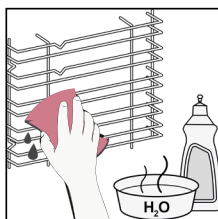
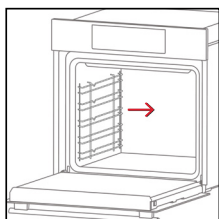
6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

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

CLEANING OF SIDE RACKS:

– 6 levels model

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



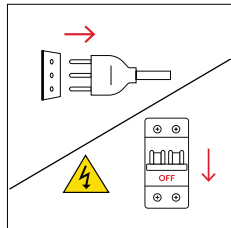
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

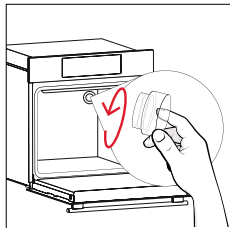
Changing the bulb on top:

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

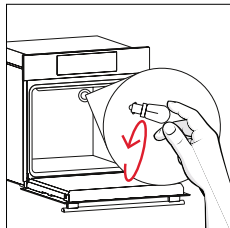
Step 1



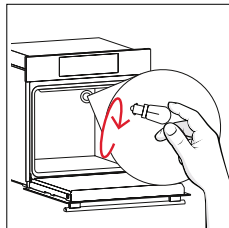
Step 2



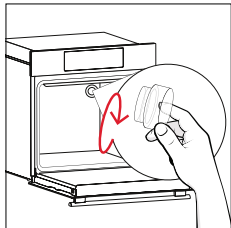
Step 3



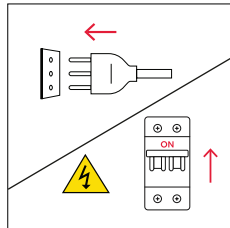
Step 4



Step 5



Step 6

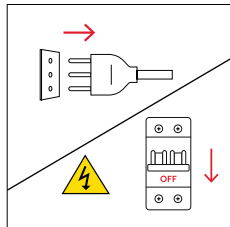


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

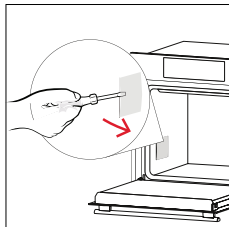
Changing the lateral bulb:

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

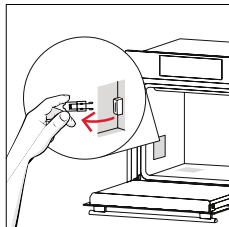
Step 1



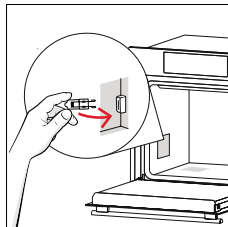
Step 2



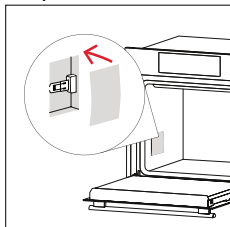
Step 3



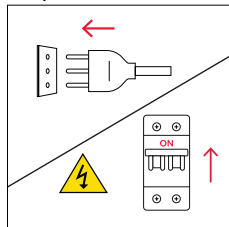
Step 4



Step 5



Step 6



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

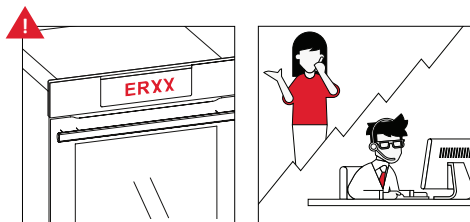
7. TROUBLE SHOOTING

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

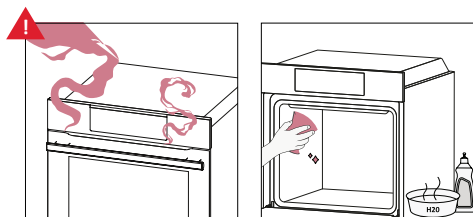
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

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

Error



Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials.



Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

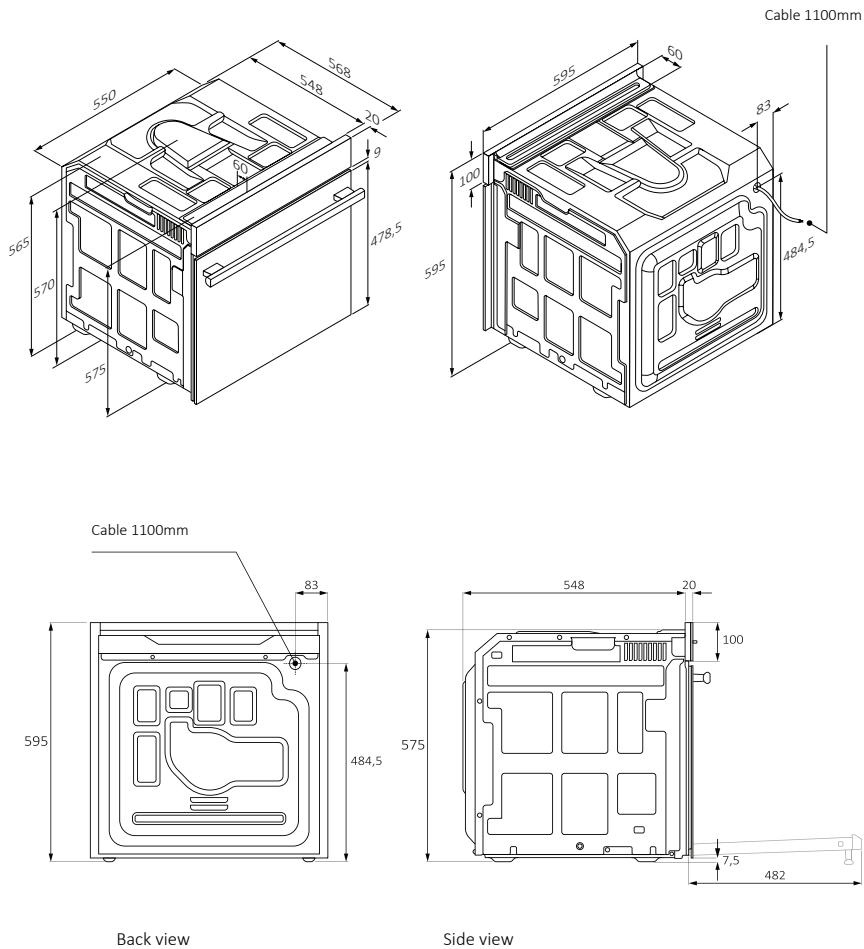
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

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

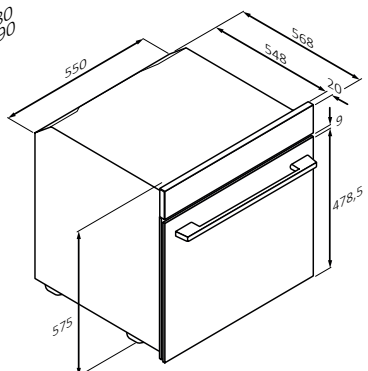
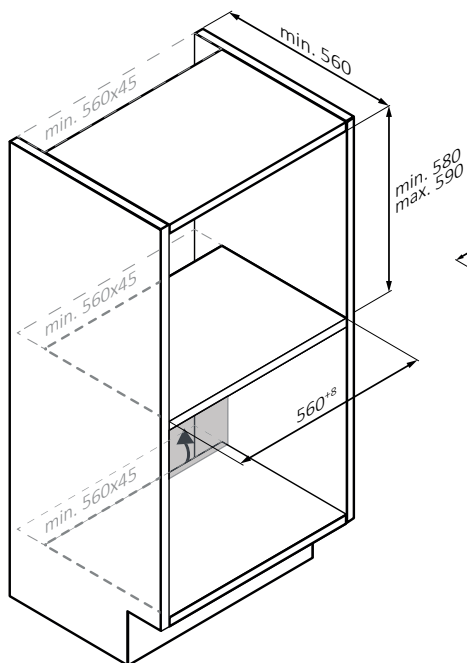
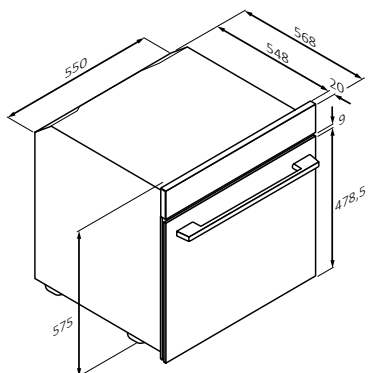
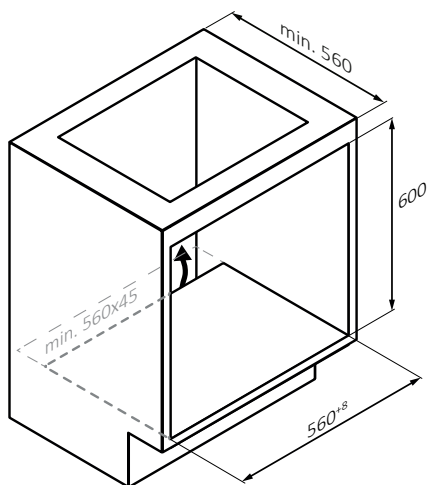
Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

9. INSTALLATION



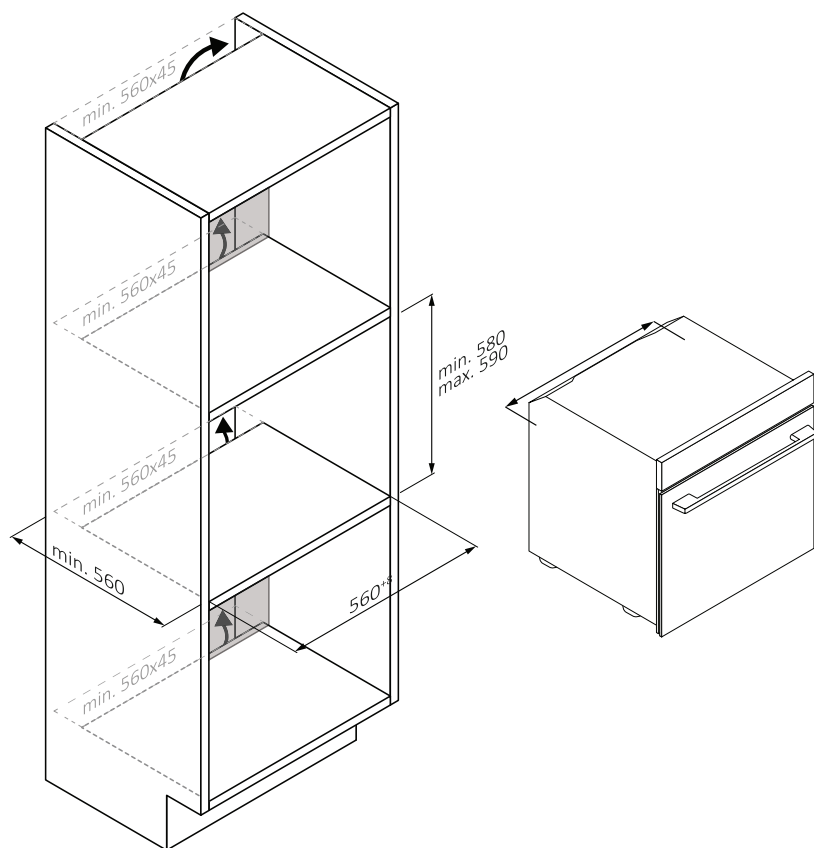
mm

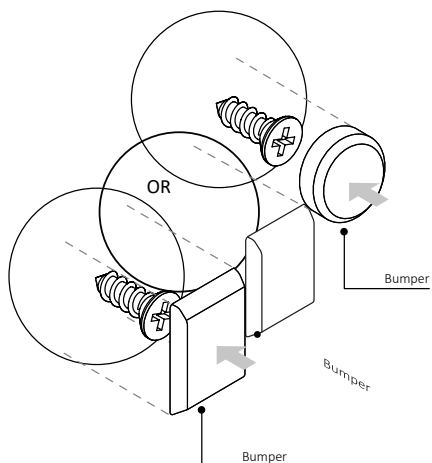
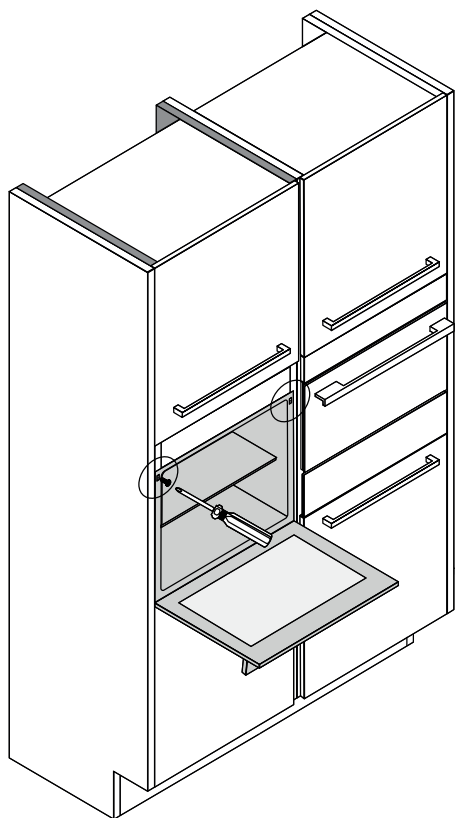




mm







mm



BIENVENUE

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

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

3. AVANT DE COMMENCER

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

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

- 4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
- 4.2. FONCTIONS DE CUISSON
- 4.2.1. FONCTIONS STANDARD

5. DIRECTIVES DE CUISSON

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

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

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

9. INSTALLATION

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- **⚠ ATTENTION :** afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Limites d'utilisation

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



AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
- Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché pour éviter de surchauffer.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 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-vert. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.
- Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
- Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
-  **AVERTISSEMENT** : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
 - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
 - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
 - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
 - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.

- **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

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la plaque de friture à l'air ou la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au [paragraphe Accessoires](#) de ce manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.



- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- **⚠ ATTENTION :** ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.

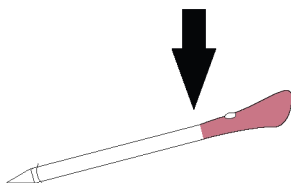
AVERTISSEMENTS (*POUR LES FOURS À PYROLYSE)

- Il faut éliminer l'excès de liquide renversé avant d'effectuer le nettoyage.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four ;
 - Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
 - Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;
 - Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il convient de boucher le trou avec l'écrou fourni. Fermez toujours le trou avec l'écrou lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Pendant la pyrolyse (si disponible), les surfaces peuvent devenir chaudes et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.



AVERTISSEMENTS pour la SONDE DE TEMPÉRATURE SANS FIL

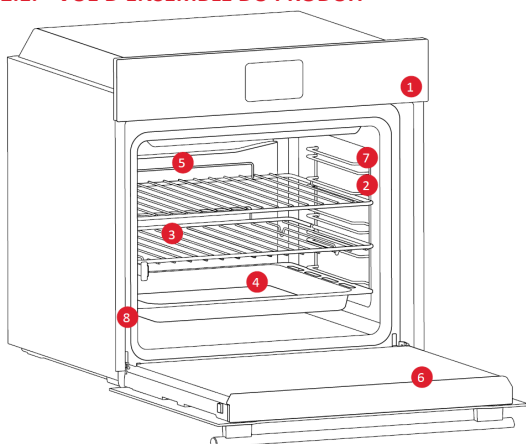
- Ce produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- NE TOUCHEZ PAS le capteur Heat Feel À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer le capteur Heat Feel des aliments après la cuisson.
- Pour utiliser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



- N'exposez pas directement la partie métallique du capteur Heat Feel à la chaleur générée par le four.
- N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un four à micro-ondes.
- Le capteur Heat Feel peut être nettoyé et lavé mais ne le 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 au capteur Heat Feel suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez le capteur Heat Feel avant de l'utiliser.
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de températures : de 10 °C jusqu'à une température maximale interne de 100 °C de la partie métallique. La partie en céramique peut atteindre 350 °C.
- Si la température du capteur Heat Feel dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et le capteur Heat Feel devra être retiré du four dans les plus brefs délais, en portant des gants, pour éviter d'abîmer la sonde.

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



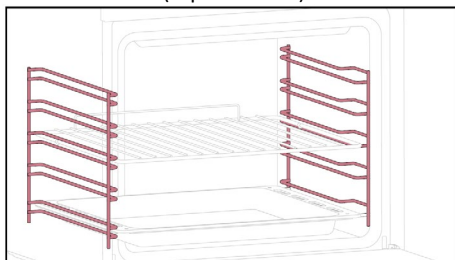
1. Panneau de commande
2. Numéros des emplacements
3. Grilles
4. Plaques
5. Couvercle du ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présentes :
uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série et code QR



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

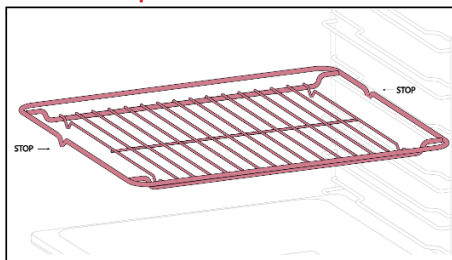
2.2. ACCESSOIRES

Grilles latérales (si présentes*)



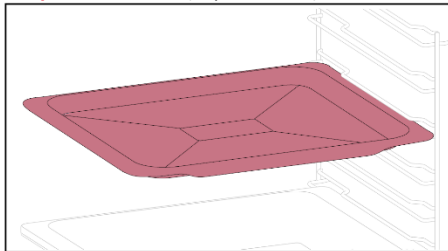
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les grilles de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Grille métallique



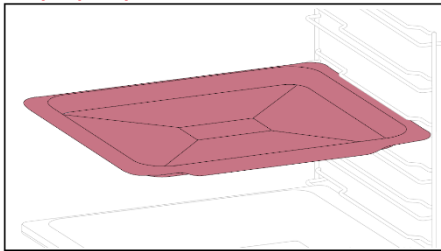
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière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

Plaque de cuisson (si présente*)



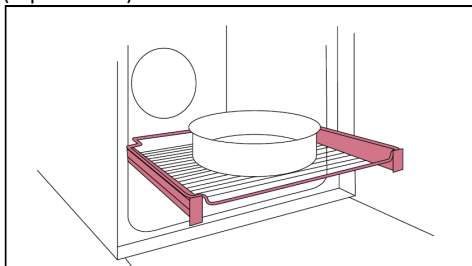
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Plaque plus profonde



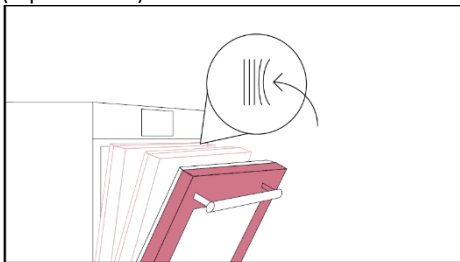
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Guides télescopiques (si présents*)



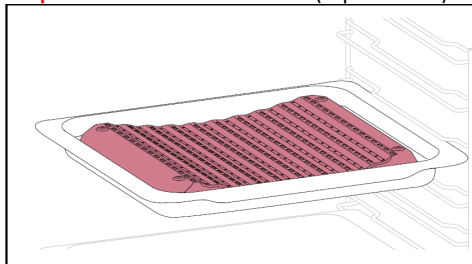
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes*)



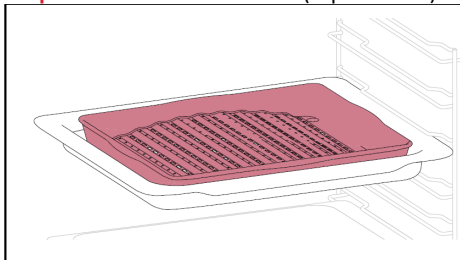
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

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



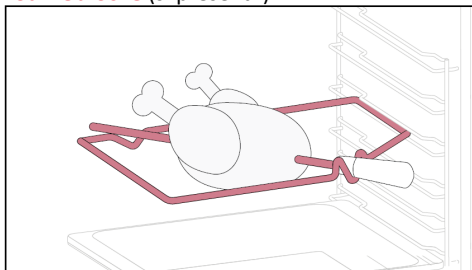
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

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



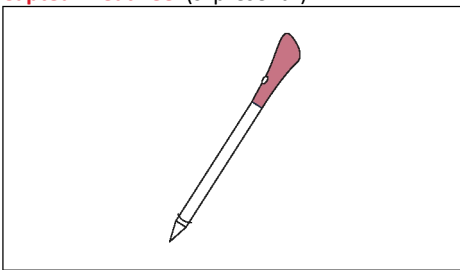
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Tournebroche (si présent*)



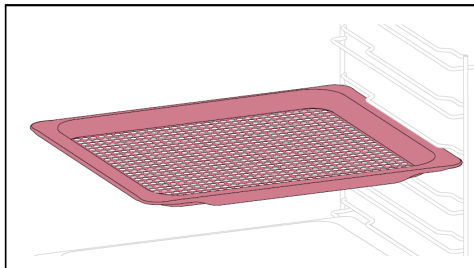
Le tournebroche fonctionne en même temps que la résistance supérieure. En tournant, les aliments peuvent être cuits de façon homogène. Il est préférable de l'utiliser pour les aliments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels.

Capteur Heat Feel (si présent*)



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

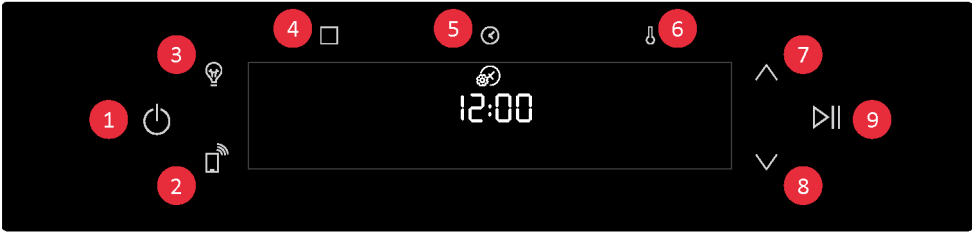
Plaquette de friture à l'air (si présente*)



La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Pour recueillir les jus et la panure, placez-la par-dessus la plaque de cuisson.



2.3. PANNEAU DE COMMANDE



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

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

PRINCIPALES FONCTIONS

Le panneau de commande a les fonctions principales suivantes :

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

2.4. CONNECTIVITÉ

Paramètres sans fil

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

Paramètres sans fil et180 pour le modèle de capteur Heat Feel

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

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

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

Comment activer le port de réseau sans fil :

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

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

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

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



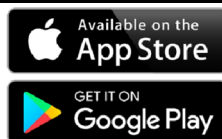
COMMENT INTERAGIR AVEC L'APPLICATION

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

REMARQUE

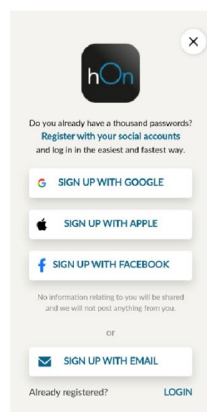
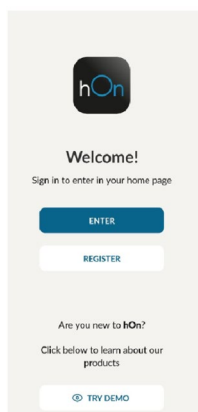
- Une fois le four allumé, l'icône WI-FI clignote pendant 30 minutes. Pendant cette période, il est possible d'enregistrer le produit.
- Assurez-vous que le réseau Wi-Fi de votre domicile est activé.
- Vous serez guidé pas à pas sur votre appareil et sur votre appareil mobile.
- La connexion de votre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

Téléchargez l'application sur votre smartphone.



INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

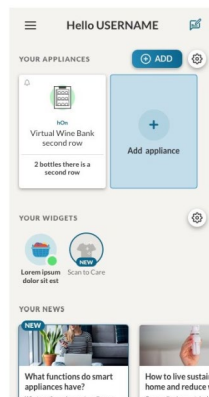
- Cliquez sur « S'inscrire »
- Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle



APPAIRAGE RAPIDE

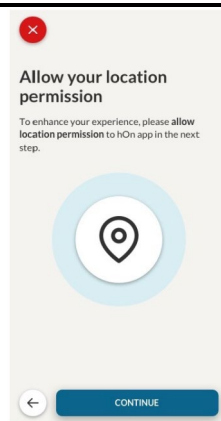
Étape 1

- Sélectionnez « Ajouter un appareil ».



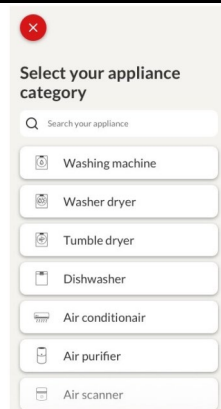
Étape 2

- Autorisez votre localisation.



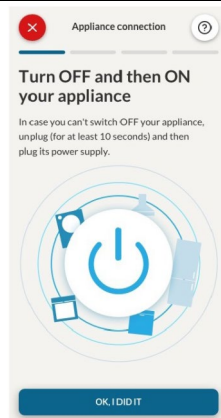
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils.



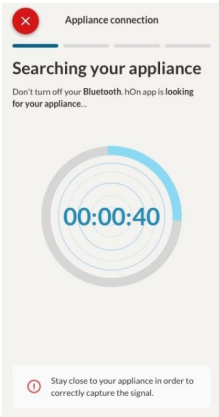
Étape 4

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



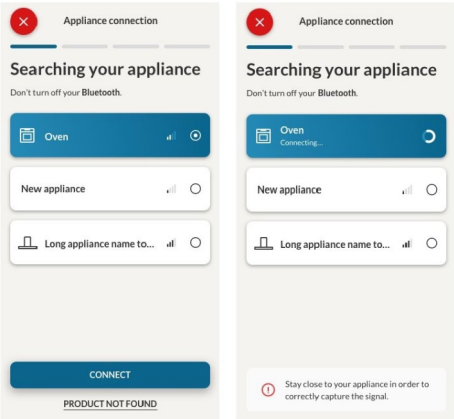
Étape 5

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



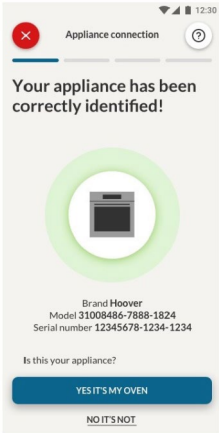
Étape 6.1-6.2

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



Étape 7

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

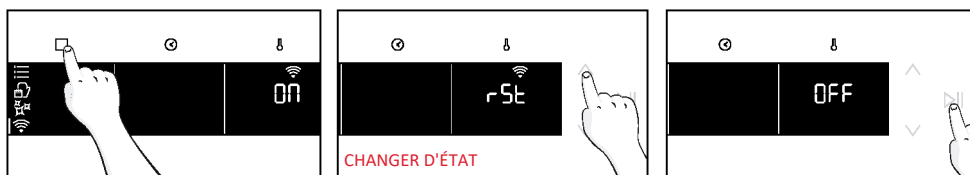


COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

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

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

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



CONTRÔLE À DISTANCE

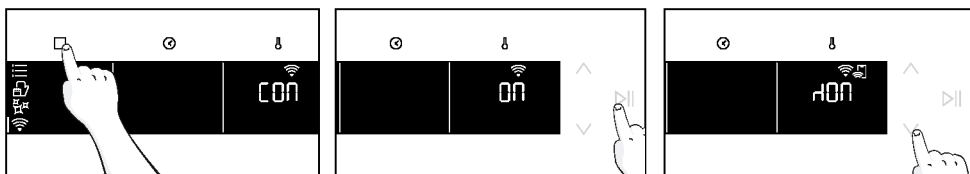
Le contrôle à distance offre de nombreux avantages aux utilisateurs, en améliorant la commodité, l'efficacité et l'expérience globale de cuisson, en donnant la possibilité de contrôler le produit directement à partir de l'appareil et de l'application hOn.

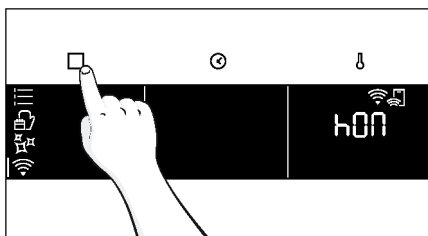
Cette fonction permet, à travers votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités, telles que le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de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

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

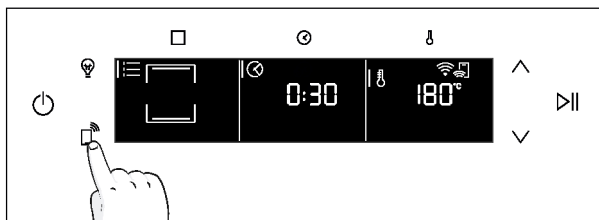
Comment activer le contrôle à distance :

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



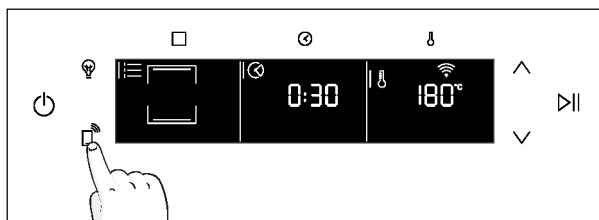


Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante



Comment arrêter le contrôle à distance :

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



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

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



3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

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

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.

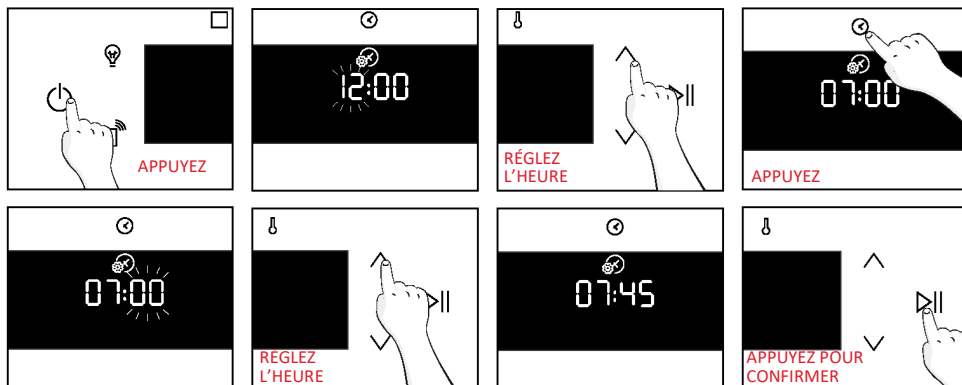
(*uniquement pour les fours à pyrolyse)



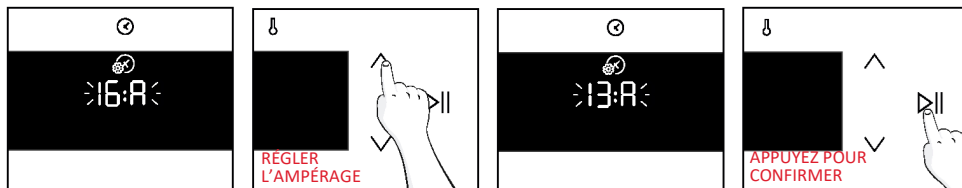
3.2. PREMIÈRE UTILISATION

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

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

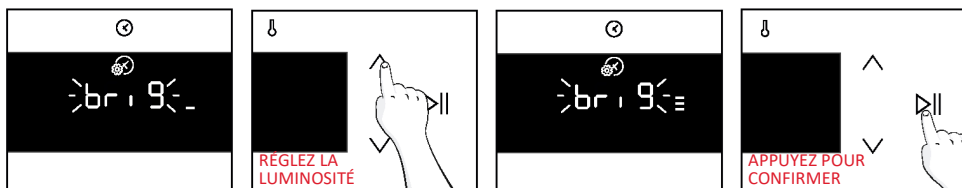


- **AMPÉRAGE :** par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre logement dispose d'une puissance inférieure, vous pouvez régler ce paramètre sur  13 A. Ce paramètre affecte la vitesse de chauffage du four. Le choix de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

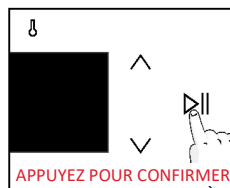


- ❗ **REMARQUE :** l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

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

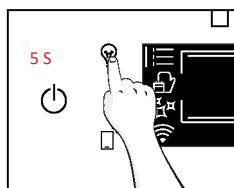


- **SON :** L'écran affiche le symbole « Sound ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité sonore, modifiable à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur ►||.



• INSTRUCTIONS POST-INSTALLATION

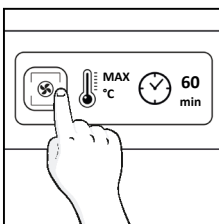
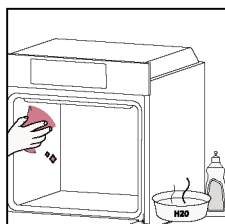
Il est possible de revenir aux réglages initiaux en appuyant sur la touche de la lampe pendant 5 secondes.



3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide.

Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

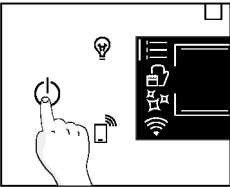


4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU FOUR

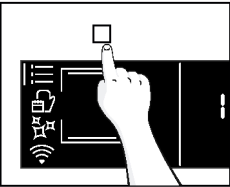
Pour allumer/éteindre le four, maintenez enfoncée la touche 



MENU DES FONCTIONS

Accédez au menu Fonction en appuyant sur .

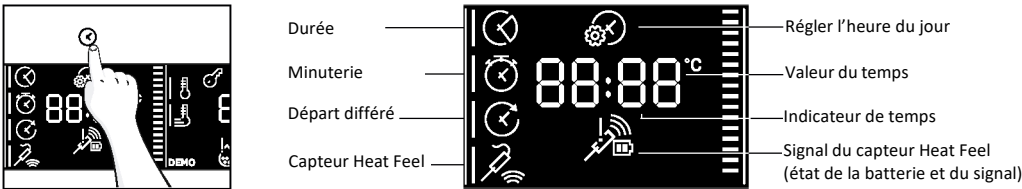
Pour naviguer à l'intérieur, appuyez autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



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

MENU TEMPS

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

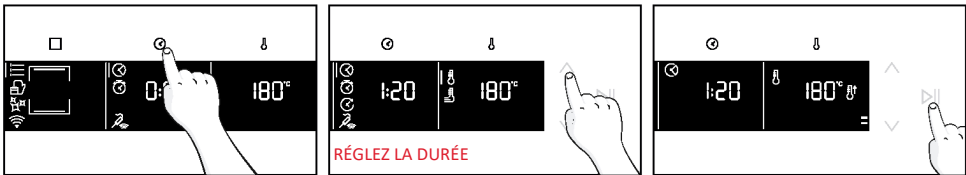


REMARQUE : il n'est pas possible de régler plusieurs paramètres en même temps, donc seul le dernier réglé reste en mémoire alors que le précédent est effacé.

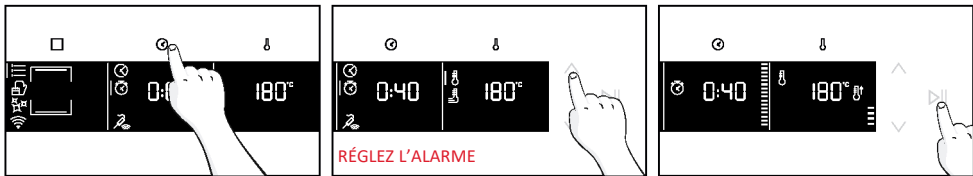
Symbole	Fonction	Description
	a) DURÉE DE CUISSON	Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie. Appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite les flèches pour régler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



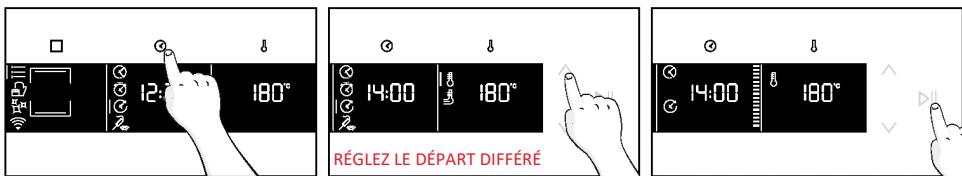
a.DURÉE DE CUISSON



a. ALARME



a. DÉPART DIFFÉRÉ

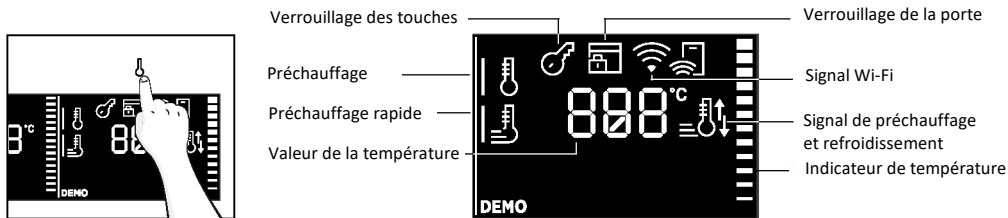


FONCTIONNEMENT DU PRODUIT



MENU TEMPÉRATURE

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



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

FONCTION SUPPLÉMENTAIRE

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



4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

i REMARQUE : pour les fonctions qui nécessitent un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase. Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage. « OUI/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » signifie que le préchauffage est nécessaire et que l'option de préchauffage rapide est disponible ; « NON » signifie que le préchauffage n'est pas disponible et que les aliments doivent être placés dans le four froid.

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauf- fage	Suggestions
	*Convection naturelle	200 °C 30-250 °C	L2/L3	OUI/PRÉ- CHAUFFAGE RAPIDE	IDÉALE POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur. Peut être utilisée avec le capteur Heat Feel.
	Convection + Ventilateur	50-250 °C	L2/L3/L4	OUI/PRÉ- CHAUFFAGE RAPIDE	IDÉALE POUR : rôtis, plats mijotés, légumes et tartes avec des garnitures moelleuses sur un même niveau. Idéale pour cuire des aliments à haute teneur en eau. Peut être utilisée avec le capteur Heat Feel.
	Multi-niveaux	160 °C 50-250 °C	L4 pour un seul niveau L2+L5 pour deux niveaux L2+L4+L6 pour trois niveaux	OUI/PRÉ- CHAUFFAGE RAPIDE	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments. Peut être utilisée avec le capteur Heat Feel.
	Chaleur de sole	50-230 °C	L2	OUI/PRÉ- CHAUFFAGE RAPIDE	IDÉALE POUR : crème caramel, puddings et bain-marie sur un seul niveau. Cette fonction peut également être utilisée pour terminer une préparation. Peut être utilisée avec le capteur Heat Feel.
	Chaleur de sole + ventilateur	170 °C 50-230 °C	L2	OUI/PRÉ- CHAUFFAGE RAPIDE	IDÉALE POUR : pizzas, gâteaux salés, tartes et aliments avec des garnitures liquides sur un niveau. Peut être utilisée avec le capteur Heat Feel.
	Gril	01-05	L6 pour les aliments fins L5 pour les aliments plus épais	NON	IDÉALE POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction utilise uniquement la résistance supérieure interne. À utiliser avec la porte fermée. Mettez une plaque dessous pour récupérer le jus.

FONCTIONNEMENT DU PRODUIT



	**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/PRÉ-CHAUFFAGE 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.
	Multi-niveaux +	150-250 °C		OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	IDÉALE POUR : la cuisson de menus complets sans mélange d'odeurs. Il n'est pas nécessaire de sortir les aliments au même temps de cuisson. Voir le paragraphe dédié (insérer le numéro du paragraphe) pour des suggestions de menus
	*ÉCO	190 °C 150-220 °C	3 ^e / 4 ^e niveau	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	3 ^e / 4 ^e niveau	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.

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

**À utiliser avec la porte fermée.



CAPTEUR HEAT FEEL

Avant de l'utiliser, vérifiez que le capteur Heat Feel est chargé :

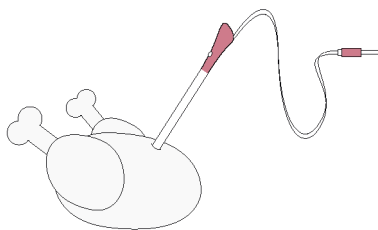
1. Placez le capteur Heat Feel dans le chargeur et fermez le couvercle.
2. Branchez le chargeur sur une source de courant USB telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation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

Comment enregistrer et utiliser le capteur Heat Feel :

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

Astuces de cuisson

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



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

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



5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauf-fage	Accessoire de cuisson	Empla-cement	Temps de cuisson après préchauf-fage* (min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux/ Muffins	1	Convection naturelle Multi-niveaux	175 °C 160 °C	O	Plaque du four Plaque du four	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multi-niveaux	150 °C		Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	30-40
			Multi-niveaux	150 °C		Grille métallique + moule à gâteau	L4	40-50
		2	Multi-niveaux	150 °C		Grilles métalliques + moule à gâteau	L1+L4	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Convection naturelle Multi-niveaux	150 °C 150 °C	O	Plaque du four Plaque du four	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multi-niveaux	140 °C		Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Convection naturelle	190 °C		Plaque du four	L4	25-35
		2	Multi-niveaux	170 °C		Plaque du four	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	20-30
	Meringues	1	Multi-niveaux	90 °C	O	Plaque du four		90-160
	Macaron	1	Convection naturelle	150 °C	O	Plaque du four	L3	15-20
	Tarte aux pommes	1	Convection naturelle	185 °C	O	Grilles métalliques + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Multi-niveaux	170 °C	O	Grilles métalliques + moule à gâteau	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grilles métalliques + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + moules	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150 °C	O	Grilles métalliques + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	20-25
		2	Convection naturelle	180 °C		Plaques du four	L2+L5	25-35
		3	Multi-niveaux	160 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	30-40
Pâtisseries sucrées	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	210 °C	O	Plaque du four	L3	30-45
	Pain de mie	1	Superg grill	5 °C	N	Grille métallique	L6	4-6



Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pains et galettes	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	25-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + moule à quiche	L1 ou L2	30-50
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Grille métallique + moule à quiche	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
	Pizza fraîche (plaque)	1	Pizza	250 °C	N	Plaque du four	L2 ou L3	18-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	25-35
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle	250 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	8-10
	Pizza fraîche (ronde)	1	Pizza	300 °C	N	Plaque du four	L2 ou L3	15-20
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaque du four + moules	L3	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Convection naturelle	220 °C	O	Grille métallique	L3	10-15
		2	Multi-niveaux	200 °C		Grille métallique	L2+L5	15-25
		3	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique	L2+L4+L6	
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza	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 150 ml 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
	Coq	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses	1	Supergrill	4	O	Grille métallique	L5	40-50



Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
	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**	200 °C	N	Plaque de friture à l'air**	L4	18-25
	Gratin de pommes de terre	2	Gratin	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	15-25
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L4	30-50

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

* Si un préchauffage est nécessaire

** En fonction du modèle de four.

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

5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

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

Sym-bole	Descrip-tion	Préchauf-fage	Emplace-ment	Plage de tempé-rature (°C)	Plage de temps (min)	Température du capteur Heat Feel (si disponible)	Description
	Viande	NON	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Pour les rôtis de bœuf, de veau et de porc, la volaille et les morceaux de viande.
	Poisson	NON	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Pour les poissons entiers et les filets.
	Légumes	NON	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis

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



Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson (min)
Rôti de bœuf	500-800 g	Viande	190 °C	Grille métallique	L3	30-40
Filet de bœuf	200 g	Viande		Grille métallique	L3	
Rôti haché	1000-1500 g	Viande	180 °C	Grille métallique	L3	40-50
Bœuf Wellington	500 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	50-80
Viande braisée	800-1000 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	40-70
Côtes de porc	1000-1200 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	80-100
Carré d'agneau	800-1000 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	60-80
Gigot d'agneau	1500-2000 g	Viande	190 °C	Grille métallique	L3	80-100
Filets de saumon	200-600 g	Poisson	170 °C	Plaque du four	L3	20-35
Darnes de thon	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	180 °C	Grille métallique	L3	10-20
Darnes d'espadon	700 g (env. 4 morceaux)	Poisson	200 °C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de cabillaud	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	150 °C	Plaque du four	L3	10-20
Dorade entière	1	Poisson	170 °C	Plaque du four	L3	35-45
Filet de daurade	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	150 °C	Plaque du four	L3	10-20
Filet de bar	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	150 °C	Plaque du four	L3	10-20
Poisson en croûte de sel	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
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

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



6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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

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

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage



Pyrolyse (*selon le modèle de four)

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

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

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

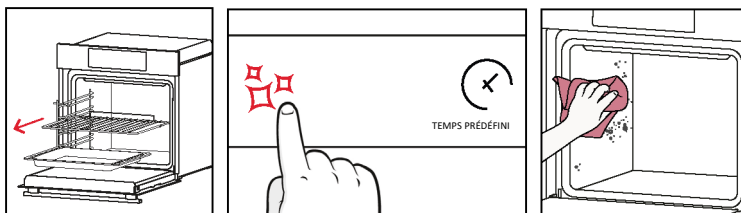
Comment ça marche :

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



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

(*) uniquement pour les modèles à 7 niveaux.

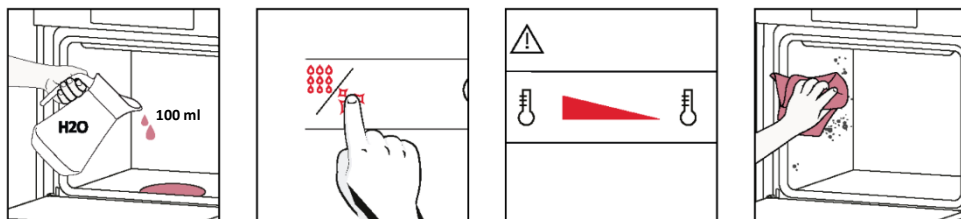


Hydroeasy

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

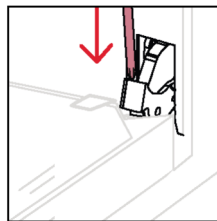
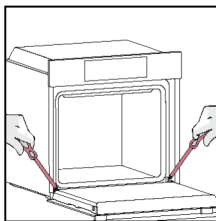
Comment ça marche :

1. Versez 100 ml d'eau avec une goutte de liquide vaisselle 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. Essayez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement pour éviter d'éventuelles traces de corrosion.

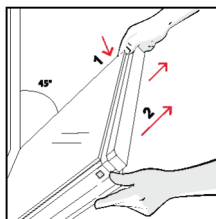


6.2.2. EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre

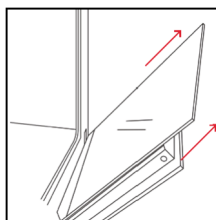
1. Positionnez la porte à 90°. Tournez les languettes de verrouillage de la charnière vers l'extérieur du four.



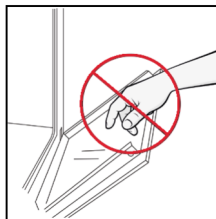
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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



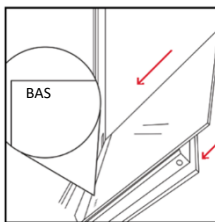
4. **⚠ AVERTISSEMENT** : la vitre extérieure n'est pas amovible.



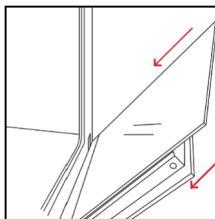
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



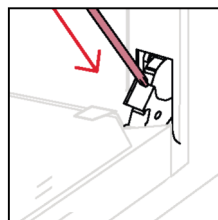
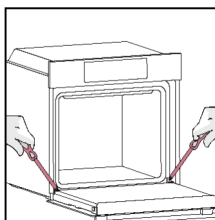
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « Bas » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.



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



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



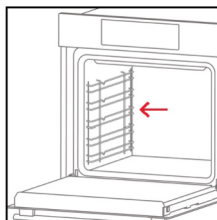
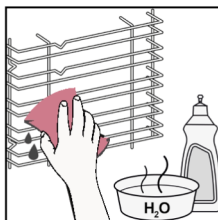
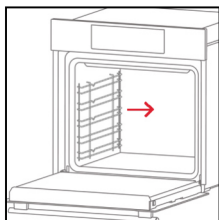
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

- Modèle à 6 niveaux

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



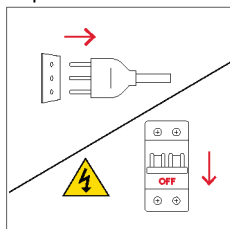
6.4. ENTRETIEN

REEMPLACEMENT DES COMPOSANTS

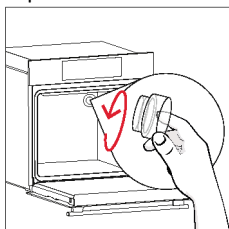
Changement de l'ampoule du haut :

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

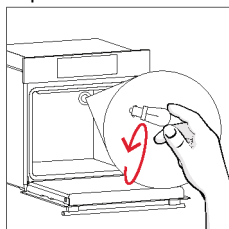
Étape 1



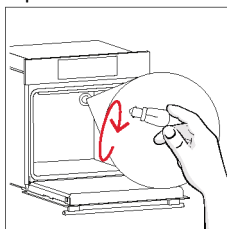
Étape 2



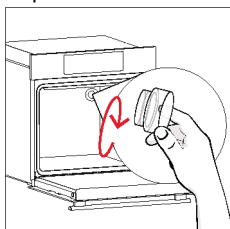
Étape 3



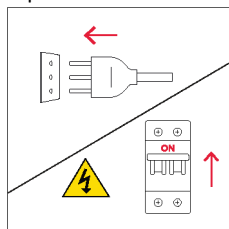
Étape 4



Étape 5



Étape 6



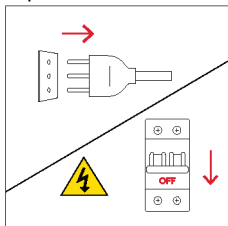
Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)



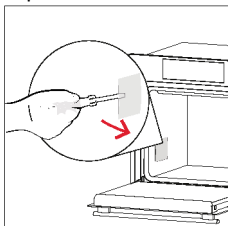
Changement de l'ampoule latérale :

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

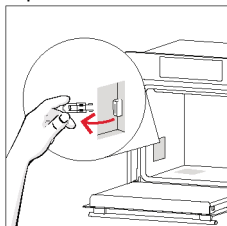
Étape 1



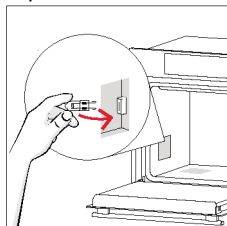
Étape 2



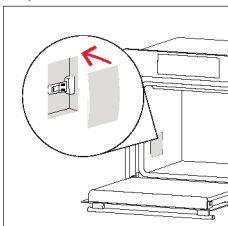
Étape 3



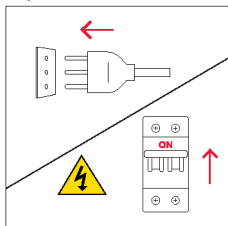
Étape 4



Étape 5



Étape 6



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

7. DÉPANNAGE

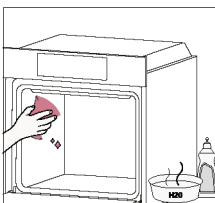
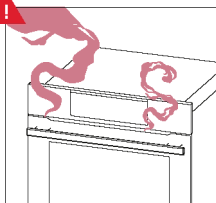
Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.

Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le. Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

Erreur



Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

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



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

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

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

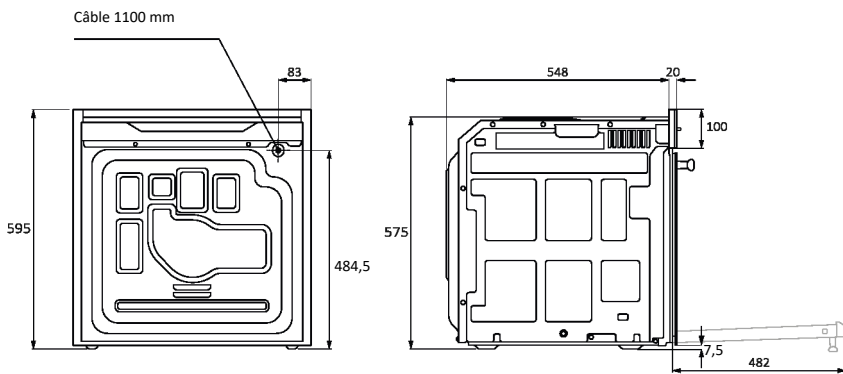
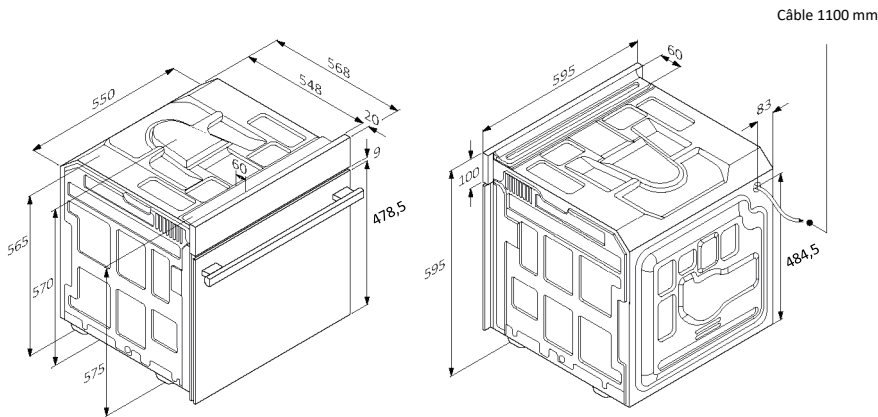
8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.

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

9. INSTALLATION

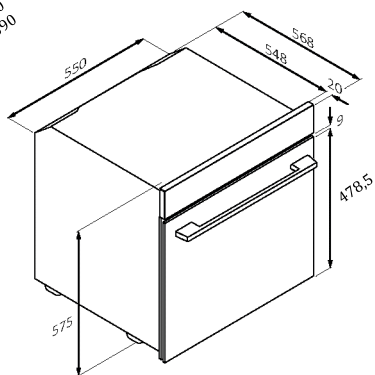
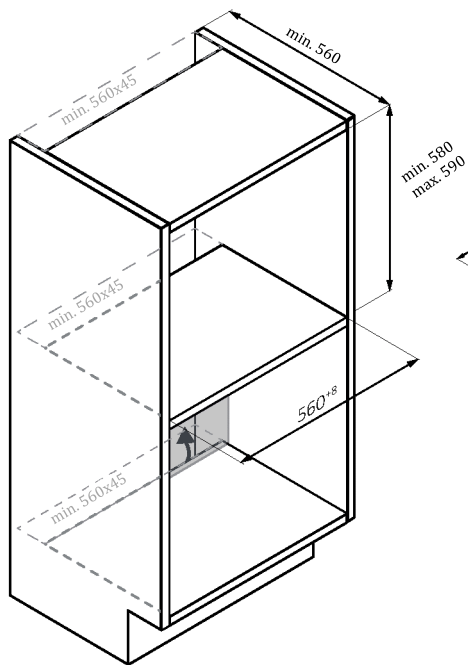
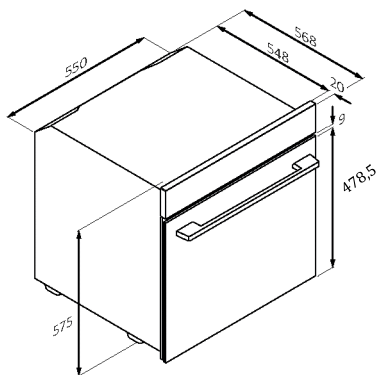
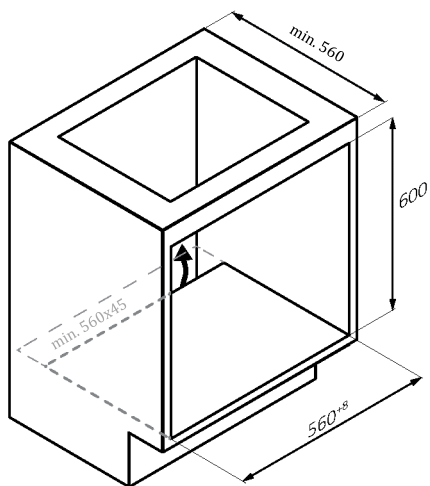


Vue arrière

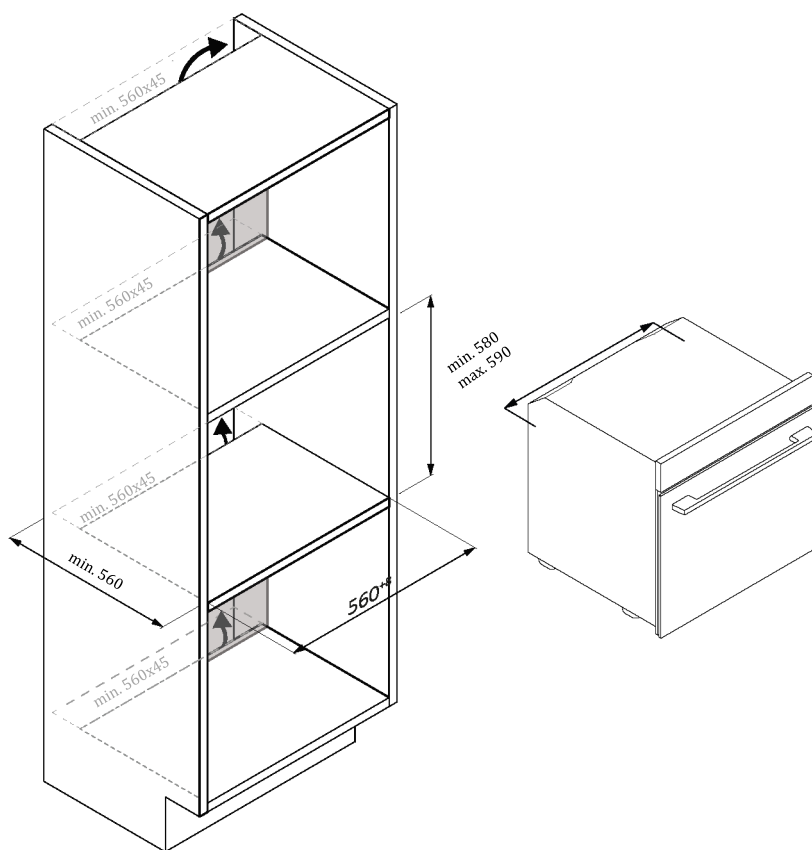
Vue arrière

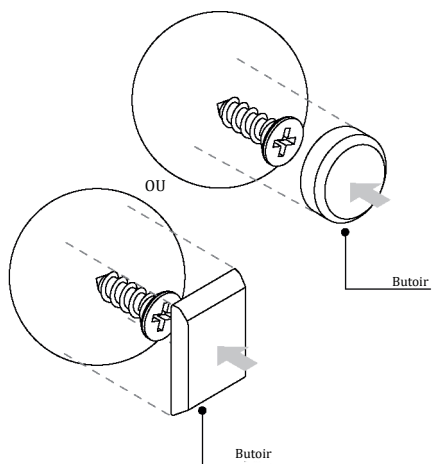
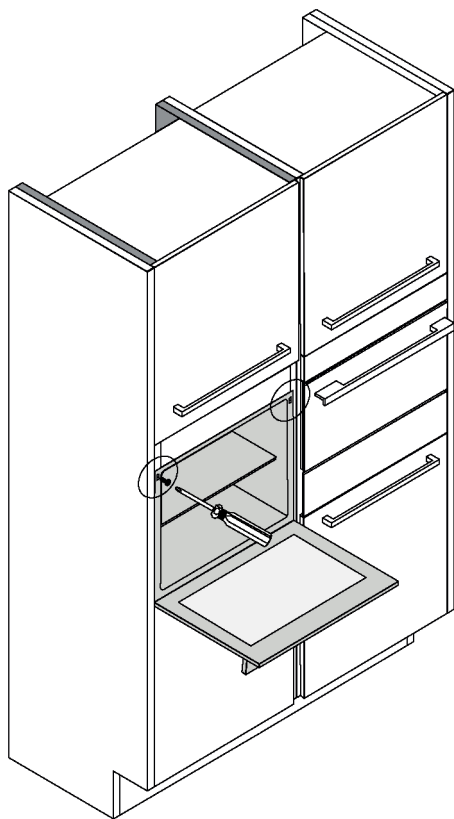
mm





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

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



AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro.
- Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica per evitare il surriscaldamento.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevarlo e spostarlo.
- 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 omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.
- Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- **⚠ AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
 - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
 - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;
 - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato;

- In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.

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

USO E MANUTENZIONE

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

prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

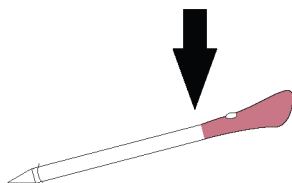
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi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

AVVERTENZE (*PER FORNI PIROLITICI)

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

AVVERTENZE per la Sonda di Temperatura Wireless

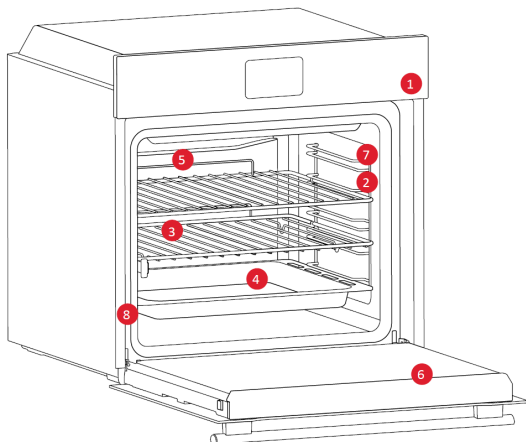
- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.
- **NON TOCCARE** la sonda Heat Feel Sensor A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere la sonda Heat Feel Sensor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



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

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO



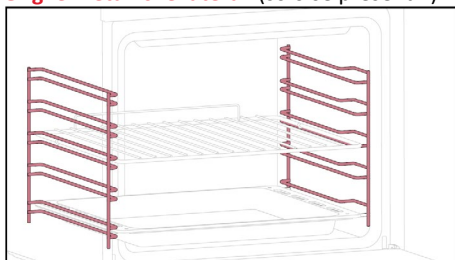
1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglie
4. Teglie
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali
(se presenti: solo per cavità piane)
8. Numero di serie e codice QR



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

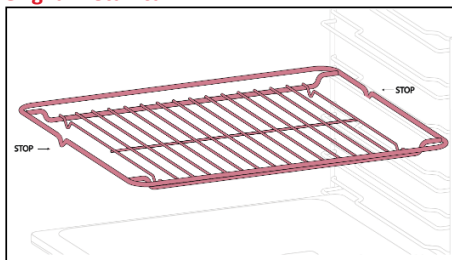
2.2. ACCESSORI

Griglie metalliche laterali (solo se presenti*)



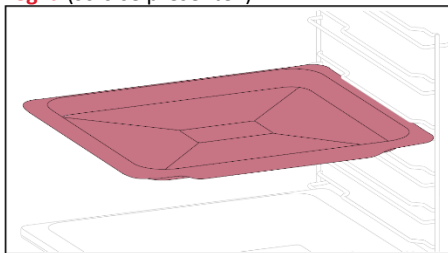
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

Griglia metallica



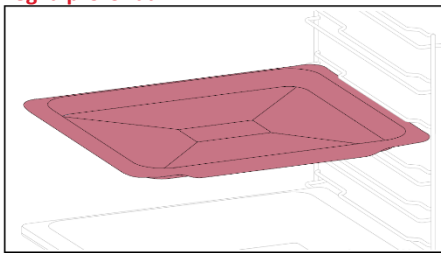
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

Teglia (solo se presente*)

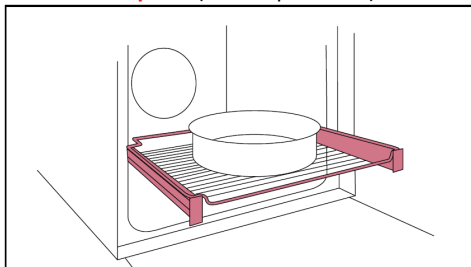


Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Teglia profonda



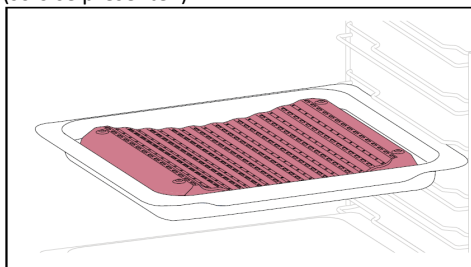
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrostiti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Guide telescopiche (solo se presenti*)

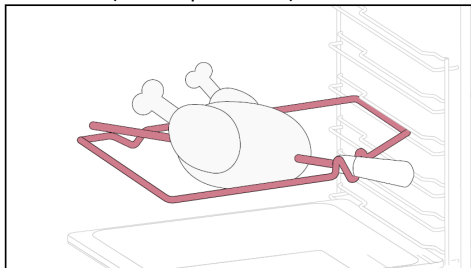
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Teglia H-Lab - Modalità BBQ

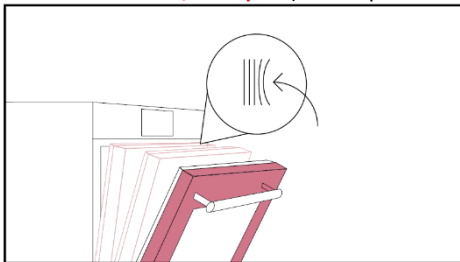
(solo se presente*)



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*)

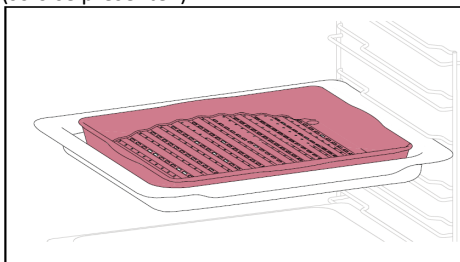
Il girarrosto funziona in abbinamento alla resistenza superiore; ruotandolo, è possibile ottenere una cottura dei cibi omogenea. Il girarrosto è ottimale per la cottura di alimenti di medie dimensioni. Ideale per riscoprire il gusto degli arrosti tradizionali.

Cerniere Softclose/Softopen (solo se presenti*)

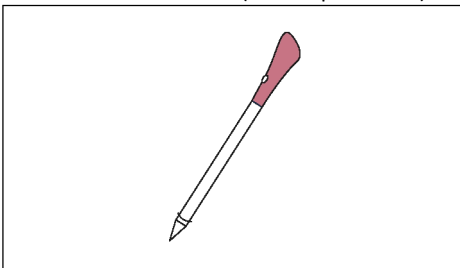
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

Teglia H-Lab - Modalità VAPORE

(solo se presente*)

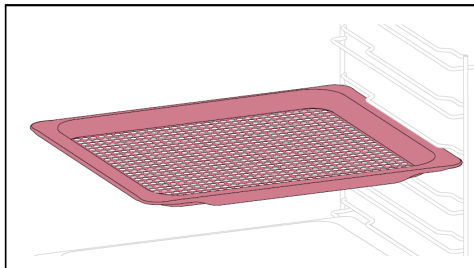


La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbeque e con poco fumo, grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

Sonda Heat Feel Sensor (solo se presente*)

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

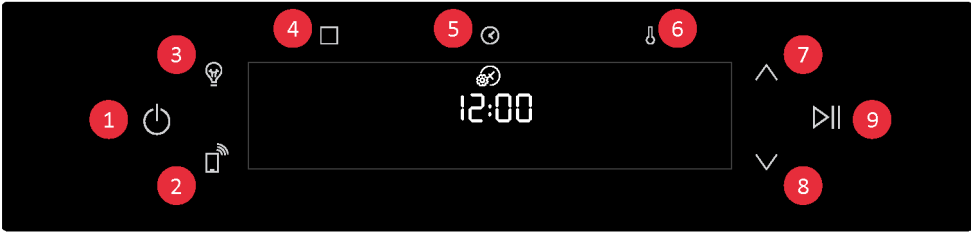
Teglia Airfry (solo se presente*)



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



2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



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

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

FUNZIONI PRINCIPALI

Il pannello di controllo ha le seguenti funzioni principali:

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

2.4. CONNETTIVITÀ

Parametri wireless

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

Parametri wireless della sonda Heat Feel Sensor modello et180

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

Come attivare la porta di rete wireless:

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

Come disattivare la porta di rete wireless:

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

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



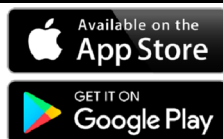
COME INTERAGIRE CON L'APP

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

NOTA

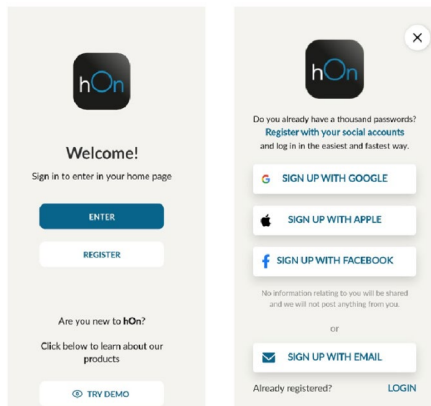
- Una volta acceso il forno, le icone Wi-Fi lampeggiano per 30 minuti. Durante questo periodo è possibile registrare il prodotto.
- Assicurarsi che la rete Wi-Fi domestica sia attiva.
- Verrà fornita una guida passo passo sia sull'elettrodomestico che sul dispositivo mobile.
- Potrebbero essere necessari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

Scarica l'app sullo smartphone.



NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

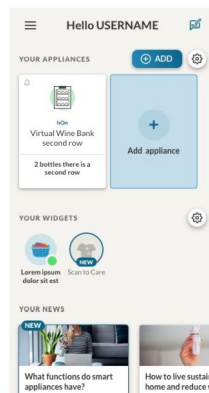
- Fare clic su "Registrati"
- È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con l'indirizzo e-mail personale



REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

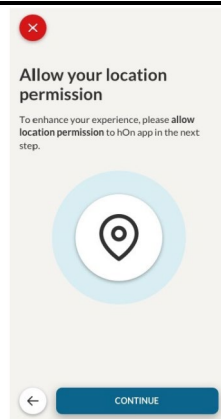
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



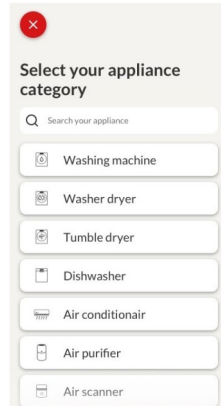
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



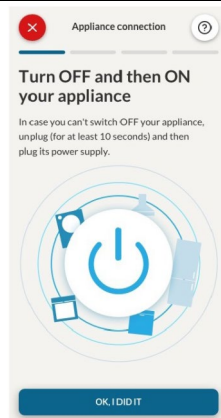
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



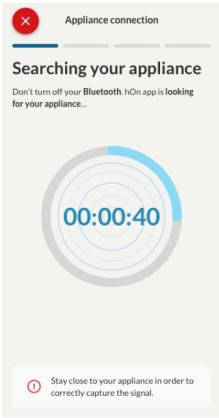
Passo 4

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



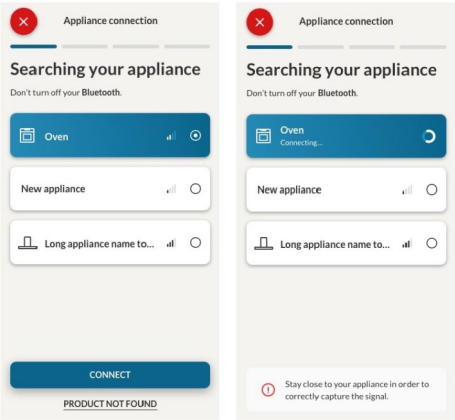
Passo 5

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



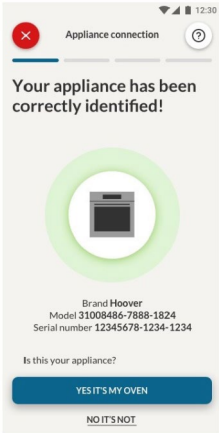
Passo 6.1-6.2

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



Passo 7

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



COME MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI WIFI

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

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

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



CONTROLLO DA REMOTO

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

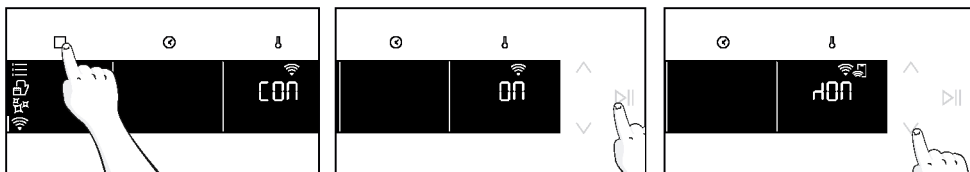
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura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

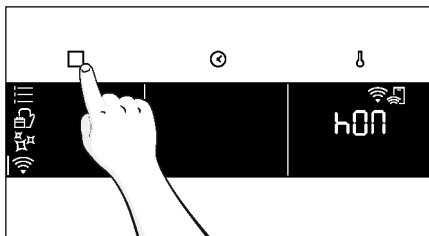
Il controllo d remoto è attivabile esclusivamente al momento della registrazione del prodotto.

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

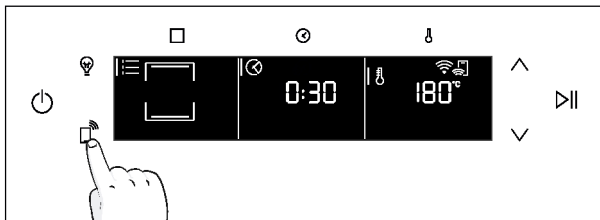
Come attivare il controllo da remoto:

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



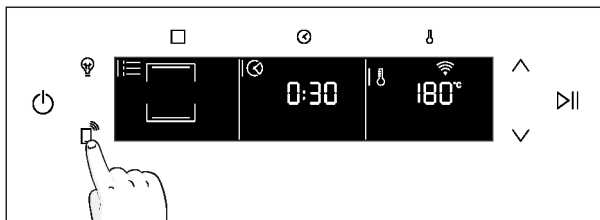


È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante



Come interrompere il controllo da remoto:

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



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

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



3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

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

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.

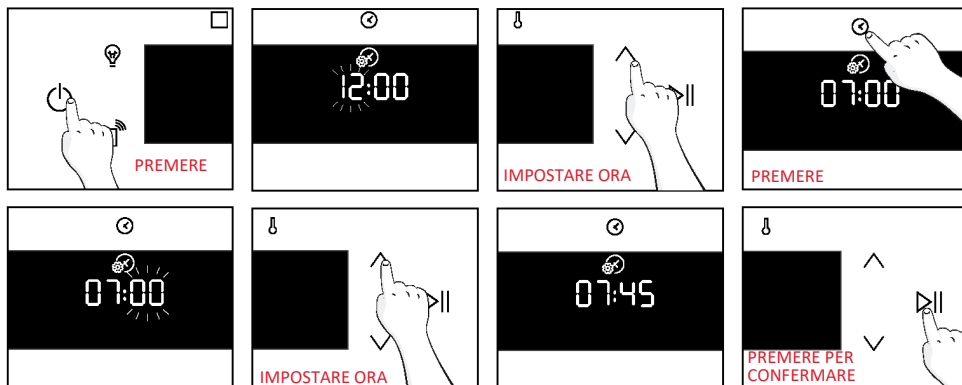
(*solo per forni pirolitici)



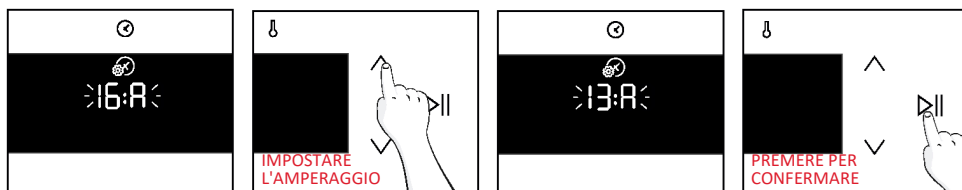
3.2. PRIMO UTILIZZO

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 il livello sonoro.

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

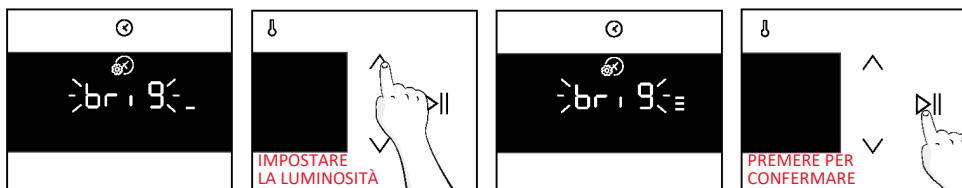


- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa ha una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su  13 A. Questa impostazione influisce sulla velocità di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

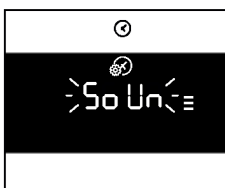


- 1 NOTA:** L'opzione per impostare l'ampere è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'ampere impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

- **LUMINOSITÀ:** Il display mostra il simbolo della luminosità. I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile tramite le frecce. Premere  per confermare.

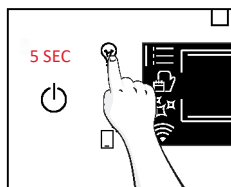


- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo del suono. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile tramite le frecce. Premere ►|| per confermare.



• ISTRUZIONI POST-INSTALLAZIONE

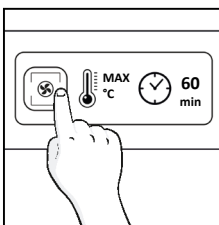
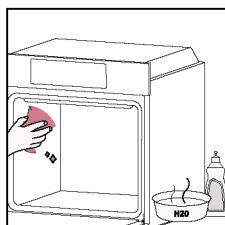
È possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo il pulsante della lampada per 5 secondi



3.3. PULIZIA PRELIMINARE

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido.

Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.

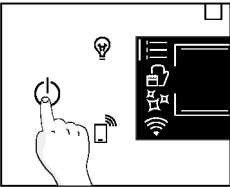


4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

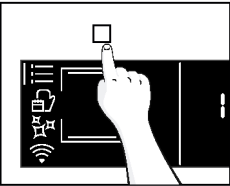
Per accendere/spegnere il forno, tenere premuto 



MENÙ FUNZIONI

Accedere al menu Funzioni premendo .

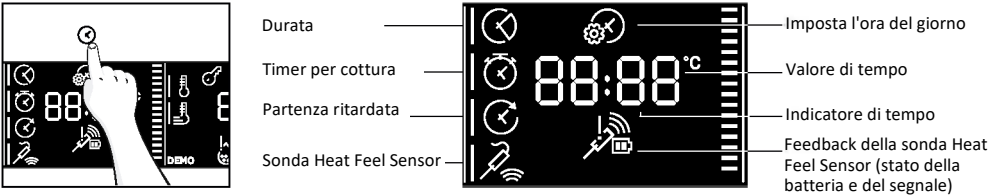
Per navigare, toccare tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:



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

MENU TEMPO

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



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

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



a.DURATA DELLA COTTURA



a. PROMEMORIA MINUTI

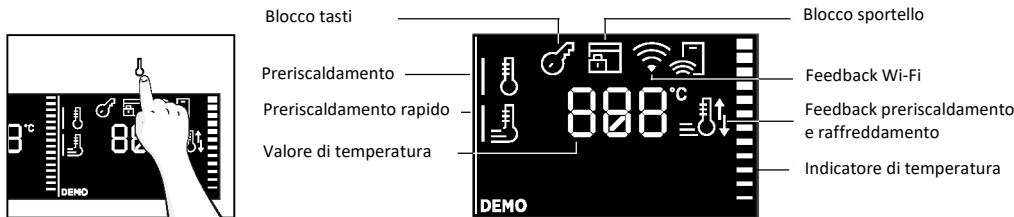


a. PARTENZA RITARDATA



MENU TEMPERATURA

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



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

FUNZIONE AGGIUNTIVA

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

USO DEL PRODOTTO



4.2. FUNZIONI DI COTTURA

OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per accelerare la fase di preriscaldamento, è possibile selezionare l'opzione di preriscaldamento rapido premendo l'icona della temperatura per 3 secondi dopo aver selezionato il programma di cottura e la temperatura. Questa opzione attiverà una combinazione di ventola e resistenze indipendentemente dalla funzione di cottura scelta. Per risparmiare energia, quando viene attivato il preriscaldamento rapido, la lampada verrà spenta finché il forno non raggiunge la temperatura desiderata

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella sotto. "SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO" significa che è necessario attivare questa funzione ed è disponibile che l'opzione è disponibile; "NO" significa che il preriscaldamento rapido non è disponibile e che gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscalda mento	Suggerimenti
	*Statico	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÌ/PRERI- SCALDA- MENTO RAPIDO	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Cottura ventilata	50-250 °C	L2/L3/L4	SÌ/PRERI- SCALDA- MENTO RAPIDO	IDEALE PER: arrosti, sformati, verdure e torte con ripieni umidi su un unico livello. Ideale per la cottura di cibi che contengono molta acqua. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Cottura multilivello	160 °C 50-250 °C	L4 per il livello singolo L2+L5 per il livello doppio L2+L4+L6 per il livello triplo	SÌ/PRERI- SCALDA- MENTO RAPIDO	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Resistenza inferiore	50-230 °C	L2	SÌ/PRERI- SCALDA- MENTO RAPIDO	IDEALE PER: crème caramel, budini e bagnomaria su un unico livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per completare una preparazione. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Resistenza inferiore ventilata	170 °C 50-230 °C	L2	SÌ/PRERI- SCALDA- MENTO RAPIDO	IDEALE PER: pizze, torte salate, crostate e cibi con condimenti liquidi su un unico livello. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Grill	01-05	L6 per cibi sottili L5 per cibi di maggiore spessore	NO	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo l'elemento di resistenza superiore interna. Utilizzare con lo sportello chiuso. Posizionare sotto una teglia per raccogliere i fondi di cottura.



	**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/PREI- SCALDA- MENTO 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		SÌ/PREI- SCALDA- MENTO RAPIDO	IDEALE PER: cotture di menu completi senza miscelazione di odori. Non è necessario estrarre gli alimenti nello stesso tempo di cottura. Per i suggerimenti sui menù vedere il paragrafo dedicato (inserire il numero del paragrafo).
	*ECO	190 °C 150-220 °C	3°/4° livello	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	3°/4° livello	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.



SONDA HEAT FEEL SENSOR

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

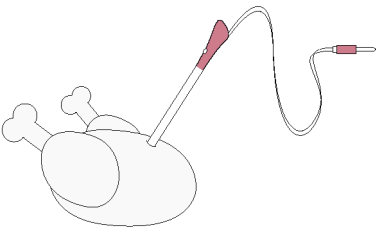
1. Inserire la sonda Heat Feel Sensor nel caricatore e chiudere il coperchio.
2. Collegare il caricatore a una fonte di alimentazione USB, ad es. un adattatore USB o la presa USB di un computer fisso o portatile, tramite il cavo USB. Il caricabatterie potrebbe non funzionare correttamente con una power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

Come registrarsi e utilizzare la sonda Heat Feel Sensor:

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

Consigli di cottura

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



La Sonda può essere utilizzata con le funzioni manuali (Statico, Cottura ventilata, Grill, Super grill, Gratinato e Cottura multilivello), con le 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. In caso di cibi di forma cilindrica (es. arrosti di manzo) posizionare la punta il più vicino possibile al centro geometrico
Carni arrosto	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Pollame	83-85 °C	Nella parte più spessa del petto
Pesce (intero/tranci)	65 °C	In diagonale nella parte più spessa
Pane/stufati	90 °C	Vicino al centro geometrico del cibo



5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preri-salda-mento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preri-salda-mento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/Muffin	1	Cottura multilivello statica	175 °C 160 °C	S	Teglia Teglia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150 °C		Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	150 °C		Griglia metallica + Tortiera	L4	40-50
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglie metalliche + Tortiera	L1+L4	50-60
	Biscotti/Frollini	1	Cottura multilivello statica	150 °C 150 °C	S	Teglia Teglia	L3 L4	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140 °C		Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Bignè	1	Statico	190 °C		Teglia	L4	25-35
		2	Cottura multilivello	170 °C		Teglia	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia		90-160
	Macaron	1	Statico	150 °C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Statico	185 °C	S	Griglie metalliche + Tortiera	L2	60-70
		1	Cottura multilivello	170 °C	S	Griglie metalliche + Tortiera	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Statico	170 °C	S	Griglie metalliche + Tortiera	L2	40-60
	Soufflé al cioccolato	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statico	150 °C	S	Griglie metalliche + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	20-25
		2	Statico	180 °C		Teglie	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello	160 °C		Teglie	L2+L4+L6	30-40
Prodotti da forno dolci	Strudel, congelato	1	Statico	210 °C	S	Teglia	L3	30-45
	Pane tostato	1	Supergrill	5 °C	N	Griglia metallica	L6	4-6



Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Pre-riscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il pre-riscaldamento* (min)
Pane e focacce	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L2 o L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	25-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm Ø)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + Stampo per quiche	L1 o L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Griglia metallica + Stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	20-35
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Statico	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Statico	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	45-55
	Pasta al forno	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Statico	250 °C	S	Teglia	L2 o L3	15-20
	Pizza fresca (teglia)	1	Pizza	250 °C	N	Teglia	L2 o L3	18-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Statico	250 °C	S	Teglia	L2 o L3	8-10
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza	300 °C	N	Teglia	L2 o L3	15-20
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglia + stampi	L3	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	
Carne e pollame	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza	200 °C	N	Griglia metallica	L2	10-15
	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica/L4 Posizionare la teglia su L1 con 150 ml di acqua	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	AirFry**	220 °C	N	Teglia Airfry**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	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 (1000-1200 g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100



Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
	Salsicce	1	Supergrill	4	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Filetto di manzo (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	60-80
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Gratinato	220 °C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	Gratinato	200 °C	S	Teglia profonda	L4	45-60
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Supergrill	4	N	Griglia metallica	L5	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	AirFry**	200 °C	N	Teglia Airfry**	L4	20-25
	Pesce al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L3	40-60
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	AirFry**	200 °C	N	Teglia Airfry**	L4	18-25
	Gratin di patate	2	Gratinato	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	15-25
	Patate arrosto	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L4	30-50

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

*se è richiesto il preriscaldamento

** A seconda del modello del forno.

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

5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

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

Simbolo	Descrizione	Preriscaldamento	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Sonda Heat Feel Sensor (se disponibile)	Descrizione
	Carne	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Per 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 arrosto

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

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
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.

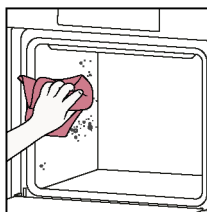
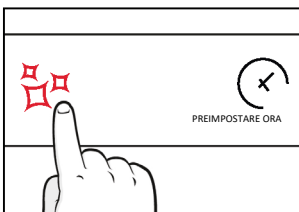
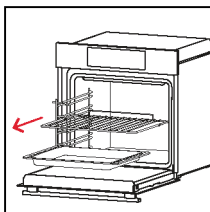
Al termine del ciclo di pulizia, i residui di cibo lasceranno una patina bianca sulle superfici smaltate. Per rimuovere questi residui, strofinare con un panno imbevuto di acqua e sapone e utilizzare una spazzola o lana d'acciaio. Detergenti adatti sono acqua calda e sapone o detergenti per il forno.

Come funziona:

1. Rimuovere eventuali accessori dal forno, come griglie, griglie laterali e viti delle griglie laterali (*);
2. Ruotare la manopola delle funzioni su **PIR**. 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.

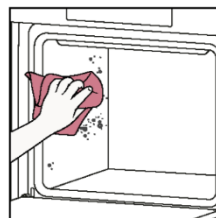
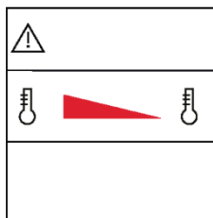
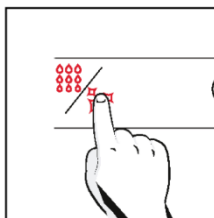
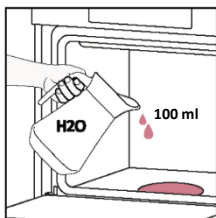
(*) solo per modelli a 7 livelli.



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

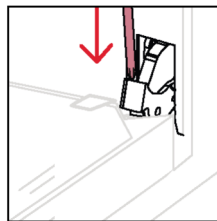
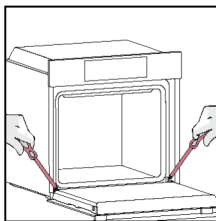
Come funziona:

1. Versare 100 ml di acqua con una goccia di detersivo liquido per piatti 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. Passare un panno sul vano cottura e lasciare asciugare completamente per evitare eventuali fenomeni di corrosione.

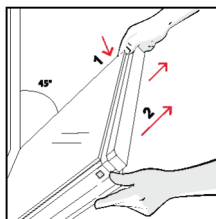


6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

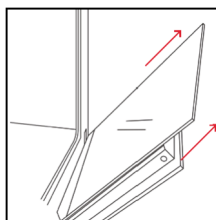
1. Posizionare lo sportello a 90°. Ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.



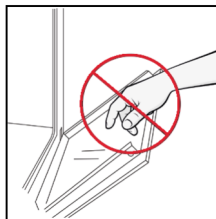
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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).



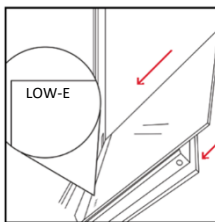
4. **⚠ AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



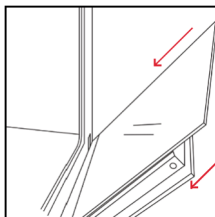
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



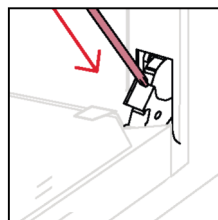
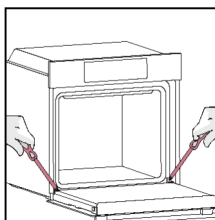
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "Low-E" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.



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.



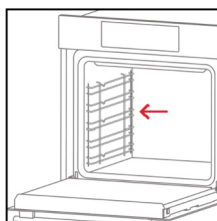
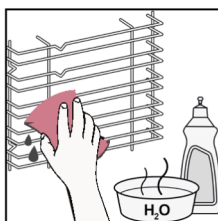
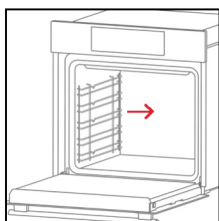
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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



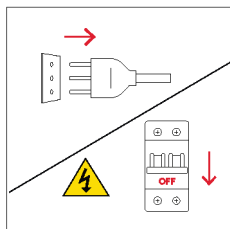
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

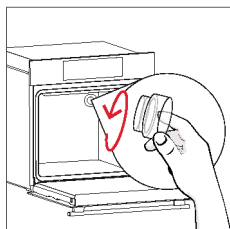
Sostituzione della lampadina in alto:

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.

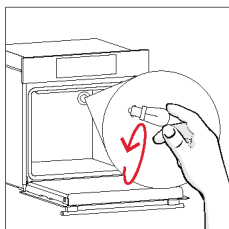
Passo 1



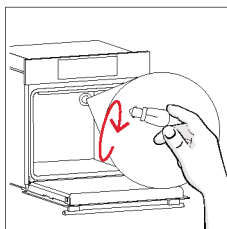
Passo 2



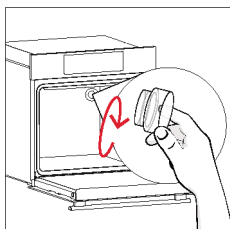
Passo 3



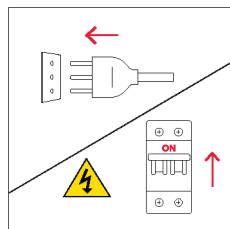
Passo 4



Passo 5



Passo 6



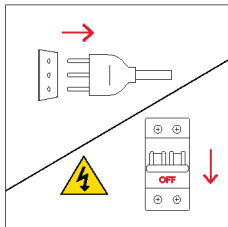
Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)



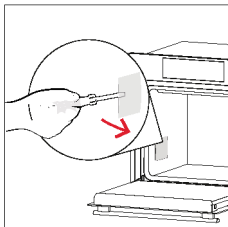
Sostituzione della lampadina laterale:

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.

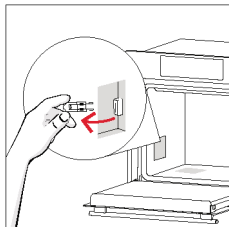
Passo 1



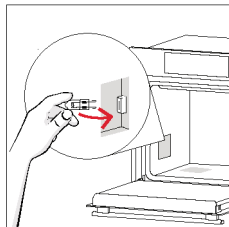
Passo 2



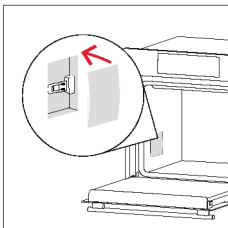
Passo 3



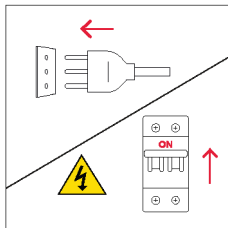
Passo 4



Passo 5



Passo 6



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

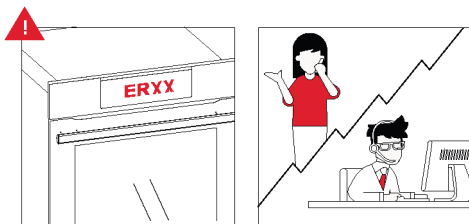
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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.

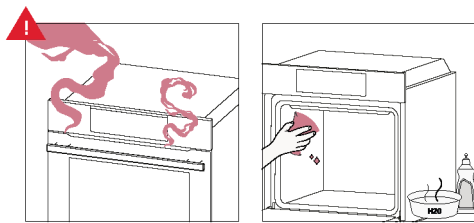
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.

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.

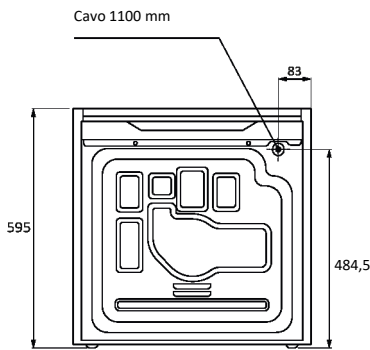
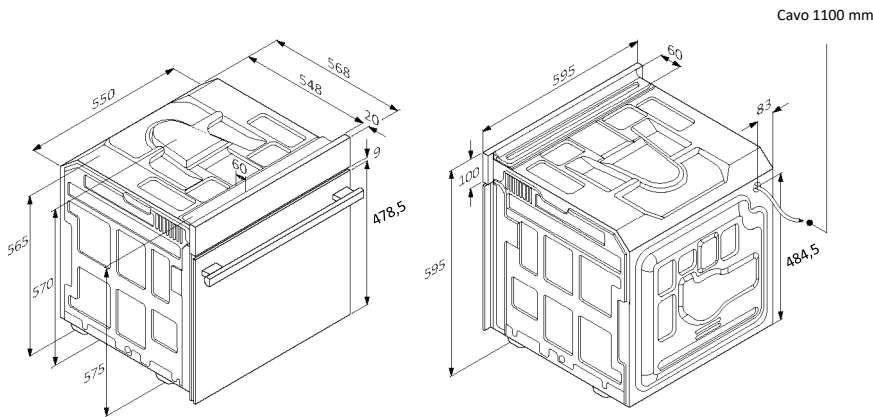
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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

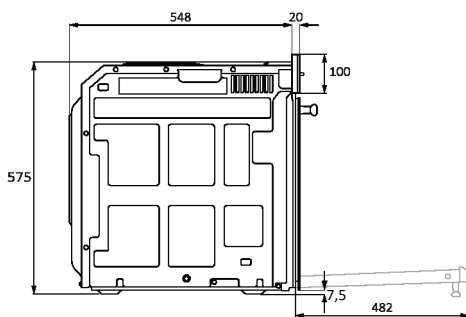
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

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



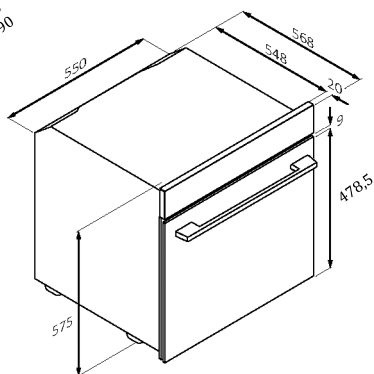
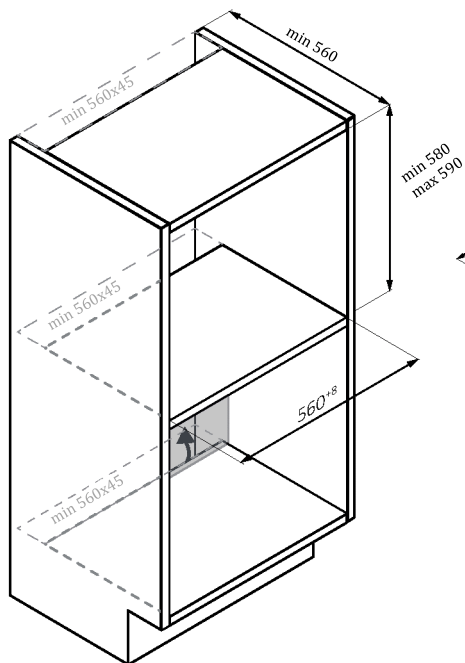
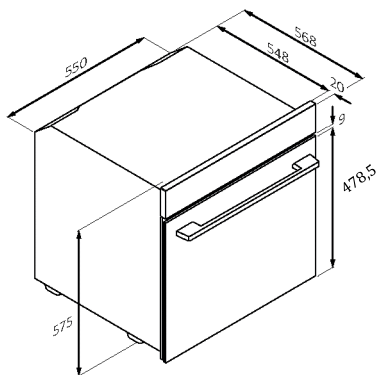
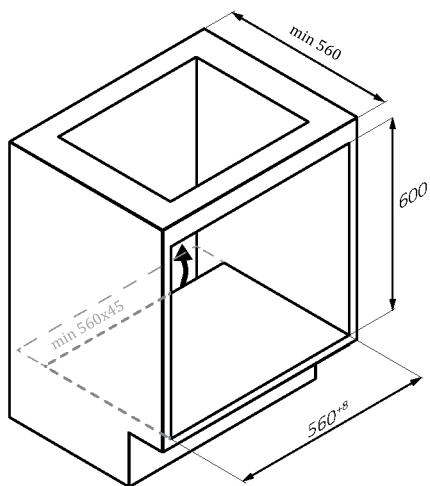
Vista posteriore



Vista posteriore

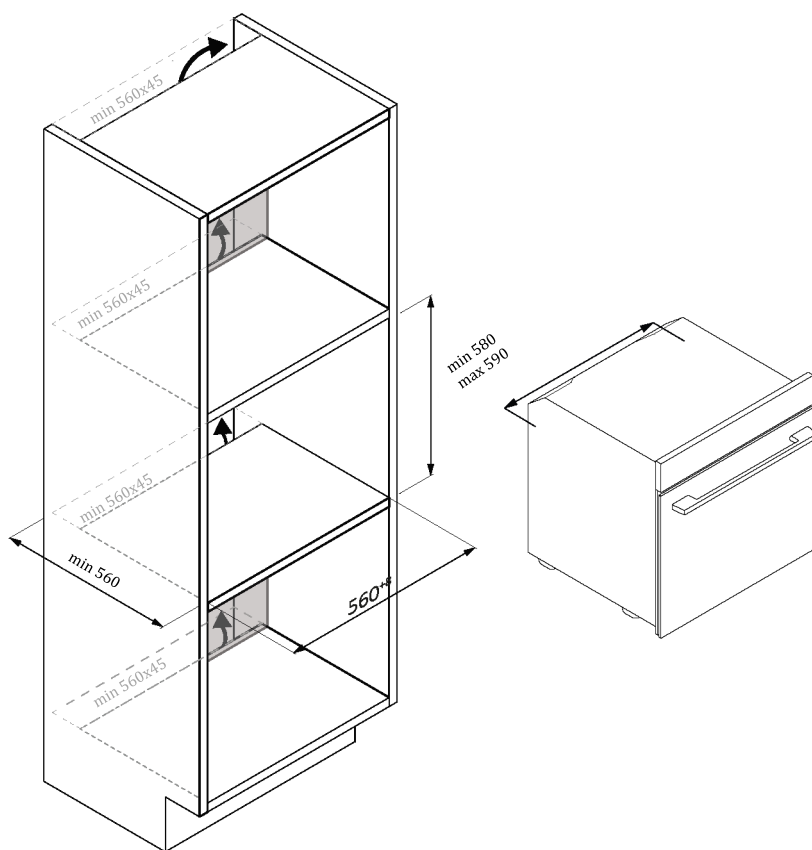
mm

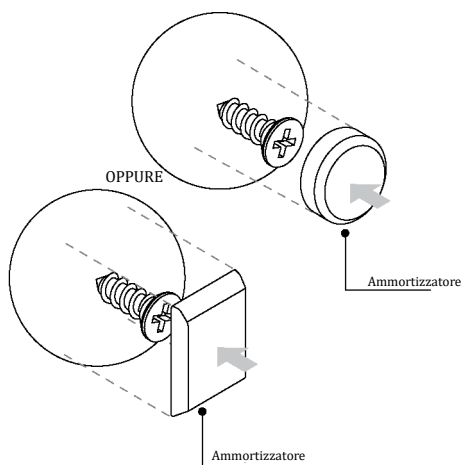
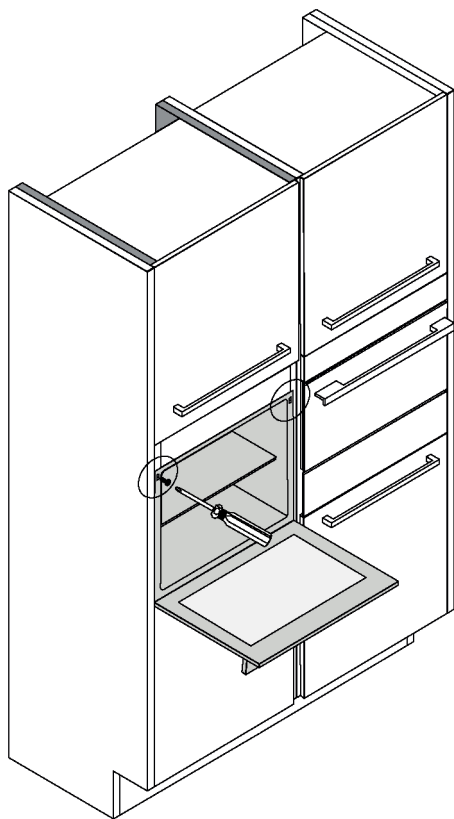




mm







mm



BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.

Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

i NOTA: Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO
- 2.2. ACCESORIOS
- 2.3. PANEL DE CONTROL
- 2.4. CONECTIVIDAD

3. ANTES DE EMPEZAR

- 3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR
- 3.2. PRIMER USO
- 3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

- 4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO
- 4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN
- 4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

- 5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL
- 5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

- 6.1. RECOMENDACIONES GENERALES
- 6.2. LIMPIEZA DEL HORNO
 - 6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza
 - 6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal
- 6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS
- 6.4. MANTENIMIENTO

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- 8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS
- 8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador a vapor para realizar las operaciones de limpieza.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

Utilización conforme al uso previsto

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.

Limitaciones de uso

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
- En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.



- **⚠ ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.
- Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica para evitar sobrecalentamientos.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.

- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
- La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación.
- El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos. Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
-  **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
 - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
 - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
 - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.

- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.

- **i NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la bandeja Airfry o la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla correctamente, consulte también la imagen de la [sección Accesorios](#) de este manual de usuario.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.



- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- **⚠ ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.

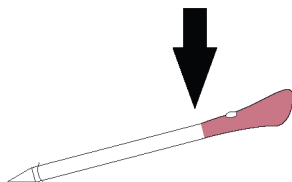
ADVERTENCIAS (*PARA HORNO PIROLÍTICOS)

- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de realizar la limpieza.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Antes de iniciar el ciclo de limpieza automática:
 - Limpie la puerta del horno.
 - Retire los residuos de comida grandes del interior del horno con una esponja húmeda. No use detergentes.
 - Retire todos los accesorios y el kit de estante deslizante (si está presente).
 - No ponga paños de cocina.
- Antes de ejecutar el ciclo de limpieza en los hornos con termómetro para carne es necesario cerrar el orificio con la tuerca incluida. Cierre siempre el orificio con la tuerca cuando no use el termómetro para carne.
- Durante el proceso de limpieza pirolítica (si está disponible), las superficies pueden calentarse y debe mantenerse alejados a los niños.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el pirolizador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.

ADVERTENCIAS para Sonda de Temperatura Inalámbrica

- Este producto es exclusivo para hornos. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.

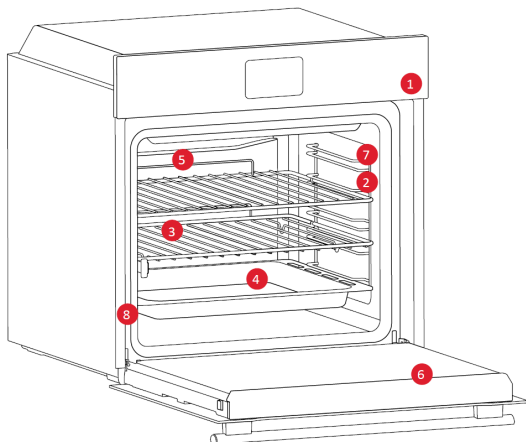
- NO TOQUE EL sensor Heat Feel CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar el sensor Heat Feel de la comida después de cocinar.
- Para utilizar correctamente la sonda de temperatura, es imprescindible introducir completamente la barra metálica de la sonda en el alimento durante la cocción hasta llegar a la parte cerámica de color negro situada en la punta de la sonda.



- No exponga la parte metálica del sensor Heat Feel al calor generado por el horno directamente.
- No utilice el sensor Heat Feel en otro electrodoméstico que no sea el horno encastrable.
- No utilice el sensor Heat Feel en un horno microondas.
- El sensor Heat Feel se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
- El proveedor no será responsable por ningún daño causado por el sensor Heat Feel debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie el sensor Heat Feel antes de utilizarlo.
- El termómetro puede funcionar en este rango de temperatura: 10 °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. La pieza de cerámica puede alcanzar los 350 °C.
- Si la temperatura del sensor Heat Feel excede los 100 °C, la cocción se detendrá y tendrá que retirar el sensor Heat Feel del horno lo antes posible, con manoplas, para evitar que se dañe.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



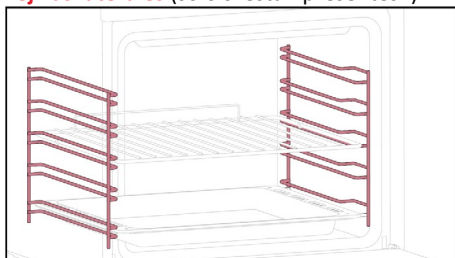
1. Panel de control
2. Números de posición de las estanterías
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

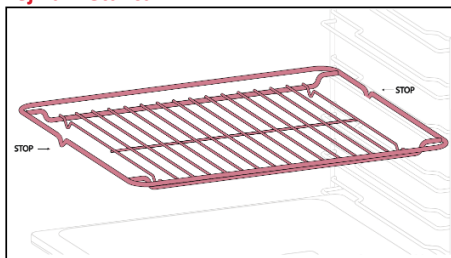
2.2. ACCESORIOS

Rejillas laterales (solo si están presentes*)



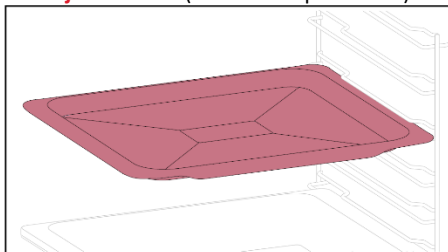
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

Rejilla metálica



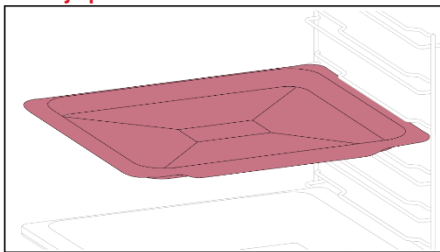
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

Bandeja de horno (sólo si está presente*)



Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Bandeja profunda

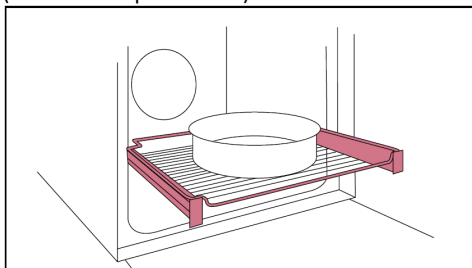


La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.



Guías telescópicas

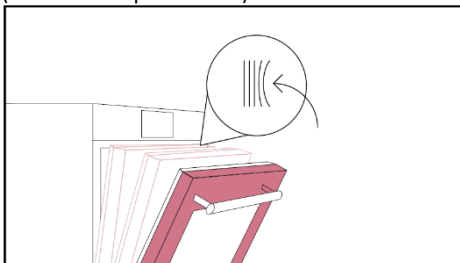
(sólo si están presentes*)



Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

Bisagras de cierre suave/apertura suave

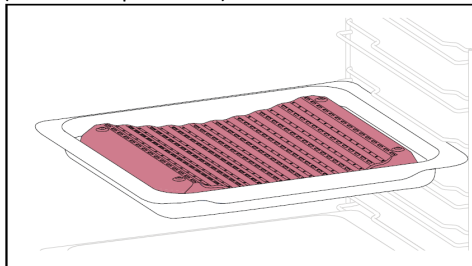
(solo si están presentes*)



Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

Bandeja H-Lab - Modo barbacoa

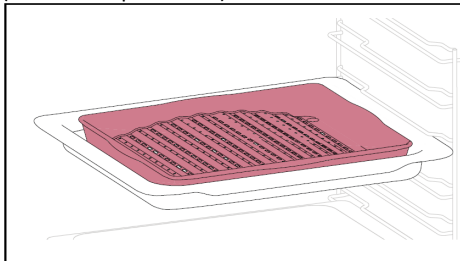
(sólo si está presente*)



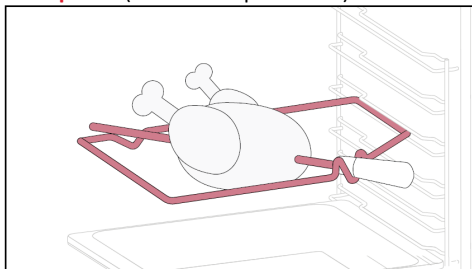
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

Bandeja H-Lab - Modo VAPOR

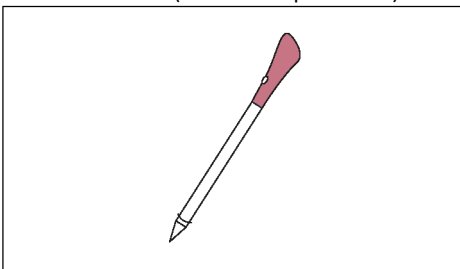
(sólo si está presente*)



La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

Rustepollos (sólo si está presente*)

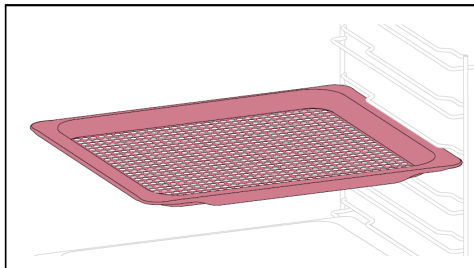
El rustepollos funciona junto con el elemento de calentamiento superior girando los alimentos para cocinarlos de forma homogénea. Funciona mejor con alimentos de tamaño mediano. Ideal para descubrir otra vez el sabor del asado tradicional.

Sensor Heat Feel (sólo si está presente*)

Esta sonda es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno vía bluetooth, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.



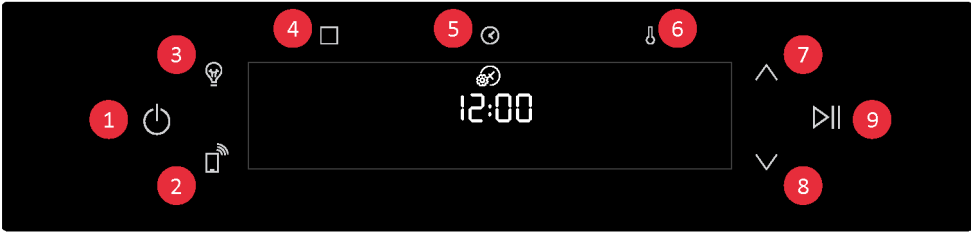
Bandeja Airfry (solo si está presente*)



La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Para recoger los jugos y los empanados, colóquela encima de la bandeja de horneado.



2.3. PANEL DE CONTROL



Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.

- 1. Encendido/Apagado
- 2. Control remoto
- 3. Luz
- 4. Funciones
- 5. Hora
- 6. Temperatura
- 7/8. Botones de navegación
- 9. Inicio/Pausa

FUNCIONES PRINCIPALES

El panel de control tiene las siguientes funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	Encendido/Apagado	Pulse para encender/apagar el horno.
	Control remoto ENCENDIDO/ APAGADO	Pulse el botón para activar el control remoto después de emparejar el horno con la app hOn (a través de la aplicación).
	Luz	Pulse para encender/apagar la luz de la cavidad del horno.
	Funciones	Pulse una vez para acceder a las funciones manuales, dos veces para los programas Everyday Cooking, tres veces para el menú Limpieza y cuatro veces para el menú WIFI.
	Hora	Pulse una vez para la duración de la cocción, dos veces para el minutero (disponible en modo de espera) y tres veces para el inicio diferido. En el modo de espera están disponibles el temporizador de cocina y, pulsando durante 3 segundos, la hora del día.
	Temperatura	Pulse una vez para comprobar la temperatura de la cavidad y dos veces para activar la opción de precalentamiento rápido (sólo disponible durante la fase de precalentamiento del horno).
	Botones de navegación	Pulse los botones de navegación para desplazarse por las funciones y ajustar los parámetros.
	Inicio/Pausa	Pulse para iniciar/pausar la cocción o para confirmar las funciones.

2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

Tecnología	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	100	10

Parámetros inalámbricos del sensor Heat Feel modelo et180

Tecnología	Bluetooth
Estándar	Bluetooth v4.0 BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2400+2480
Potencia máxima [mW]	2,5 - (4 dBm)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO PARA EQUIPOS EN RED

Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados: 2,0 W

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wifi se enciende en cuanto el usuario pulsa el botón de encendido.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wi-fi se desactiva en cuanto el usuario pulsa el botón de apagado. El wifi también se puede desactivar cuando el horno está encendido seleccionando "apagar" en el menú de ajustes de Wi-fi.

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que este equipo radioeléctrico cumple con lo dispuesto por la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes para el mercado UKCA. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com



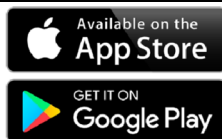
CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

El aparato puede conectarse a la red inalámbrica doméstica y manejarse a distancia mediante la aplicación. Conecte su aparato para asegurarse de que se mantiene actualizado con el software y las funciones más recientes.

NOTA

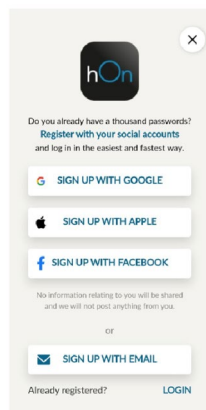
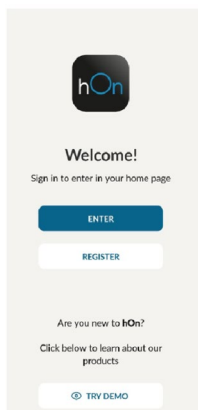
- Una vez encendido el horno, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar hasta 10 minutos.
- Para más información y resolución de problemas, consulte la aplicación.

Descárguela en su smartphone.



REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

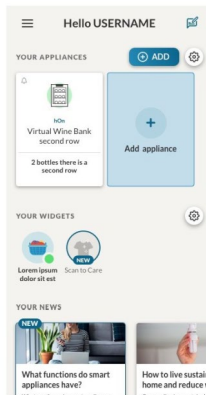
- Haga clic en "Registrarse".
- Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.



REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

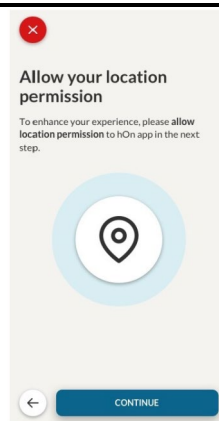
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



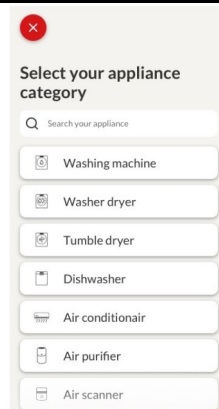
Paso 2

- Permita su localización.



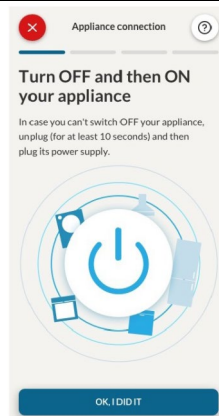
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



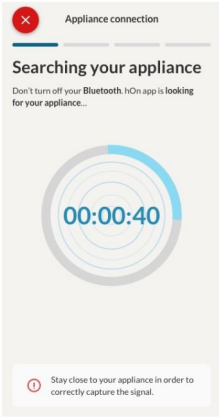
Paso 4

- Encienda su electrodoméstico; si ya está encendido, apáguelo y vuelva a encenderlo.



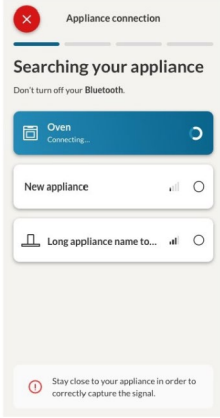
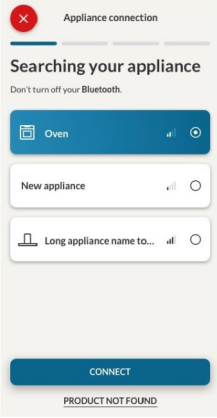
Paso 5

- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



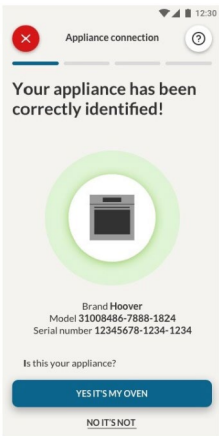
Paso 6.1-6.2

- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.



Paso 7

- Se detectará su horno y podrá controlarlo a través de hOn.



CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

Una vez que el aparato está conectado, el usuario puede cambiar los ajustes de WiFi entre:

- **WIFI ACTIVA:** Solo es posible supervisar el estado del horno mediante la app.
- **WIFI hOn:** El horno puede ser utilizado exclusivamente por la app.
- **WIFI APAGADA:** El horno no está conectado, pero todavía está registrado con las credenciales de red guardadas.
- **REINICIO WIFI:** La conexión se reinicia y es posible un nuevo registro.

1. Pulse  y entre en el menú WIFI. En la pantalla aparece "Encendido".
2. En la pantalla aparece "Encendido".
3. Utilice las flechas hasta que aparezca "Apagado" o "rSt".



CONTROL REMOTO

El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn.

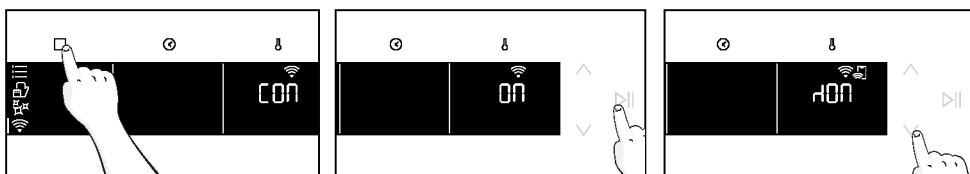
Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app, seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas, ajuste de los parámetros de cocción en uso o seguimiento del proceso de cocción mediante sonda. Además, es posible recibir notificaciones una vez finalizados los programas o las recetas.

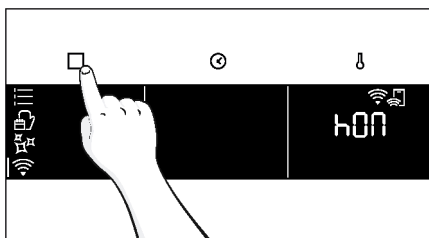
El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.

❗ NOTA: Está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Gratinado, Grill y Supergrill.

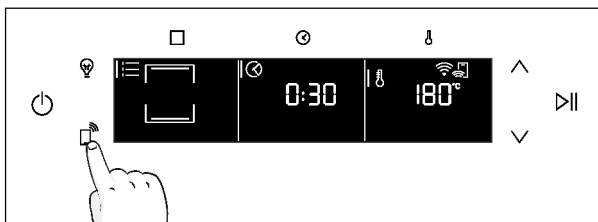
Cómo activar el control remoto:

1. Pulse  para seleccionar el modo WIFI.
2. En la pantalla aparece "Conectar". Pulse . La palabra «On» empezará a parpadear.
3. Toque  para seleccionar el modo "hOn" y toque  para activar el control remoto.
4. Pulse  para salir del modo "hOn".
5. Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.



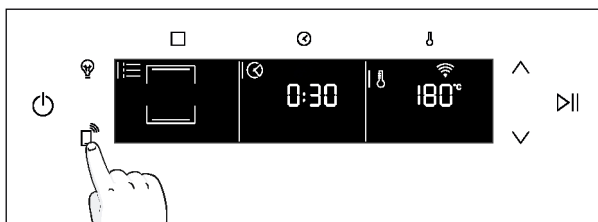


También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.



Cómo detener el control remoto:

Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto pulsando el botón correspondiente de control remoto que acompaña a su aparato.



Usted también puede detener el programa de cocción de forma remota utilizando la aplicación haciendo clic en el botón "DETENER" en el dispositivo de visualización. El horno detendrá automáticamente la cocción.

1 NOTA: Si el usuario detiene la cocción en curso desde el horno, simultáneamente se verá en la app la cocción detenida.



3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno. Para las funciones que utilizan el grill, gracias a la tecnología del interruptor de puerta, el horno detendrá automáticamente las resistencias cuando abra la puerta y continuará cocinando una vez que la cierre.

Esta función sólo está disponible en determinadas configuraciones del horno. Todos los modelos pirolíticos la tienen.

Cómo funciona la puerta

Para las funciones que utilizan el grill, gracias a la tecnología del interruptor de puerta, el horno detendrá automáticamente las resistencias cuando abra la puerta y continuará cocinando una vez que la cierre.

Esta función sólo está disponible en determinadas configuraciones del horno. Todos los modelos pirolíticos la tienen.

Durante el proceso de limpieza pirolítica, la puerta del horno permanece cerrada en todo momento. Si no está bloqueado, el horno mostrará el código de error 24 y pausará la función de limpieza.

Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.

En los hornos equipados con interruptor de puerta (ver más abajo), la luz se enciende automáticamente al abrir la puerta.

En los hornos equipados con botón de lámpara, también se puede utilizar para activar la iluminación.

Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 10 minutos, las luces se apagarán automáticamente.

Durante el proceso de limpieza pirolítica la luz permanece apagada. *

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Por esta razón, el ventilador de enfriamiento permanece audible durante un periodo de tiempo incluso después de apagar el horno.

Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.

Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido.

Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control. Durante la limpieza pirolítica y cuando la puerta está bloqueada, se enciende el ventilador de enfriamiento. * Durante la función ECO, la luz permanecerá apagada.

(*sólo para hornos pirolíticos)



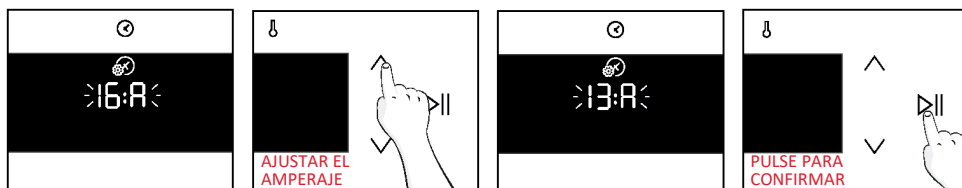
3.2. PRIMER USO

Cuando el aparato se enciende por primera vez, el paso inicial es ajustar la hora del día, elegir entre 13 amperios o 16 amperios y seleccionar el nivel de sonido.

- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida '12:00' parpadeando. Para modificarla, mantenga pulsado  y utilice las flechas para fijar la hora actual. Pulse  para confirmar la hora. Siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar pulse .

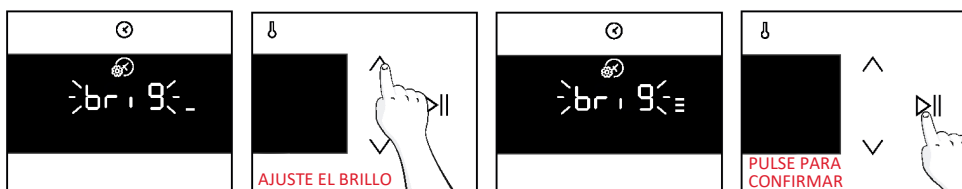


- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene una potencia inferior, puede cambiar este ajuste a  13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Seleccione la que prefiera utilizando las flechas. Para confirmar pulse .

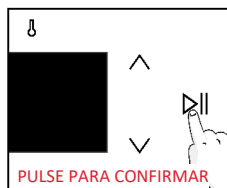


NOTA: La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

- **BRILLO:** La pantalla muestra el símbolo "brig". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse .

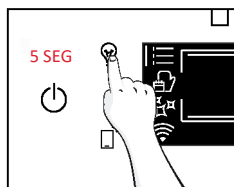


- **SONIDO:** En la pantalla aparece el símbolo "Sonido". Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse ►||.



• INSTRUCCIONES DE POSTINSTALACIÓN

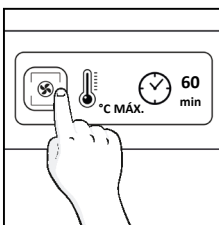
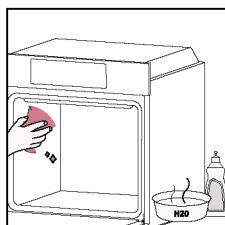
Es posible volver a los ajustes iniciales pulsando el botón de la lámpara durante 5 seg.



3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido.

Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.

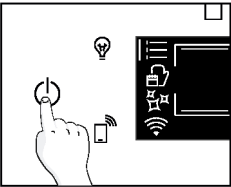


4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

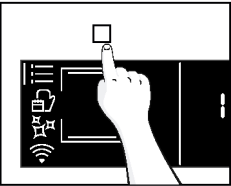
Para encender y apagar el horno, mantenga pulsado 



MENÚ DE FUNCIONES

Acceda al menú Funciones pulsando .

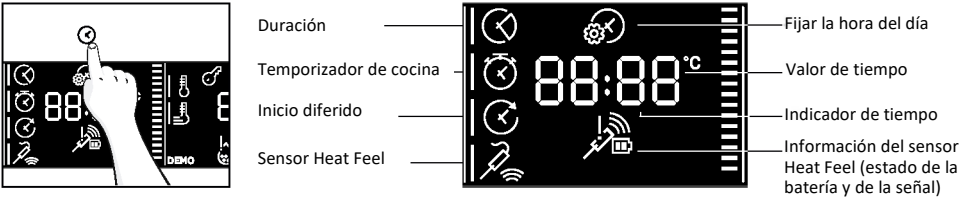
Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



Símbolo	Función	Descripción
	FUNCIONES PRINCIPALES	Esta función permite seleccionar el programa de cocción deseado mediante las flechas. Toque  y  para ajustar la hora y la temperatura. Pulse  para iniciar la función. Para pausar el programa, haga clic de nuevo.
	<u>CATEGORÍAS DE ALIMENTOS</u>	En este menú puede acceder mediante flechas a 4 categorías de cocción de alimentos ya integradas en su horno. La pantalla mostrará la hora y la temperatura por defecto.
	WIFI	En este modo puede conectar el horno a una red y registrarlo con la aplicación hOn.
	FUNCIONES DE LIMPIEZA	Esta función permite elegir un sistema de limpieza disponible en su horno.

MENÚ DE TIEMPO

Después de haber seleccionado el programa de cocción, acceda al menú Tiempo pulsando . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

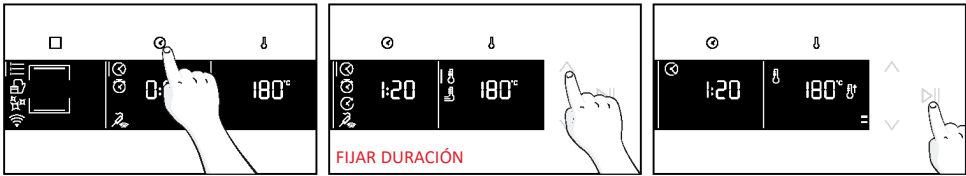


NOTA: no se pueden ajustar varios parámetros al mismo tiempo, por lo que sólo el último ajustado permanece en la memoria mientras que el anterior se borra.

Símbolo	Función	Descripción
	a) TIEMPO DE COCCIÓN	Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida. Pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Duración de la cocción". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse para confirmar. La cuenta atrás comienza al final del precalentamiento (si lo hay). Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración pulsando y utilizando las flechas. Una vez transcurrido el tiempo, la pantalla muestra "Fin" y la cocción se detiene.
	b) MINUTERO	Permite utilizar el horno como alarma. Pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse para confirmar. Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración pulsando y utilizando las flechas. A continuación, pulse para reiniciar la cocción. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que se interrumpa manualmente. Esta función también se puede ajustar cuando el horno está en modo de espera pulsando . Cuando está activado, el minutero funciona independientemente de las funciones de cocción del horno.
	c) INICIO DIFERIDO	Permite elegir la hora de inicio de la cocción. Pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Inicio diferido". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse para confirmar. NOTA: El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la duración de la cocción y no está disponible con las funciones del grill.



a.TIEMPO DE COCCIÓN



a. MINUTERO

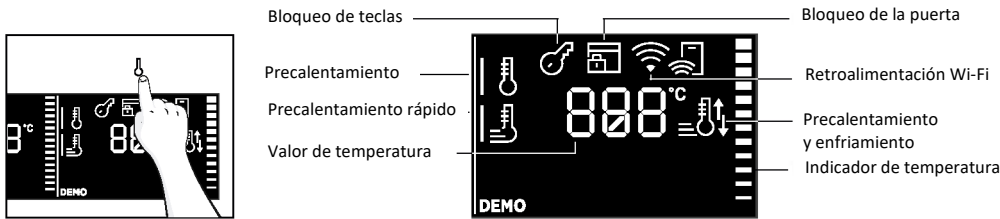


a. INICIO DIFERIDO



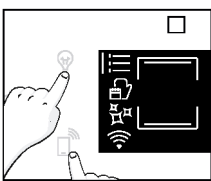
MENÚ DE TEMPERATURA

Después de haber seleccionado el programa de cocción, acceda al menú Temperatura pulsando . Para navegar por él, pulse  tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



Símbolo	Función	Descripción
	TEMPERATURA	Pulse  para ajustar la temperatura y utilice las flechas para regular el valor.
	<u>PRECALENTAMIENTO</u> <u>RÁPIDO</u>	Pulse dos veces  para ajustar la temperatura rápida.

FUNCIONES ADICIONALES

Símbolo	Función	Descripción
	SEGURIDAD INFANTIL	 Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activarlo, pulse simultáneamente los botones Lámpara y Control remoto durante 3 segundos. Aparecerá un icono con una llave en la interfaz de usuario. En este estado, la interfaz de usuario del horno está bloqueada y no se pueden realizar cambios en los ajustes. Para desactivar el bloqueo para niños, pulse de nuevo los botones Lámpara y Control remoto durante 3 segundos (el icono con la llave desaparecerá).



4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para acelerar la fase de precalentamiento, se puede seleccionar la opción de precalentamiento rápido pulsando el icono de temperatura durante 3s después de haber seleccionado el programa de cocción y la temperatura. Esta opción activará una combinación de ventilador y resistencias independientemente de la función de cocción elegida. Para ahorrar energía, cuando se activa el precalentamiento rápido, la lámpara se apaga hasta que el horno alcanza la temperatura deseada.

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento. "SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO" significa que se requiere precalentamiento y que la opción de precalentamiento rápido está disponible; "NO" significa que el precalentamiento no está disponible y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	*Convección	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	Convección + Ventilador	50-250 °C	L2/L3/L4	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: asados, guisos, verduras y tartas con rellenos húmedos a un nivel. Ideal para cocinar alimentos con alto contenido de agua. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	Multinivel	160 °C 50-250 °C	L4 para nivel único L2+L5 para doble nivel L2+L4+L6 para triple nivel	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	Calentamiento inferior	50-230 °C	L2	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: flanes, pudines y baño maría en un nivel. Esta función también se puede utilizar para terminar una preparación. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	Calefacción inferior + ventilador	170 °C 50-230 °C	L2	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: pizzas, tartas saladas, tartas y alimentos con coberturas líquidas a un nivel. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	Grill	01-05	L6 para alimentos delgados L5 para alimentos más gruesos	NO	IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función sólo utiliza la resistencia superior interior. Usar con la puerta cerrada. Coloque una bandeja debajo para recoger los jugos.

FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO



	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).
	**Gratinado	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SÍ/PRECA- LENTA- MIENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.
	Multinivel +	150-250 °C		SÍ/PRECA- LENTA- MIENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: cocinar menús completos sin mezclar olores. No es necesario extraer los alimentos al mismo tiempo de cocción. Consulte el apartado específico (introduzca el número de apartado) para ver sugerencias de menús.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	3' / 4º nivel	NO	IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	3' / 4º nivel	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empanados que normalmente se frien. Gracias a la bandeja específica, el aire caliente puede fluir uniformemente sobre los alimentos.

* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

**Usar con la puerta cerrada.



SENSOR HEAT FEEL

Antes de la utilización, verifique la carga del sensor Heat Feel:

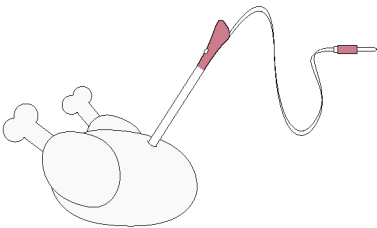
1. Coloque el sensor Heat Feel en el cargador y cierre la tapa.
2. Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. El cargador puede no funcionar correctamente con el alimentador debido a su función de apagado automático.
3. El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando el sensor Heat Feel esté completamente cargado.

Cómo registrarse y utilizar el sensor Heat Feel:

1. Introduzca la sonda en el alimento.
2. Pulse  para seleccionar la función deseada y pulse  tantas veces como sea necesario para seleccionar el icono Sonda.
3. Al cabo de un rato, el horno reconocerá el código de la sonda. Pulse  y utilice las flechas para ajustar la temperatura deseada.
4. Pulse  para confirmar. A partir de este momento, el horno utilizará los datos de la sonda para controlar la temperatura interna de sus alimentos.
5. Una vez alcanzada la temperatura interna deseada, suena la alarma y el horno se apaga. Retire con cuidado la sonda de los alimentos.

Consejos de cocción

La sonda está equipada con un único punto de medición. Introdúzcalo completamente en el alimento con la punta metálica situada en el centro del mismo. Coloque este punto lo más cerca posible de la parte más gruesa (más fría) del alimento para controlar con precisión el proceso de cocción.



La sonda puede utilizarse con funciones manuales (Convección, Convección + Ventilador, Grill, Supergrill, Gratinado y Multinivel), con CATEGORÍAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS (Carne, Pescado y Verduras) y con Gentle Cooking.

Categoría de alimento	Temperatura interna recomendada en °C	Posicionamiento sugerido
Asado de carne de res	45 °C	Diagonalmente en la parte más gruesa. Para los alimentos con forma cilíndrica (p.ej., asados de carne) coloque la punta lo más cerca posible al centro geométrico.
Carnes asadas	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Aves de corral	83-85 °C	En la parte más gruesa de la pechuga
Pescado (entero/en filetes)	65 °C	Diagonalmente en la parte más gruesa
Pan/guisos	90 °C	Cerca del centro geométrico del alimento



5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T°C	Preca- lentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles/ Magdalenas	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30
						Bandeja de horneado	L4	30-40
		2	Multinivel	150 °C		Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	30-40
			Multinivel	150 °C		Rejilla metálica + Molde	L4	40-50
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L1+L4	50-60
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C	S	Bandeja de horneado	L3	25-30
						Bandeja de horneado	L4	30-40
		2	Multinivel	140 °C		Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
			Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Convección	190 °C		Bandeja de horneado	L4	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja de horneado	L3	25-35
	Budín de Yorkshire	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90 °C	S	Bandeja de horneado		90-160
	Macarons	1	Convección	150 °C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convección	185 °C	S	Rejillas metálicas + Molde	L2	60-70
		1	Multinivel	170 °C	S	Rejillas metálicas + Molde	L4	65-75
	Tarta tatin	1	Convección	170 °C	S	Rejillas metálicas + Molde	L2	40-60
	Suflé de chocolate	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convección	150 °C	S	Rejillas metálicas + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-25
		2	Convección	180 °C		Bandejas de horneado	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	30-40
Pastelería dulce	Strudel congelado	1	Convección	210 °C	S	Bandeja de horneado	L3	30-45
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	5 °C	N	Rejilla metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	25-35



Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T°C	Preca- lentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	25-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Molde para quiche	L1 o L2	30-50
		2	Multinivel	180 °C	S	Rejilla metálica + Molde para quiche	L1+L4	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección	250 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	15-20
	Pizza fresca (Bandeja)	1	Pizza	250 °C	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección	250 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	8-10
	Pizza fresca (Redonda)	1	Pizza	300 °C	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección	220 °C	S	Rejilla metálica	L3	10-15
		2	Multinivel	200 °C		Rejilla metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica	L2+L4+L6	
	Pizza congelada (masa fina)	1	Pizza	200 °C	N	Rejilla metálica	L2	10-15
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica/L4 Coloque la bandeja de horneado en L1 con 150 ml de agua	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	AirFry**	220 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Gallo	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100
	Salchichas	1	Supergrill	4	S	Rejilla metálica	L5	40-50



Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T°C	Preca- lentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalenta- miento* (min)
	Filete de ternera (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	60-80
	Rosbif (500 g)	1	Gratinado	220 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	Gratinado	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	45-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	4	N	Rejilla metálica	L5	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	AirFry**	200 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	20-25
	Pescado al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L3	40-60
Verdura	Verduras gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-90
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	AirFry**	200 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	18-25
	Patatas gratinadas	2	Gratinado	180 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	15-25
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L4	30-50

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.

*si se requiere precalentamiento

** Según el modelo de horno.

NOTA: Para cocinar tartas, quiches y otras recetas que requieran un molde o un recipiente en 2 niveles, colóquelos escalonados: la bandeja superior en el lado izquierdo y la bandeja inferior en el lado derecho.

5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

El menú de categorías de alimentos permite cocinar una gran variedad de recetas sin precalentar el horno, gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría. Tras seleccionar el programa de cocción, se mostrará el tiempo predeterminado, que puede modificarse girando el botón derecho; la temperatura de cocción puede modificarse pulsando el icono correspondiente. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.

Símbolo	Descripción	Preca- lentar	Posición en el estante	Rango de temperatura (°C)	Intervalo de tiempo (min)	Temperatura del sensor Heat Feel (si está disponible)	Descripción
	Carne	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Para asados de vacuno, ternera y cerdo, aves y cortes de carne.
	Pescado	NO	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura	NO	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Para verduras y patatas asadas

NOTA: si, después de apagar el horno, es necesario seguir cocinando, se recomienda evitar el uso de los programas Everyday Cooking y optar en su lugar por [funciones estándar](#).



Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Asado de ternera	500-800 g	Carne	190 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Filete de ternera	200 g	Carne		Rejilla metálica	L3	
Pastel de carne	1000-1500 g	Carne	180 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Ternera Wellington	500 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	50-80
Estofado	800-1000 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	40-70
Costillas de cerdo	1000-1200 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Costillar de cordero	800-1000 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000 g	Carne	190 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Filetes de salmón	200-600 g	Pescado	170 °C	Bandeja de horneado	L3	20-35
Filetes de atún	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	180 °C	Rejilla metálica	L3	10-20
Filetes de pez espada	700 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	200 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de bacalao	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	150 °C	Bandeja de horneado	L3	10-20
Besugo entero	1	Pescado	170 °C	Bandeja de horneado	L3	35-45
Filete de dorada	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	150 °C	Bandeja de horneado	L3	10-20
Filete de lubina	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	150 °C	Bandeja de horneado	L3	10-20
Pescado a la sal	1	Pescado	220 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Brochetas de pescado	8 pzas.	Pescado	150 °C	Rejilla metálica	L3	20-30
Calamares rellenos	4 pzas.	Pescado	180 °C	Bandeja de horneado	L3	25-40
Pan integral	1	Productos de panadería	200 °C	Rejilla metálica	L3	35-50
Pan de centeno	1	Productos de panadería	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-50
Pan de molde	1	Productos de panadería	200 °C	Rejilla metálica	L3	35-50
Baguettes congeladas	1	Productos de panadería	200 °C	Rejilla metálica	L3	15-25
Tentempiés de hojaldre congelados	1	Productos de panadería	190 °C	Rejilla metálica	L3	20-30
Hinojo (bulbo)	1 bandeja	Verdura	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Verduras mixtas	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Coliflor	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Calabaza en dados	1 bandeja	Verdura	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40



Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Pimientos rellenos	1 bandeja	Verdura	180 °C	Rejilla metálica	L3	70-80
Calabacines rellenos	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-45
Palitos de zanahoria	1 bandeja	Verdura	180 °C	Bandeja de horneado	L3	35-40
Brócoli	1 bandeja	Verdura	190 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Ratatouille	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Flan de verduras	6 ramequines	Verdura	180 °C	Bandeja de horno + moldes	L3	25-35



6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza

 **Limpieza pirolítica** (*según el modelo de horno)

Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.

Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C.

Al final del ciclo de limpieza, los restos de comida dejarán una capa blanca en las superficies esmaltadas. Para eliminar estas partículas, limpie con un paño empapado en agua jabonosa caliente y utilice un cepillo o lana de acero. Los productos de limpieza adecuados son agua caliente jabonosa o limpiador de hornos.

Cómo funciona:

1. Retire todos los accesorios del horno, como parrillas, rejillas laterales y tornillo de las rejillas laterales (*).
2. Gire el selector de funciones hasta . Gire el dial de control para ajustar el programa Pirolítico. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido. Durante este proceso y la siguiente fase de enfriamiento, la puerta del horno permanecerá bloqueada.
3. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.

 **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.

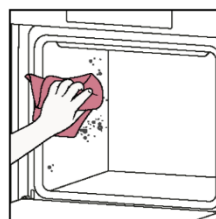
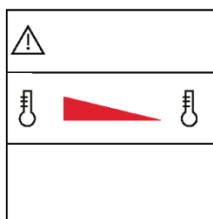
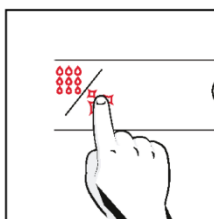
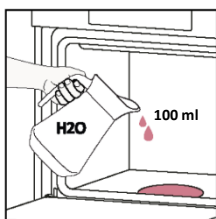
(*) sólo para modelos con 7 niveles.



La función Hydroeasy está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

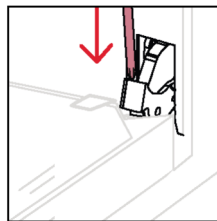
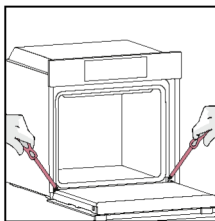
Cómo funciona:

1. Vierta 100 ml de agua con una gota de detergente líquido en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector hasta . Si es necesario, gire el dial de control para ajustar el programa Hydro Clean. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
5. **⚠ ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable. Limpie el compartimento de cocción y déjelo secar completamente para evitar posibles corrosiones.

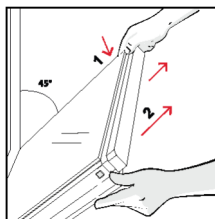


6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

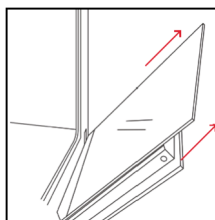
1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.



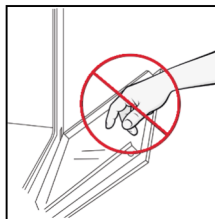
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



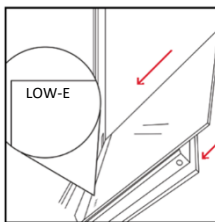
4. **⚠ ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



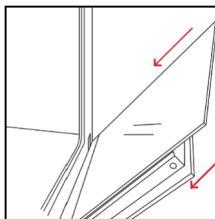
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



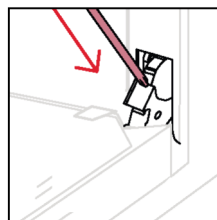
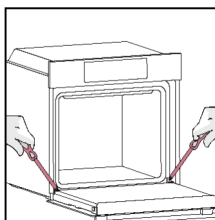
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "Low-E" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



8. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.



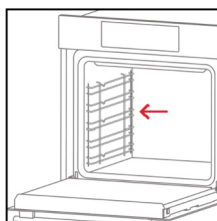
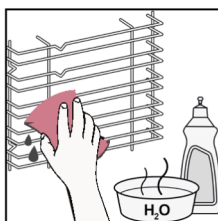
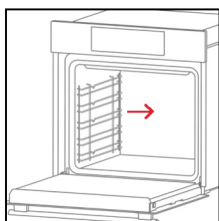
6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

- Modelo de 6 niveles

1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.



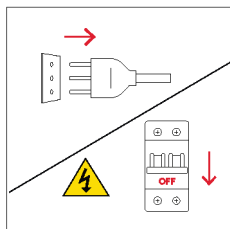
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

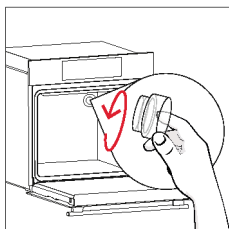
Cambiar la bombilla de arriba:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal de la lámpara.
3. Desmonte la bombilla.
4. Sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
5. Vuelva a colocar la cubierta de cristal de la lámpara.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

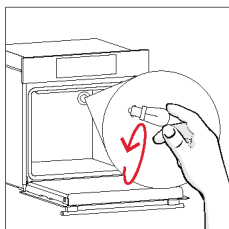
Paso 1



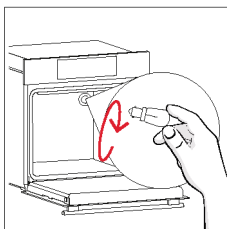
Paso 2



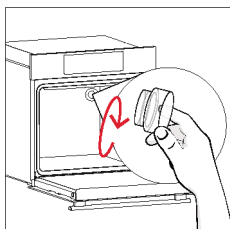
Paso 3



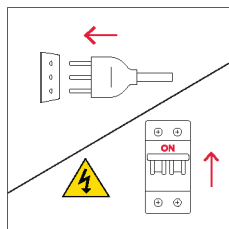
Paso 4



Paso 5



Paso 6



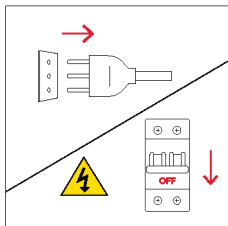
Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).



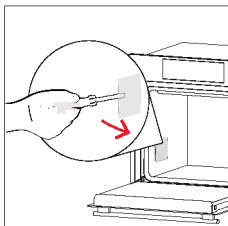
Cambiar la bombilla lateral:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Utilice un destornillador plano colocándolo en el lateral del cristal protector y ejerza una suave presión para retirarlo.
3. Sujete con cuidado la bombilla por su base.
4. Inserte la nueva.
5. Vuelva a instalar el cristal protector presionándolo suavemente hasta que quede bloqueado en su posición.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

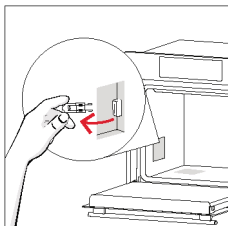
Paso 1



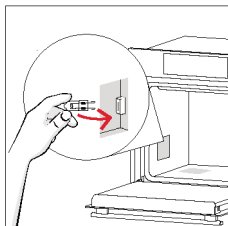
Paso 2



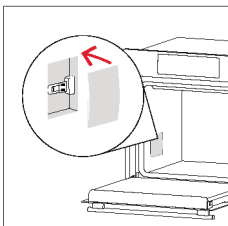
Paso 3



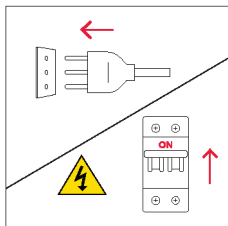
Paso 4



Paso 5



Paso 6



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código "ER" seguido de dos dígitos, que identificarán el error.

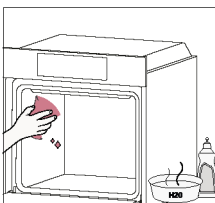
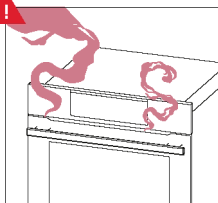
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.

Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

Error



Humo



8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.



Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

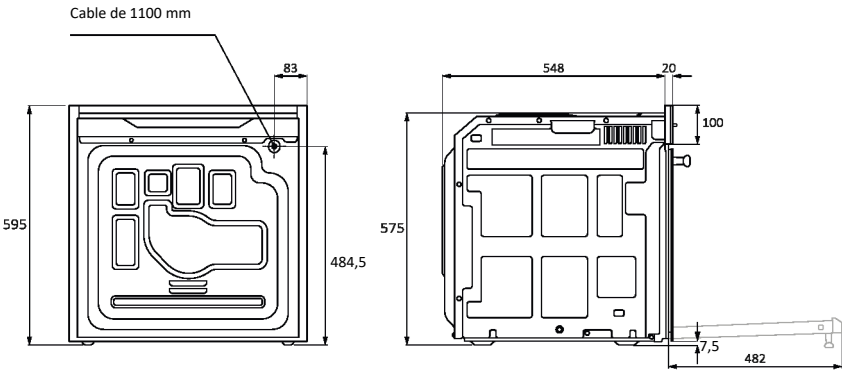
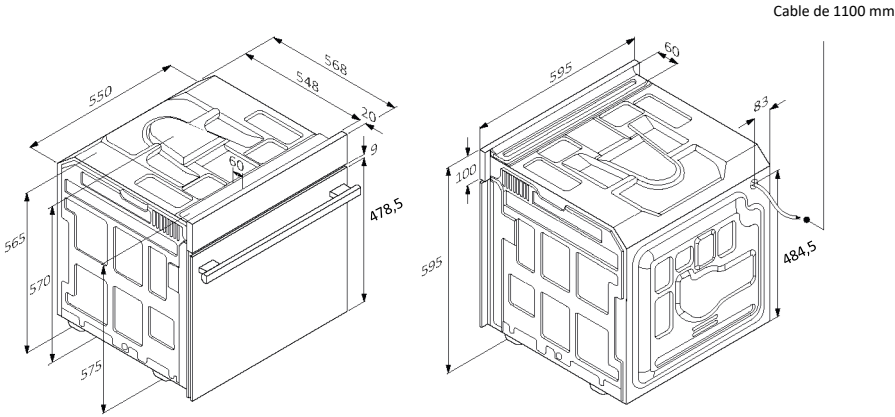
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando.

Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

9. INSTALACIÓN

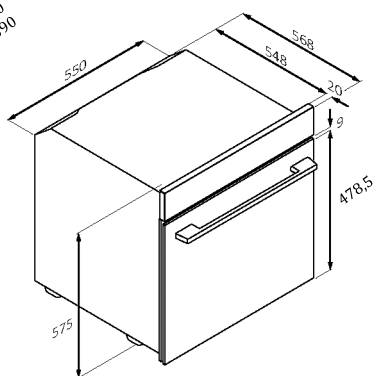
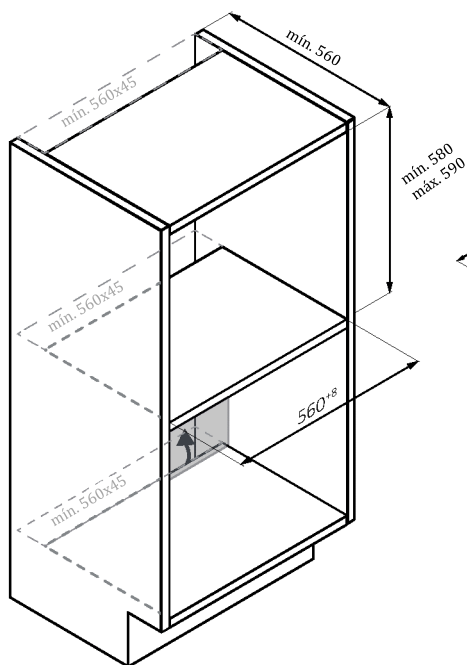
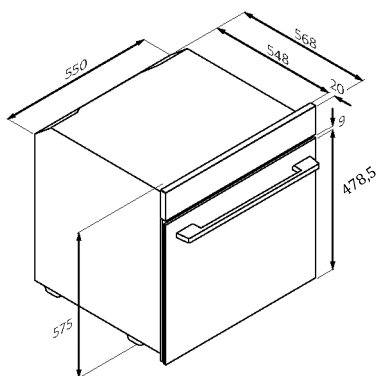
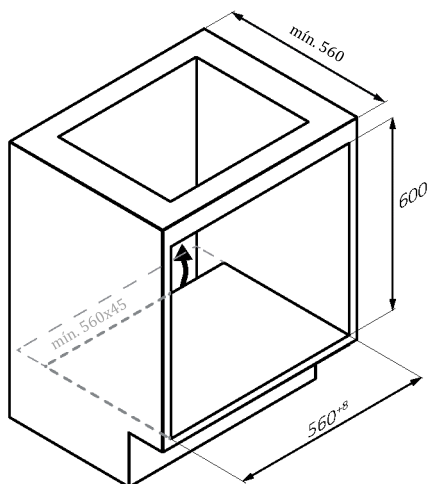


Vista posterior

Vista posterior

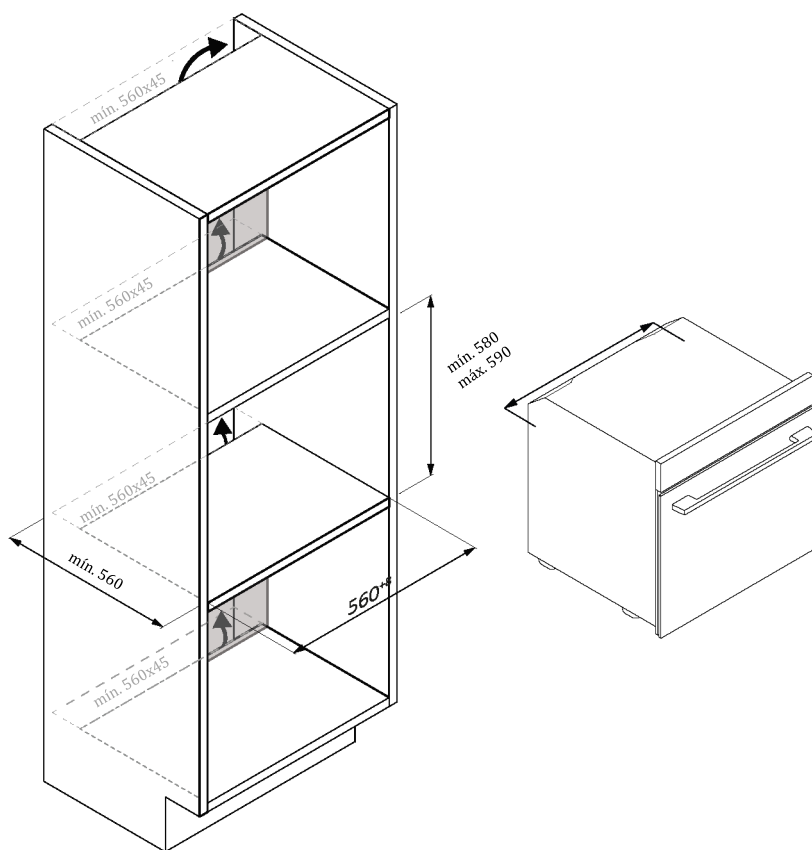
en mm

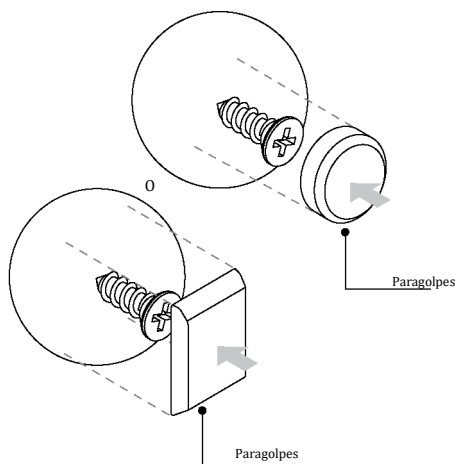
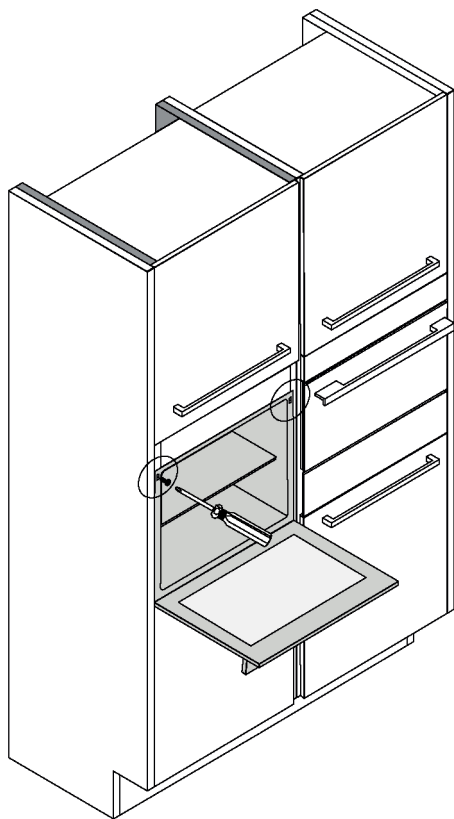




en mm







en mm



BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.

Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar. Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

i NOTA: As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

- 2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO
- 2.2. ACESSÓRIOS
- 2.3. PAINEL DE CONTROLO
- 2.4. CONETIVIDADE

3. ANTES DE COMEÇAR

- 3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR
- 3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
- 3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

- 4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO
- 4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO
- 4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

- 5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL
- 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

6. CUIDADOS E LIMPEZA

- 6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS
- 6.2. LIMPEZA DO FORNO
 - 6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza
 - 6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro
- 6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS
- 6.4. MANUTENÇÃO

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

- 8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO
- 8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- **⚠ CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Proceda com cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilizar de acordo com a utilização prevista

- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.

Limitações de utilização

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **⚠ AVISO:** o aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- **⚠ AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.



AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
- Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.
- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- Durante a instalação, o forno deve ser desligado da rede de alimentação elétrica para evitar sobreaquecimento.
- Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado que deve conhecer e respeitar as leis em vigor no país de instalação e as instruções do fabricante.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique sempre se não está danificado. Em caso de problema, contacte o serviço de apoio ao cliente antes de o instalar e não o ligue à rede elétrica.
- Retire o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Durante a instalação, não use a pega da porta do forno para levantar e deslocar o forno.
- O armário de instalação e os adjacentes devem resistir a temperaturas de 95°C
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção durante a instalação para evitar ferimentos por corte.
- Não instale o produto em ambientes abertos expostos a agentes atmosféricos.

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude inferior a 2000 m.

AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.
- A ligação à fonte de alimentação pode ser feita através de uma ficha ou por cablagem fixa colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada têm de estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.
- O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a ligação devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo. Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
-  **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
 - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
 - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
 - em geral, não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;



- no caso de avaria e/ou funcionamento incorreto, desligue o aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.

- **i NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se que tenha outra tomada de parede disponível de forma que o forno possa ser ligado à mesma se for removido do espaço em que está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é responsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).
- **⚠ CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar o tabuleiro Airfry ou a grelha nos suportes laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na [secção Acessórios](#) deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso,

a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.

- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- **⚠ AVISO:** Não forre as paredes do forno com película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- **⚠ AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- **⚠ CUIDADO:** Não encha o fundo do forno com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel de forno e/ou recipientes especiais.

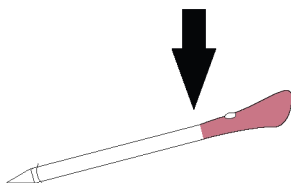
AVISOS (*PARA FORNOS PYRO)

- Derrames em excesso devem ser removidos antes da limpeza.
- **⚠ AVISO:** antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
 - Limpe a porta do forno;
 - Remova resíduos grandes ou grosseiros do interior do forno utilizando uma esponja húmida. Não use detergentes;
 - Remova todos os acessórios e o kit da prateleira deslizante (caso presente);
 - Não use panos da loiça.
- Nos fornos com sonda para carne é necessário, antes de fazer o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Feche sempre o orifício com a porca quando a sonda para carne não estiver a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem ficar quentes - as crianças devem ser mantidas afastadas.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o Pirolisador estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.



AVISOS para a SONDA DE TEMPERATURA SEM FIOS

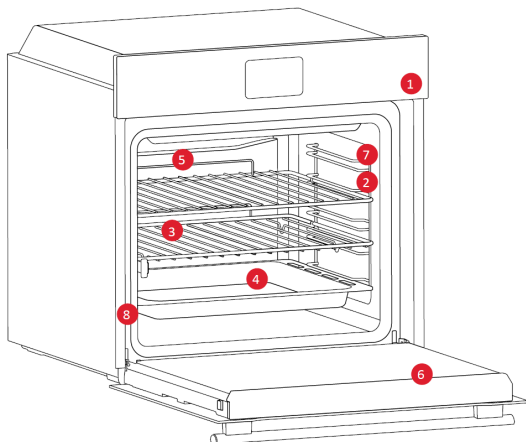
- Este produto é exclusivo para fornos. Apenas deve ser utilizado conforme descrito neste Manual do Utilizador.
- NÃO TOQUE NO Sensor Heat Feel COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS IMEDIATAMENTE APÓS A COZEDURA. Use sempre luvas para forno para remover o Sensor Heat Feel da comida depois de cozinhar.
- Para utilizar corretamente a sonda de temperatura, é essencial introduzir totalmente a barra metálica da sonda nos alimentos durante a cozedura até atingir a parte cerâmica de cor preta situada na ponta da sonda.



- Não exponha a parte de metal do Sensor Heat Feel ao calor gerado pelo forno diretamente.
- Não use o Sensor Heat Feel noutro aparelho exceto para o forno encastrado.
- Não utilize o Sensor Heat Feel num forno micro-ondas.
- O Sensor Heat Feel pode ser limpo e lavado, mas não mergulhe demasiado tempo em água.
- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com idade igual ou inferior a 12 anos.
- O fornecedor não é responsável por qualquer dano no Sensor Heat Feel devido a má utilização do dispositivo.
- Limpe o Sensor Heat Feel antes de o utilizar.
- A sonda consegue trabalhar neste intervalo de temperatura: 10 °C até um intervalo de temperatura máxima de 100°C da peça metálica. A peça de cerâmica pode alcançar 350 °C.
- Se a temperatura do Sensor Heat Feel exceder os 100 °C, a cozedura será interrompida e o Sensor Heat Feel deve ser retirado do forno o mais rápido possível, usando luvas, para evitar danos na sonda.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO



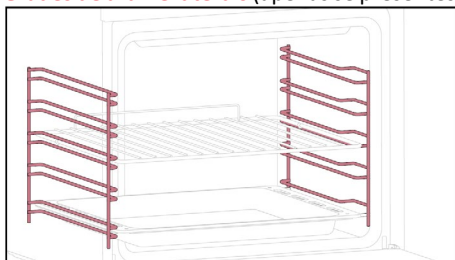
1. Painel de controlo
2. Números das posições das prateleiras
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Tampa do ventilador
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais
(se presentes: apenas para cavidade plana)
8. Número de série e código QR



Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

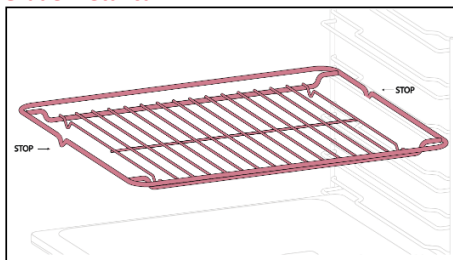
2.2. ACESSÓRIOS

Grades de arame laterais (apenas se presentes*)



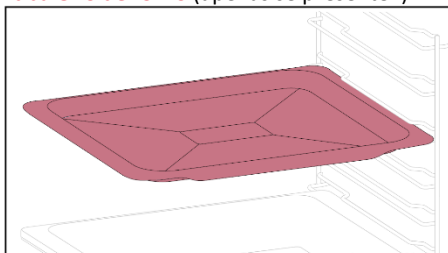
Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

Grade metálica



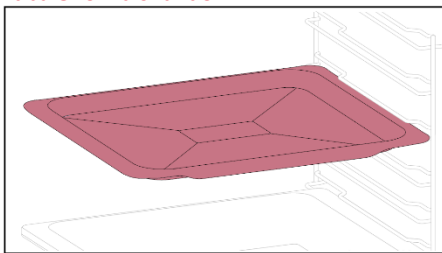
Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, garantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para pousar pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

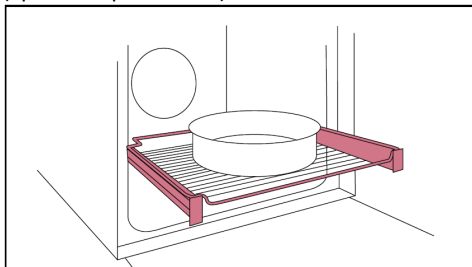
Tabuleiro mais fundo



O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

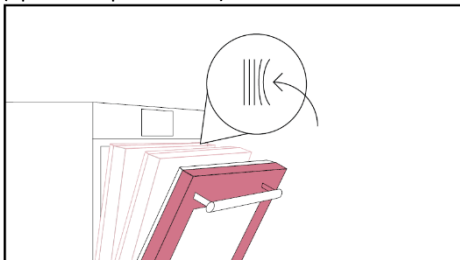


Guias telescópicos (apenas se presentes*)



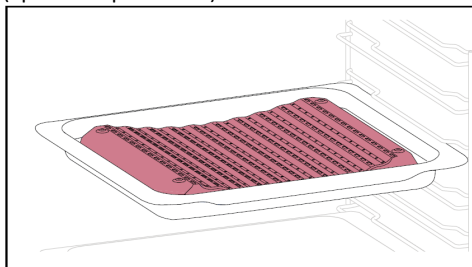
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

Dobradiças de fecho suave/abertura suave (apenas se presentes*)



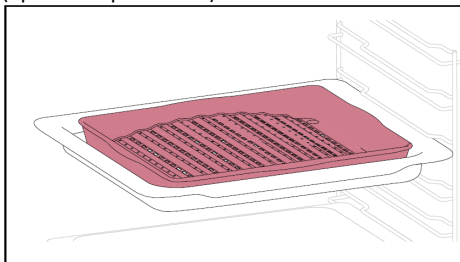
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

Tabuleiro H-Lab - Modo BBQ (apenas se presente*)



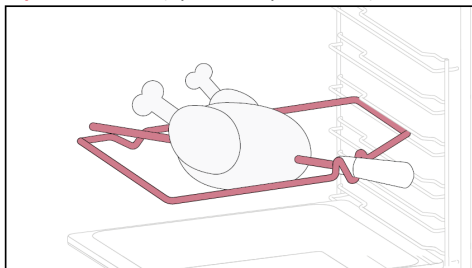
A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Tabuleiro H-Lab - Modo VAPOR (apenas se presente*)



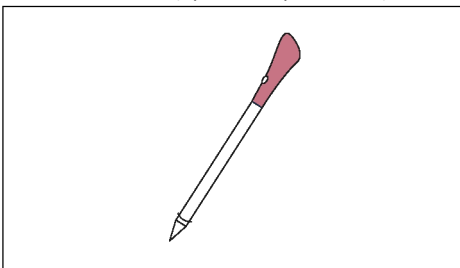
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

Espeto rotativo (apenas se presente*)



O espeto rotativo funciona em conjunto com a resistência superior, rodando os alimentos podem ser cozinhados de forma homogênea. Resulta melhor em alimentos de tamanho médio. Ideal para redescobrir o sabor dos assados tradicionais.

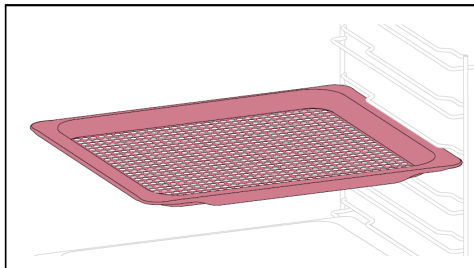
Sensor Heat Feel (apenas se presente*)



Esta sonda é um sensor de temperatura que, inserido nos alimentos e ligado ao forno por bluetooth, permite controlar a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. É utilizado principalmente para peixe e carne.



Tabuleiro Airfry (apenas se presente*)

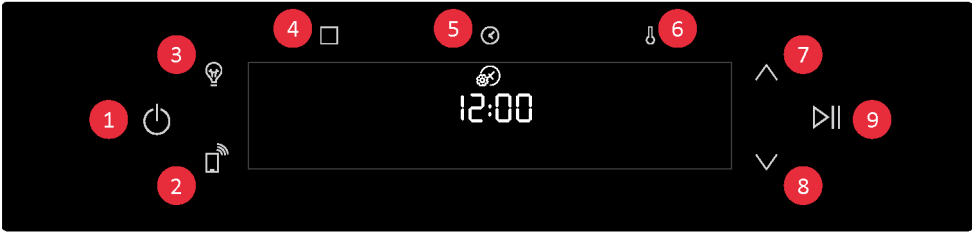


O tabuleiro Airfry garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Para recolher sucos e migalhas, coloque-o em cima do tabuleiro de forno.



2.3. PAINEL DE CONTROLO

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

- 1. Ligar/Desligar
- 2. Controlo remoto
- 3. Lâmpada
- 4. Funções
- 5. Tempo
- 6. Temperatura
- 7/8. Botões de navegação
- 9. Iniciar/Pausa

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O painel de controlo tem as seguintes funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Ligado/Desligado	Prima para ligar/desligar o forno.
	Controlo Remoto ON/OFF	Prima o botão para ativar o controlo remoto, depois de emparelhar o forno com a aplicação hOn (através da aplicação).
	Luz	Prima para ligar/desligar a luz da cavidade do forno
	Funções	Prima uma vez para aceder às funções manuais, duas vezes para programas Everyday Cooking, três vezes para o menu Limpeza e quatro vezes para o menu WIFI.
	Tempo	Prima uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos (disponível no modo standby), três vezes para o início retardado. No modo de espera, estão disponíveis o temporizador de cozinha e, premindo durante 3 segundos, a Hora do dia.
	Temperatura	Prima uma vez para verificar a temperatura do interior, duas vezes para ativar a opção de pré-aquecimento rápido (apenas disponível durante a fase de pré-aquecimento do forno).
	Botões de navegação	Prima os botões de navegação para se deslocar entre as funções e para ajustar os parâmetros.
	Iniciar/Pausa	Prima para iniciar/pausar a cozedura ou para confirmar as funções.



2.4. CONETIVIDADE

Parâmetros Wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potência máxima [mW]	100	10

Parâmetros wireless do Sensor Heat Feel modelo et180

Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2400+2480
Potência máxima [mW]	2.5 - (4 dBm)

INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO PARA EQUIPAMENTOS EM REDE

O consumo de potência do produto com a rede em standby, se todas as portas de rede estiverem conectadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas: 2,0 W

Como ativar a porta de rede sem fios:

O módulo Wifi liga-se assim que o utilizador prime o botão Ligar.

Como desativar a porta de rede sem fios:

O módulo Wifi desativa-se assim que o utilizador prime o botão Desligar. O wi-fi também pode ser desativado quando o forno está ligado, seleccionando "off" no menu no menu de definições Wi-fi.

A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com



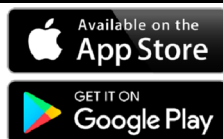
COMO INTERAGIR COM A APLICAÇÃO

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

NOTA

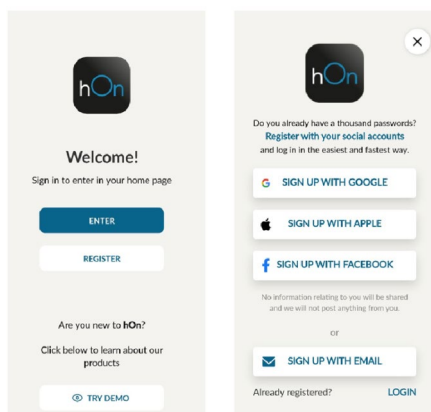
- Quando se liga o forno, os ícones WIFI piscam durante 30 minutos. Durante este período é possível registar o produto.
- Certifique-se de que a sua rede Wi-Fi doméstica está ligada.
- Ser-lhe-ão dadas orientações passo a passo no seu aparelho e no seu dispositivo móvel.
- A ligação do forno pode demorar até 10 minutos.
- Para mais orientações e resolução de problemas, consulte a aplicação.

Descarregue no seu smartphone.



REGISTO DE NOVO UTILIZADOR

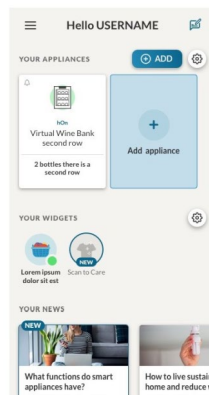
- Clique em "Registar"
- Pode registar-se através de contas de redes sociais ou inscrever-se com o seu e-mail pessoal



EMPARELHAMENTO RÁPIDO

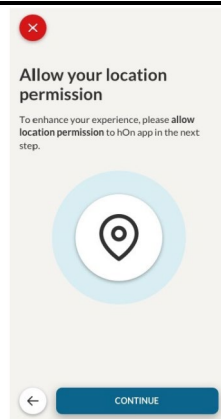
Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".



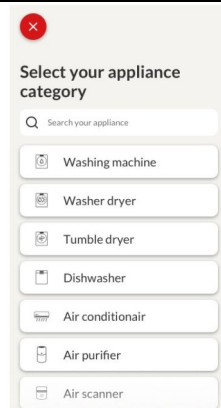
Passo 2

- Permita a sua localização.



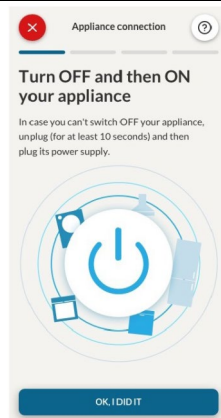
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



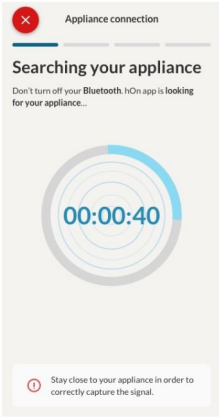
Passo 4

- Ligue o aparelho; se já estiver ligado, desligue e volte a ligar.



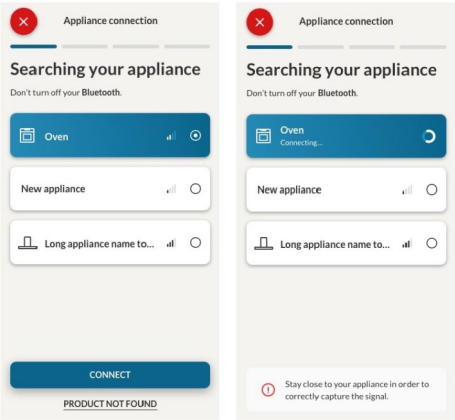
Passo 5

- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.



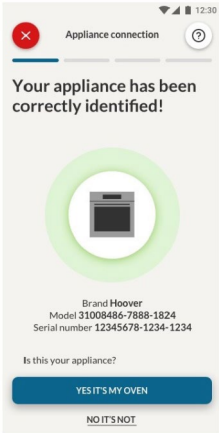
Passo 6.1-6.2

- Selecione o seu aparelho, toque em "connect" e aguarde alguns segundos.



Passo 7

- O seu forno é encontrado e poderá controlá-lo através de hOn.



COMO ALTERAR AS DEFINIÇÕES DE WIFI

Quando o aparelho estiver ligado, o utilizador pode alterar as definições de WiFi entre:

- **WIFI ON:** Só é possível monitorizar o estado do forno através da aplicação.
- **WIFI hOn:** O forno pode ser utilizado exclusivamente através da aplicação.
- **WIFI DESLIGADO:** O forno não está conectado, mas está inscrito com as credenciais de rede guardadas.
- **WIFI RESET:** A conexão é redefinida e uma nova matrícula é possível.

1. Toque em  e entre no menu WIFI. No ecrã aparece "On".
2. No ecrã aparece "On".
3. Utilize as setas até aparecer "Off" ou a definição de reposição "rSt".



CONTROLO REMOTO

O Controlo Remoto oferece inúmeras vantagens para os utilizadores, melhorando a conveniência, a eficiência e a experiência geral de cozinhar, dando a capacidade de controlar o produto diretamente a partir do aparelho e da aplicação hOn.

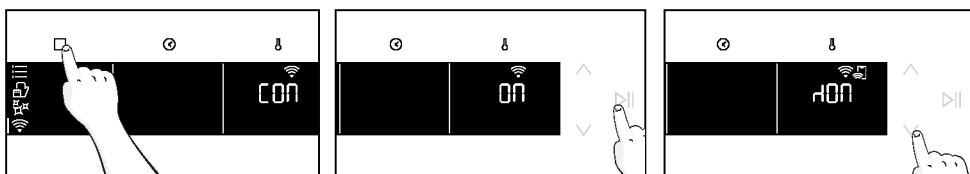
Esta função permite, através do seu dispositivo, usufruir de várias funcionalidades, tais como: início instantâneo ou programado de receitas ou programas de cozedura já disponíveis na aplicação; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização; monitorização do processo de cozedura utilizando a sonda. Além disso, é possível receber notificações quando os programas ou receitas são concluídos.

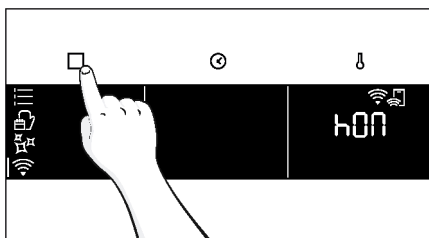
O controlo remoto pode ser ativado exclusivamente quando o produto está registado.

❗ NOTA: Está disponível para todas as funções de cozedura do produto, exceto para os programas Gratar, Grill e Supergrill.

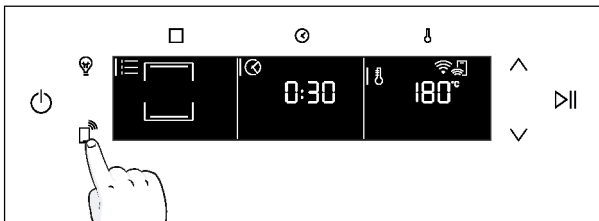
Como ativar o controlo remoto:

1. Toque em  para selecionar o modo WIFI.
2. No ecrã aparece "ligar". Toque em . "On" começará a piscar.
3. Toque em  para selecionar o modo "hOn" e toque em  para ativar o Controlo Remoto.
4. Prima  para sair do modo "hOn".
5. Aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.



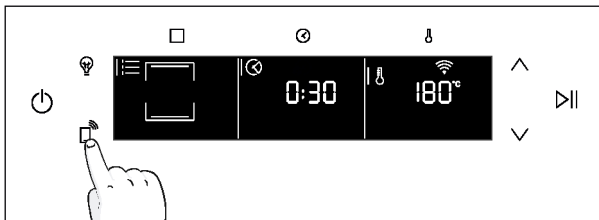


Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente



Como parar o Controlo Remoto:

Enquanto o programa de cozedura está em curso, pode ser interrompido diretamente a partir do próprio produto, premindo o botão correspondente do controlo remoto que acompanha o seu aparelho.



Também pode parar o programa de cozedura remotamente usando a aplicação clicando no botão 'STOP' no ecrã do dispositivo. O forno para automaticamente a cozedura.

❗ NOTA: Se o utilizador parar a cozedura em curso a partir do forno, esta cozedura parada será, ao mesmo tempo, vista na aplicação.



3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno. Para as funções que utilizam o grelhador, graças à tecnologia de interruptor de porta, o forno pausa automaticamente as resistências quando abre a porta e continua a cozinhar quando a fecha.

Esta função está disponível apenas em configurações específicas de fornos. Todos os modelos pirolíticos têm esta função.

Como funciona a porta

Para as funções que utilizam o grelhador, graças à tecnologia de interruptor de porta, o forno pausa automaticamente as resistências quando abre a porta e continua a cozinhar quando a fecha.

Esta função está disponível apenas em configurações específicas de fornos. Todos os modelos pirolíticos têm esta função.

Durante o processo de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece sempre fechada. Se não estiver bloqueada, o forno exibirá o código de erro 24 e interromperá a função de limpeza.

Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.

Nos fornos equipados com um interruptor de porta (ver abaixo), a luz acende-se automaticamente quando a porta é aberta.

Nos fornos equipados com botão de lâmpada, pode também ser utilizado para ativar a iluminação. Se a porta do forno permanecer aberta durante mais de 10 minutos, as luzes apagam-se automaticamente.

Durante o processo de limpeza pirolítica, a luz permanece apagada. *

Como funciona a ventoinha de refrigeração

A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Por este motivo, a ventoinha de refrigeração permanece audível durante algum tempo, mesmo depois do forno ter sido desligado.

Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.

Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo. Durante a limpeza pirolítica e quando a porta está fechada, a ventoinha de arrefecimento está ligada. * Durante a função ECO, a luz permanece apagada.

(*apenas para fornos Pyro)



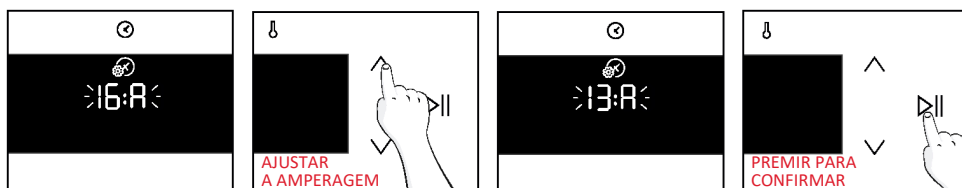
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia, escolher entre 13 amperes ou 16 amperes e selecionar o nível sonoro.

- **DEFINIR A HORA:** O ecrã apresentará a hora predefinida '12:00' a piscar. Para a modificar, mantenha premido  e utilize as setas para definir a hora atual. Prima  para confirmar as horas. Siga o mesmo procedimento para definir os minutos. Para confirmar, prima .

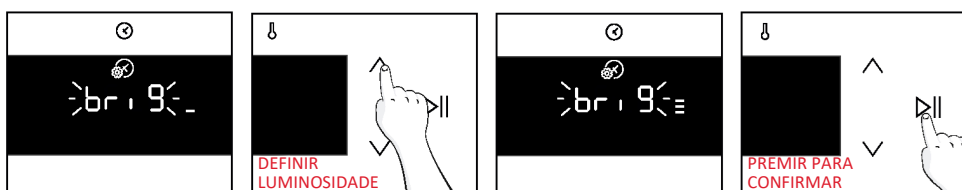


- **AMPERAGEM:** Por predefinição, o forno está configurado para funcionar com uma potência mais elevada, adequada para agregados familiares com mais de 3 kW (16 A). Se a sua casa tiver uma potência mais baixa, pode alterar esta definição para  13 A. Esta definição afeta a rapidez com que o forno aquece. Escolher a opção mais elevada (16A) significa que aquece mais rapidamente (porque a absorção de energia é maior). No ecrã, aparecem duas opções: 13A e 16A. Selecione o seu preferido utilizando as setas. Para confirmar, prima .

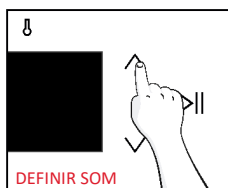


1 NOTA: A opção de definir a amperagem só está disponível durante a instalação inicial. Para modificar a amperagem definida, consulte as instruções pós-instalação.

- **BRILHO:** No visor aparece o símbolo "brig". Os números representam o nível de intensidade de brilho, editável através das setas. Para confirmar, prima .

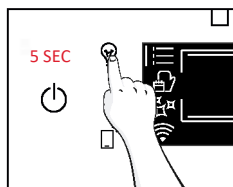


- **SOM:** O visor apresenta o símbolo "Som". Os números representam o nível de intensidade do som, editável através das setas. Para confirmar, prima ►||.



• INSTRUÇÕES APÓS A INSTALAÇÃO

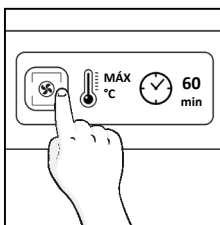
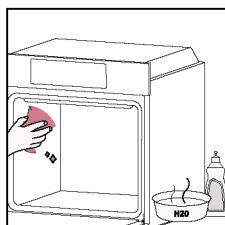
É possível voltar às definições iniciais premindo o botão da lâmpada durante 5 segundos



3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido.

Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.

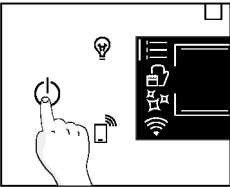


4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

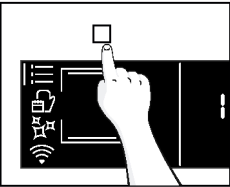
Para Ligar/Desligar o forno, premir e manter 



MENU FUNÇÕES

Aceder ao menu Função premindo .

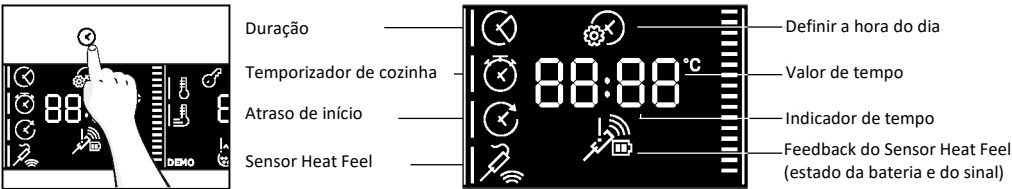
Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:



Símbolo	Função	Descrição
	FUNÇÕES PRINCIPAIS	Esta função permite seleccionar o programa de cozedura desejado através das setas. Toque em  e  para definir o tempo e a temperatura. Prima  para iniciar a função. Para colocar o programa em pausa, clique novamente.
	<u>CATEGORIAS DE ALIMENTOS</u>	Neste menu, pode aceder às 4 categorias de cozedura de alimentos já integradas no seu forno utilizando as setas. O ecrã apresentará a hora e a temperatura predefinidas.
	WIFI	Neste modo, pode conectar o seu forno a uma rede e registá-lo com a aplicação hOn.
	FUNÇÕES DE LIMPEZA	Esta função permite seleccionar um sistema de limpeza disponível no seu forno.

MENU TEMPO

Depois de ter selecionado o programa de cozedura, aceda ao menu Tempo premindo . Para navegar para tocar  tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:



NOTA: não é possível definir vários parâmetros ao mesmo tempo, pelo que apenas o último parâmetro definido permanece na memória enquanto o anterior é apagado.

Símbolo	Função	Descrição
	a) DURAÇÃO DA COZEDURA	Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida. Prima  para aceder ao menu Tempo. Toque em  tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Duração da cozedura". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima  para confirmar. A contagem decrescente começa no final do pré-aquecimento (se existir). Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração premindo  e utilizando as setas. Quando a duração é ultrapassada, o visor indica "Fim" e a cozedura para.
	b) CONTADOR DE MINUTOS	Permite utilizar o forno como despertador. Prima  para aceder ao menu Tempo. Toque em  tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Contador de minutos". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima  para confirmar. Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração premindo  e utilizando as setas. Em seguida, prima  para reiniciar a cozedura. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua até ser interrompida manualmente. Esta função também pode ser definida quando o forno está no modo standby, premindo  . Quando ativado, o contador de minutos funciona independentemente das funções de cozedura do forno.
	c) ATRASO DE INÍCIO	Permite selecionar a hora de início da cozedura. Prima  para aceder ao menu Tempo. Toque  tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Atraso de início". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima  para confirmar. NOTA: O início retardado só pode ser ativado após a definição da duração da cozedura e não está disponível com as funções do grelhador



a.DURAÇÃO DA COZEDURA



a. CONTADOR DE MINUTOS



a. ATRASO DE INÍCIO

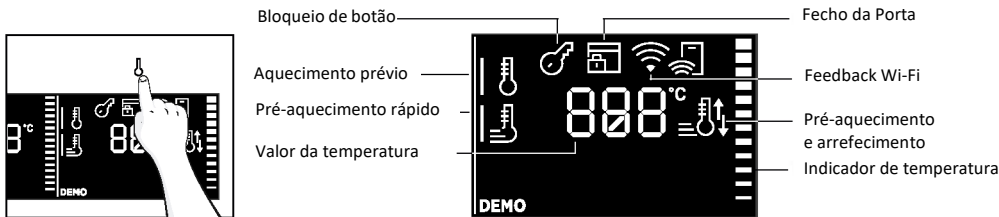


FUNCIONAMENTO DO PRODUTO



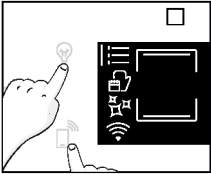
MENU DE TEMPERATURA

Depois de ter seleccionado o programa de cozedura, aceder ao menu Temperatura premindo . Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:



Símbolo	Função	Descrição
	TEMPERATURA	Prima para definir a temperatura e utilize as setas para regular o valor.
	<u>PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO</u>	Prima duas vezes para definir a temperatura rápida.

FUNÇÃO ADICIONAL

Símbolo	Função	Descrição
	TRINCO PARA CRIANÇAS	 Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores. Para o ativar, prima simultaneamente os botões da lâmpada e do controlo remoto durante 3 segundos. Um ícone com uma chave aparecerá na interface do utilizador. Neste estado, a interface de utilizador do forno está bloqueada e não é possível efetuar alterações nas definições. Para desativar o bloqueio para crianças, prima novamente os botões da lâmpada e do telecomando durante 3 segundos (o ícone com a chave desaparece).



4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO

OPÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para acelerar a fase de pré-aquecimento, a opção de pré-aquecimento rápido pode ser selecionada premindo o ícone da temperatura durante 3 s depois de ter selecionado o programa de cozedura e a temperatura. Esta opção ativa uma combinação de ventilador e resistências, independentemente da função de cozedura escolhida. Para poupar energia, quando o pré-aquecimento rápido é ativado, a lâmpada é desligada até o forno atingir a temperatura desejada

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

NOTA: para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase. Seguir as instruções do quadro abaixo no que respeita ao pré-aquecimento. "SIM/PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO" significa que é necessário pré-aquecimento e que a opção de pré-aquecimento rápido está disponível; "NÃO" significa que o pré-aquecimento não está disponível e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aqueci- mento	Sugestões
	*Estático	200°C 30-250°C	L2/L3	SIM/PRÉ-AQUECI- MENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior. Pode ser utilizado com o Sensor Heat Feel.
	Convecção + Ventilador	50-250°C	L2/L3/L4	SIM/PRÉ-AQUECI- MENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: assados, travessas de forno, legumes e tortas com recheios húmidos de um nível. Ideal para cozinhar alimentos com alto teor de água. Pode ser utilizado com o Sensor Heat Feel.
	Multinível	160°C 50-250°C	L4 para nível único L2+L5 para nível duplo L2+L4+L6 para nível triplo	SIM/PRÉ-AQUECI- MENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos. Pode ser utilizado com o Sensor Heat Feel.
	Aquecimento inferior	50-230°C	L2	SIM/PRÉ-AQUECI- MENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: leite creme, pudins a banho-Maria em um nível. Esta função também pode ser usada para terminar uma preparação. Pode ser utilizado com o Sensor Heat Feel
	Aquecimento inferior + ventilador	170°C 50-230°C	L2	SIM/PRÉ-AQUECI- MENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: pizzas, tartes salgadas, tortas e alimentos com coberturas líquidas em um nível. Pode ser utilizado com o Sensor Heat Feel.
	Grill	01-05	L6 para alimentos finos L5 para alimentos mais espessos	NÃO	IDEAL PARA: gratinados, carne grelhada, peixe, legumes. Esta função utiliza apenas a resistência superior interior. Utilize com a porta fechada. Coloque um tabuleiro por baixo para recolher os sucos.

	**Supergrill	05 01-05	L6	NÃO	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).
	**Gratinar	200°C 150-250°C	L4/L5	SIM/PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados) ou alimentos gratinados. Utilize com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.
	Multinível +	150-250°C		SIM/PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	IDEAL PARA: cozedura de menus completos sem mistura de odores. Os alimentos não têm de ser extraídos ao mesmo tempo de cozedura. Ver parágrafo específico (inserir número do parágrafo) para sugestões de menus.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	nível 3 / 4	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar carne, peixe ou legumes. Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. A lâmpada da cavidade está desligada.
	Airfry	200°C 150-250°C	nível 3 / 4	NÃO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados ou alimentos panados pré-cozinhados que são normalmente fritos. Graças ao tabuleiro dedicado, o ar quente pode circular uniformemente sobre os alimentos.

* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

**Utilize com a porta fechada.



SENSOR HEAT FEEL

Antes da utilização, verificar a carga do Sensor Heat Feel:

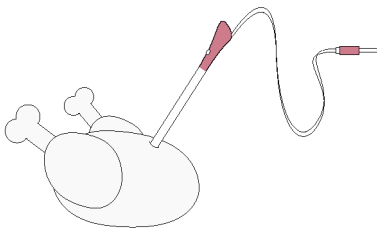
1. Coloque o Sensor Heat Feel no carregador e feche a tampa.
2. Conecte o carregador a uma fonte de alimentação USB, tal como um adaptador USB ou tomada USB de PC/notebook com o cabo USB. O carregador pode não estar a funcionar adequadamente com o power bank devido à sua função de desativação automática.
3. O LED do carregador acende-se e pisca durante o carregamento. Irá desligar quando o Sensor Heat Feel estiver completamente carregado.

Como registar e utilizar o Sensor Heat Feel:

1. Introduzir a sonda no alimento.
2. Toque em  para seleccionar a função pretendida e toque em  tantas vezes quantas as necessárias para seleccionar o ícone Sonda.
3. Após algum tempo, o forno reconhecerá o código da sonda. Toque  e utilize as setas para definir a temperatura alvo.
4. Toque  para confirmar. A partir desse momento, o forno utilizará os dados da sonda para monitorizar a temperatura interna dos alimentos.
5. Quando a temperatura interna desejada é atingida, o alarme soa e o forno desliga-se. Retire cuidadosamente a Sonda dos alimentos.

Dicas de cozinha

A sonda está equipada com um único ponto de medição. Introduza-a completamente no alimento com a ponta metálica posicionada no centro do alimento. Coloque este ponto o mais próximo possível da parte mais espessa (mais fria) do alimento para monitorizar com precisão o processo de cozedura.



A sonda pode ser utilizada com as funções manuais (Estático, Convecção + Ventilador, Grill, Super grill, Gratinar e Multinível), com as CATEGORIAS DE COZEDURA DE ALIMENTOS (Carne, Peixe e Legumes) e com Gentle Cooking.

Categoria alimentar	T°C do núcleo sugerida	Posicionamento sugerido
Rosbife	45°C	Diagonalmente na parte mais grossa. Para alimentos com forma cilíndrica (ou seja assados de carne) coloque a ponta o mais próximo possível do centro geométrico
Carnes assadas	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Aves	83-85°C	Na parte mais grossa do peito
Peixe (inteiro/bifes)	65°C	Diagonalmente na parte mais grossa
Pão/travessas de forno	90°C	Próximo do centro geométrico do alimento



5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aqueci-mento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aqueci-mento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos/Queques	1	Estático multinível	175°C 160°C	Y	Tabuleiro de forno Tabuleiro de forno	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multinível	150°C		Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
		3	Multinível	140°C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	40-50
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Estático	170°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	30-40
			Multinível	150°C		Grelha metálica + Forma para bolos	L4	40-50
		2	Multinível	150°C		Grelhas metálicas + Forma para bolos	L1+L4	50-60
	Biscoitos/ Bolachas	1	Estático multinível	150°C 150°C	Y	Tabuleiro de forno Tabuleiro de forno	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multinível	140°C		Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
		3	Multinível	140°C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Estático	190°C		Tabuleiro de forno	L4	25-35
		2	Multinível	170°C		Tabuleiro de forno	L3	25-35
	Pudim de Yorkshire	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível	90°C	Y	Tabuleiro de forno		90-160
	Macaron	1	Estático	150°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Estático	185°C	Y	Grelhas metálicas + Forma para bolos	L2	60-70
		1	Multinível	170°C	Y	Grelhas metálicas + Forma para bolos	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Estático	170°C	Y	Grelhas metálicas + Forma para bolos	L2	40-60
	Sufê de chocolate	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Estático	150°C	Y	Grelhas metálicas + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Estático	180°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-25
		2	Estático	180°C		Tabuleiros de forno	L2+L5	25-35
		3	Multinível	160°C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	30-40
Padaria Doce	Strudel, congelado	1	Estático	210 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	30-45
Pães e Pão de forma	Pão torrado	1	Supergrill	5°C	N	Grade metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	25-35



Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aqueci-mento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aqueci-mento* (min)
	Pão, integral	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	25-50
Tartes salgadas e travessas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø)	1	Estático	200°C	Y	Grade metálica + Forma para quiche	L1 ou L2	30-50
		2	Multinível	180°C	Y	Grade metálica + Forma para quiche	L1+L4	50-70
	Suflê de queijo	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	20-35
	Lasanha, fresca	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	40-60
	Lasanha, congelada	1	Estático	180°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelados	1	Estático	180°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	45-55
	Massa no forno	1	Gratinar	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Estático	250°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	15-20
	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Pizza	250°C	N	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	18-25
		2	Multinível	180°C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	25-35
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Estático	250°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	8-10
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Pizza	300°C	N	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	15-20
		2	Multinível	180°C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Estático	220 °C	Y	Grade metálica	L3	10-15
		2	Multinível	200°C		Grade metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinível	180°C		Grade metálica	L2+L4+L6	
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Pizza	200°C	N	Grade metálica	L2	10-15
Carnes e Aves	Frango inteiro assado (1-1,2 kg)	1	Gratinar	220 °C	Y	Grelha metálica/L4 Colocar o tabuleiro de forno em L1 com 150 ml de água	L4	40-60
	Coxas de frango	1	AirFry**	220 °C	N	Tabuleiro Airfry**	L4	30-50
	Pato assado	1	Gratinar	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Galo	1	Gratinar	220 °C	Y	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	20-40
	Peru assado	1	Gratinar	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Costeletas de porco (1000-1200g)	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100



Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
	Salsichas	1	Supergrill	4	Y	Grade metálica	L5	40-50
	Lombo de vaca (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	60-80
	Rosbife (500g)	1	Gratinar	220 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Estático	180°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	Gratinar	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	45-60
Peixe e marisco	Marisco grelhado	1	Supergrill	4	N	Grade metálica	L5	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	AirFry**	200°C	N	Tabuleiro Airfry**	L4	20-25
	Peixe no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L3	40-60
Legumes	Legumes gratinados	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-90
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	AirFry**	200°C	N	Tabuleiro Airfry**	L4	18-25
	Gratinado de batata	2	Gratinar	180°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L4	15-25
	Batatas assadas	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L4	30-50

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.

*se for necessário pré-aquecimento

* Dependendo do modelo do forno.

NOTA: Para cozinhar bolos, quiches e outras receitas que exijam uma forma ou um recipiente em 2 níveis, coloque o tabuleiro escalonado: o tabuleiro superior do lado esquerdo e o tabuleiro inferior do lado direito.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

O menu de categorias de alimentos permite cozinhar uma variedade de receitas sem pré-aquecer o forno, graças a programas de cozedura dedicados e adaptados às necessidades de cada categoria. Depois de selecionar o programa de cozedura, o tempo predefinido será apresentado e pode ser editado rodando o botão direito; a temperatura de cozedura pode ser alterada premindo o ícone dedicado. Ambos os parâmetros podem ser definidos dentro de um intervalo limitado, conforme indicado no quadro seguinte.

Símbolo	Descrição	Pré-aqueci-mento	Posição da prateleira	Intervalo de tempera-turas (°C)	Intervalo de tempo (min)	Temperatura do Sensor Heat Feel (se disponível)	Descrição
	Carne	NÃO	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Para assados de carne de vaca, vitela e porco, aves e cortes de carne.
	Peixe	NÃO	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes	NÃO	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Para legumes assados e batatas

NOTA: se, depois de ter desligado o forno, for necessário continuar a cozinhar, recomenda-se evitar a utilização dos programas Everyday Cooking e optar pelas funções padrão.



Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Assado de carne	500-800g	Carne	190°C	Grade metálica	L3	30-40
Lombo de vaca	200 g	Carne		Grade metálica	L3	
Rolo de carne	1000-1500g	Carne	180°C	Grade metálica	L3	40-50
Bife Wellington	500 g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	50-80
Porco assado	800-1000g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	40-70
Costeletas de porco	1000-1200g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	80-100
Costeleta de borrego	800-1000g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	60-80
Perna de borrego	1500-2000g	Carne	190°C	Grade metálica	L3	80-100
Filetes de salmão	200-600g	Peixe	170°C	Tabuleiro de forno	L3	20-35
Bifes de atum	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	180°C	Grade metálica	L3	10-20
Bifes de peixe-espada	700g (aprox. 4 pç)	Peixe	200°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de bacalhau	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	150°C	Tabuleiro de forno	L3	10-20
Goraz, inteiro	1	Peixe	170°C	Tabuleiro de forno	L3	35-45
Goraz, filete	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	150°C	Tabuleiro de forno	L3	10-20
Filete de robalo	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	150°C	Tabuleiro de forno	L3	10-20
Peixe ao sal	1	Peixe	220 °C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Espetadas de peixe	8 pedaços	Peixe	150°C	Grade metálica	L3	20-30
Lulas recheadas	4 pedaços	Peixe	180°C	Tabuleiro de forno	L3	25-40
Pão integral	1	Padaria	200°C	Grade metálica	L3	35-50
Pão de centeio	1	Padaria	190°C	Grade metálica	L3	35-50
Pão de forma	1	Padaria	200°C	Grade metálica	L3	35-50
Baguetes congeladas	1	Padaria	200°C	Grade metálica	L3	15-25
Snacks de massa folhada congelada	1	Padaria	190°C	Grade metálica	L3	20-30
Funchos	1 tabuleiro	Legumes	200°C	Grade metálica	L3	30-40
Legumes variados	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	40-45
Couves-flor	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	40-50
Abóboras, em cubos	1 tabuleiro	Legumes	200°C	Grade metálica	L3	30-40



Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Pimentos recheados	1 tabuleiro	Legumes	180°C	Grade metálica	L3	70-80
Abobrinhas recheadas	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	35-45
Palitos de cenoura	1 tabuleiro	Legumes	180°C	Tabuleiro de forno	L3	35-40
Brócolos	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Ratatouille	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	40-45
Pudim de legumes	6 ramequins	Legumes	180°C	Tabuleiro de forno + formas	L3	25-35



6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza



Limpeza pirolítica (*consoante o modelo do forno)

Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.

Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.

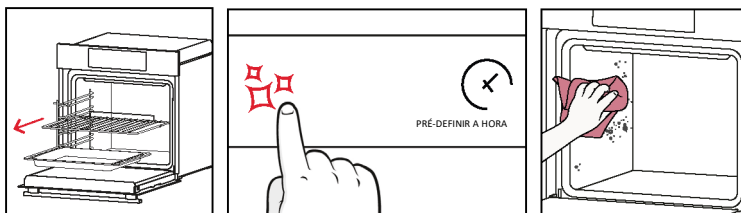
No final do ciclo de limpeza, os resíduos alimentares deixarão uma camada branca nas superfícies de esmalte. Para remover estas partículas, limpe com um pano embebido em água quente com sabão e utilize uma escova ou palha de aço. Os agentes de limpeza adequados são água quente com sabão ou detergente para fornos.

Como é que funciona:

1. Retirar todos os acessórios do forno, como as grelhas, os suportes laterais e o parafuso dos suportes laterais (*);
2. Rodar o botão de função em . Rodar o botão rotativo para definir o programa pirolítico; Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido. Durante este processo e a fase de arrefecimento seguinte, a porta do forno permanece fechada.
3. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.

 **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável.

(*) apenas para modelos com 7 níveis.

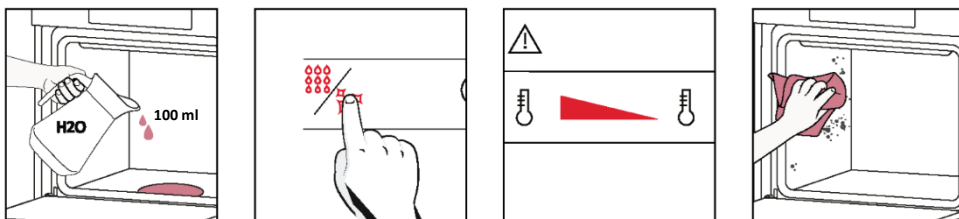


Hydroeasy

A função Hydroeasy foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

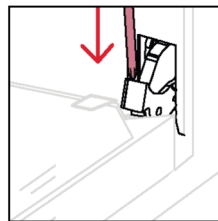
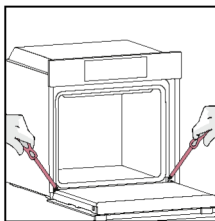
Como é que funciona:

1. Verta 100 ml de água com uma gota de detergente para a loiça no fundo do forno.
2. Rodar o botão em . Se necessário, rode o controlo do seletor para definir o programa Hydro Clean. Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.
5. **⚠️ AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável. Limpe o compartimento de cozedura e deixe-o secar completamente para evitar possíveis corrosões.

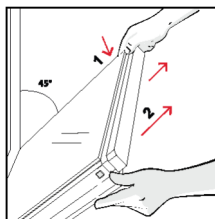


6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

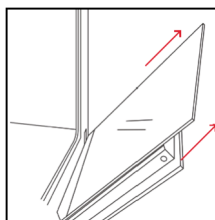
1. Posicionar a porta a 90°. Rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.



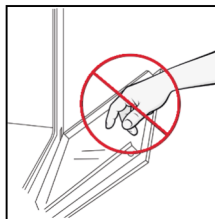
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar com muito cuidado o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o copo com as duas mãos e colocá-las sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



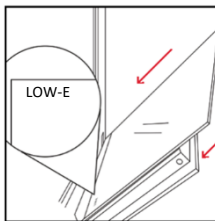
4. **⚠ AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



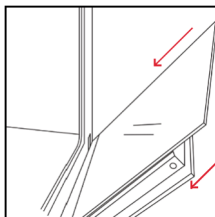
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



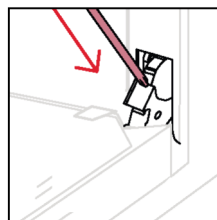
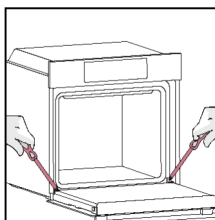
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta "Low-E" está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.



7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



8. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.



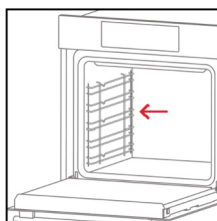
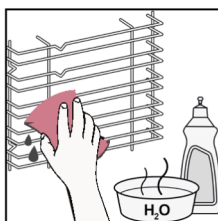
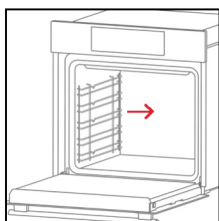
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

Certifique-se de que limpa bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

- Modelo de 6 níveis

1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa



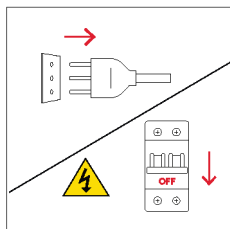
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

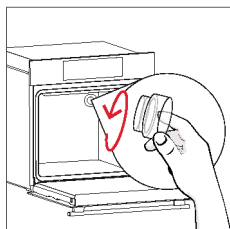
Trocar a lâmpada no topo:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Retire a tampa de vidro da lâmpada.
3. Desmonte a lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
5. Volte a por a tampa de vidro da lâmpada.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

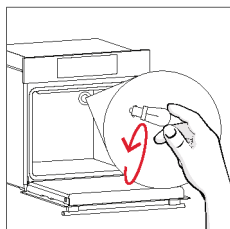
Passo 1



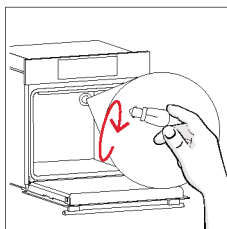
Passo 2



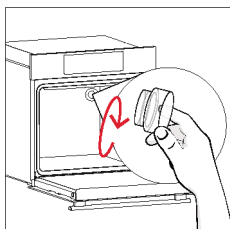
Passo 3



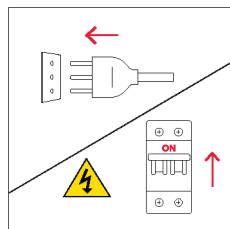
Passo 4



Passo 5



Passo 6



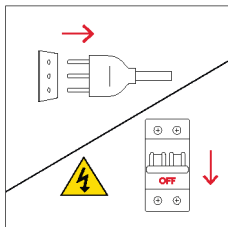
Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)



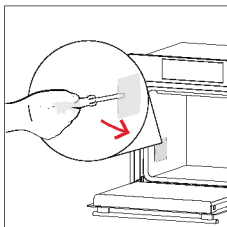
Substituição da lâmpada lateral:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Utilize uma chave de parafusos de cabeça plana, posicionando-a no lado do vidro de proteção e aplique uma ligeira pressão para o retirar.
3. Agarre cuidadosamente a lâmpada pela sua base.
4. Insira a nova.
5. Volte a instalar o vidro de proteção, pressionando-o suavemente até encaixar na sua posição.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

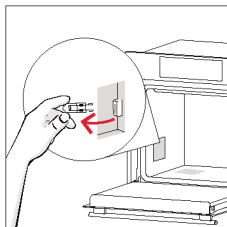
Passo 1



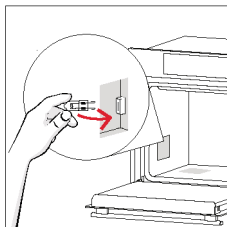
Passo 2



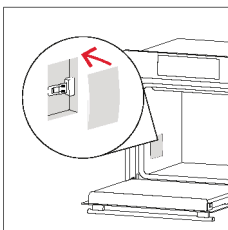
Passo 3



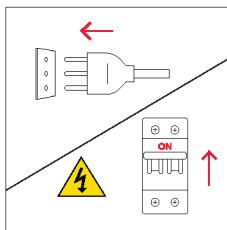
Passo 4



Passo 5



Passo 6



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código "ER" seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.

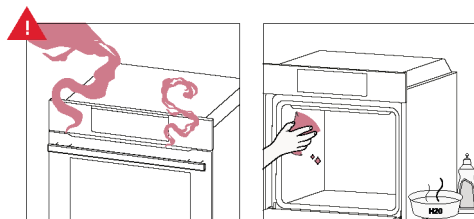
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.

Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro



Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.



Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

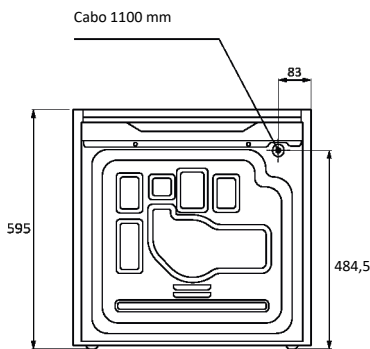
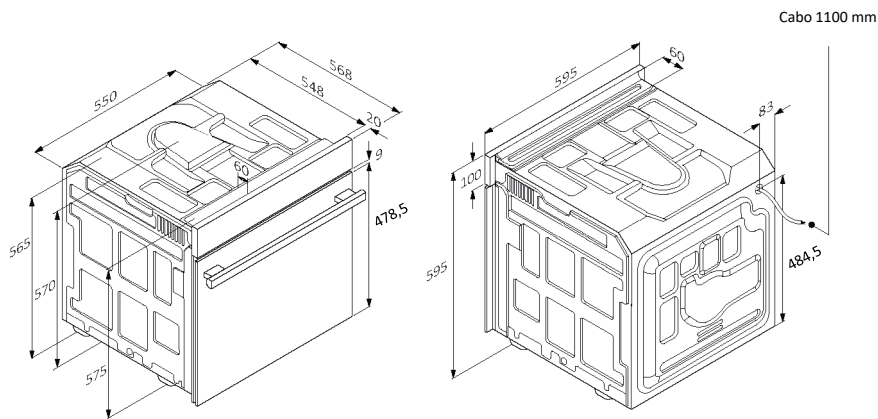
8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.

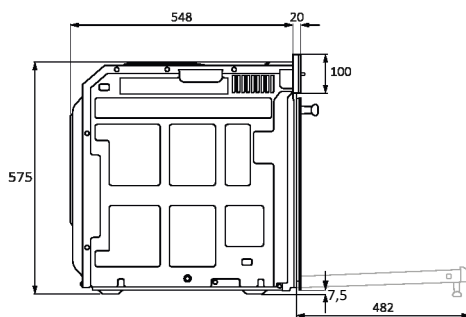
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar.

Mantenha os vedantes limpos e em ordem, para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com uma tarifa horária, o programa "cozedura diferida" simplifica a poupança de energia, fazendo com que o processo de cozedura comece no horário de tarifa reduzida.

9. INSTALAÇÃO



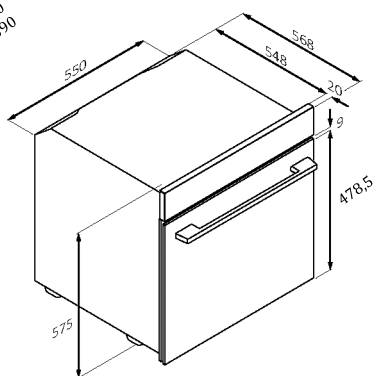
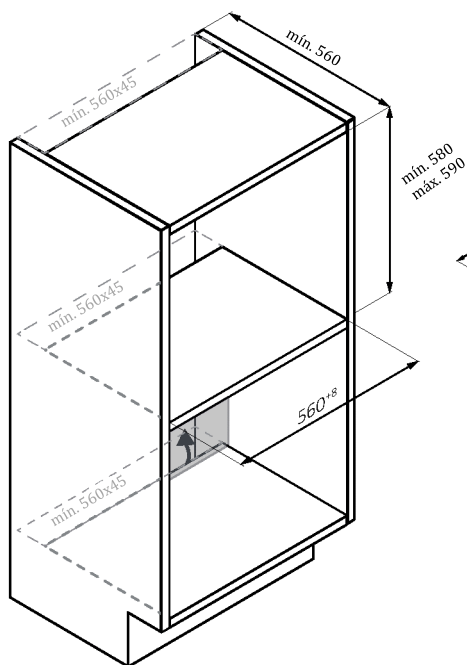
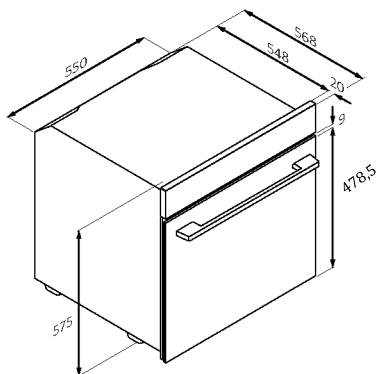
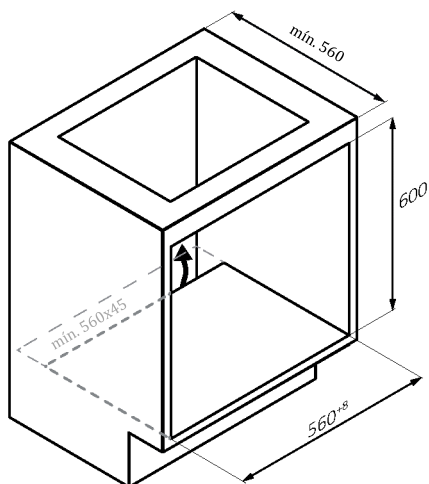
Vista traseira



Vista traseira

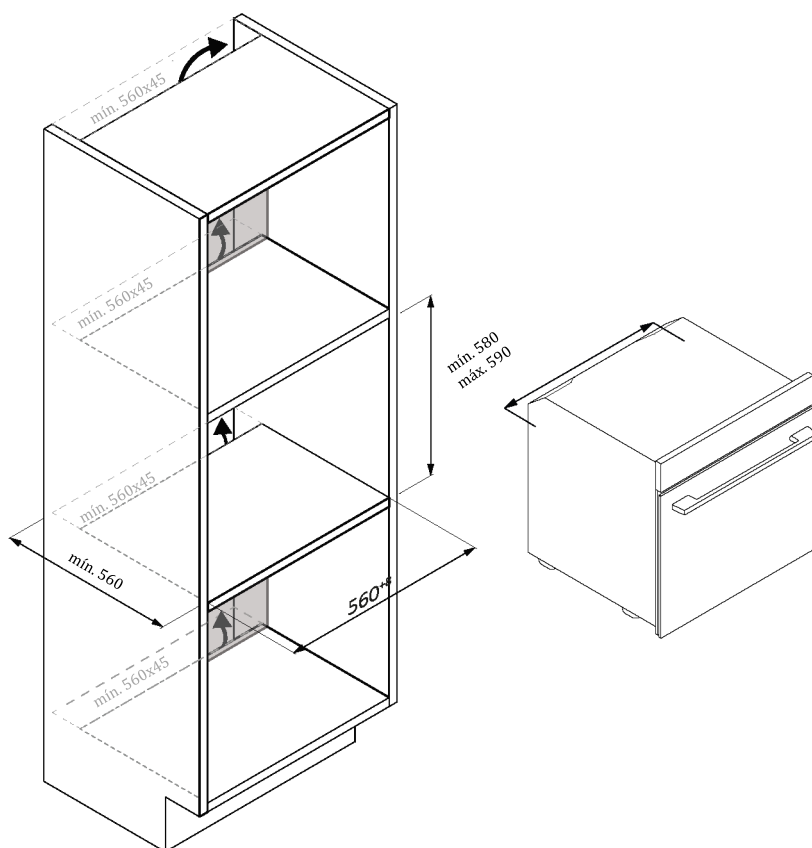
mm

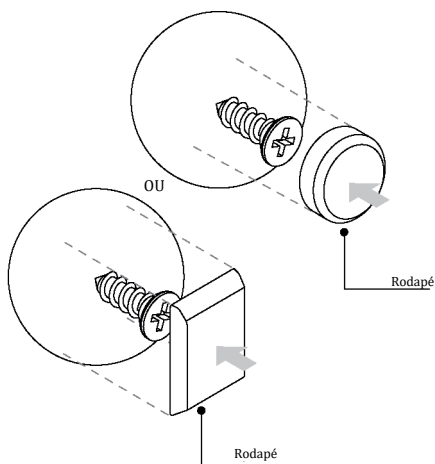
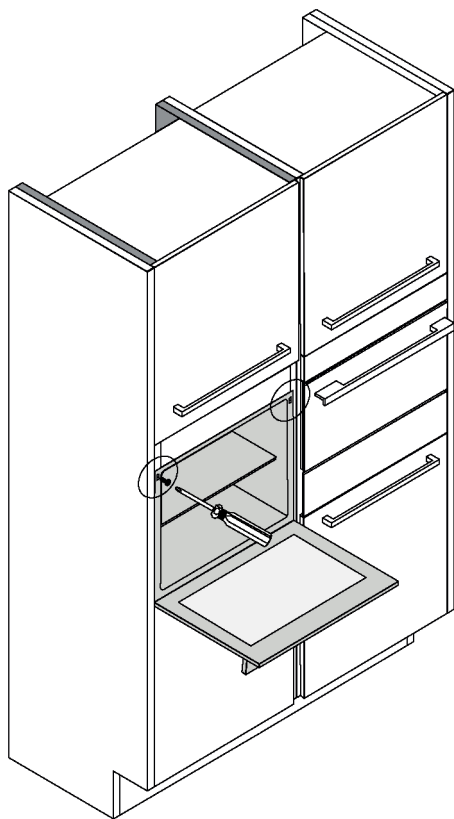




mm







mm



WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

i UWAGA: Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

- 2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU
- 2.2. AKCESORIA
- 2.3. PANEL STEROWANIA
- 2.4. ŁĄCZNOŚĆ

3. PRZED URUCHOMIENIEM

- 3.1. INFORMACJE NA START
- 3.2. PIERWSZE UŻYCIЕ
- 3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

4. DZIAŁANIE PRODUKTU

- 4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT
- 4.2. FUNKCJE GOTOWANIA
- 4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- 5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA
- 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- 6.1. ZALECENIA OGÓLNE
- 6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA
- 6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia
- 6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek
- 6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW
- 6.4. KONSERWACJA

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

- 8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA
- 8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

9. INSTALACJA

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- **▲ OSTROŻNIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykaj elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- **▲ OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.



- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym.
- Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Podczas montażu piekarnik należy odłączyć od sieci, aby uniknąć przegrzania.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwytu drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C.
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.



- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
- Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.
- W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.
- Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
-  **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
 - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
 - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;



- Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
- W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- **i UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- **⚠ OSTROŻNIE:** aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną. .
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę Airfry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części Akcesoria niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego



włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.

- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wkładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- **⚠ OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.

OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

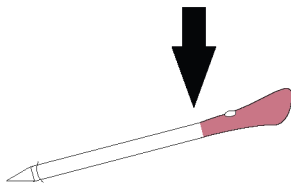
- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
 - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
 - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
 - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
 - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny) powierzchnie mogą się nagrzewać, dlatego dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.



- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobieganie to jej przegrzaniu.

OSTRZEŻENIA dotyczące BEZPRZEWODOWEJ SONDY TEMPERATURY

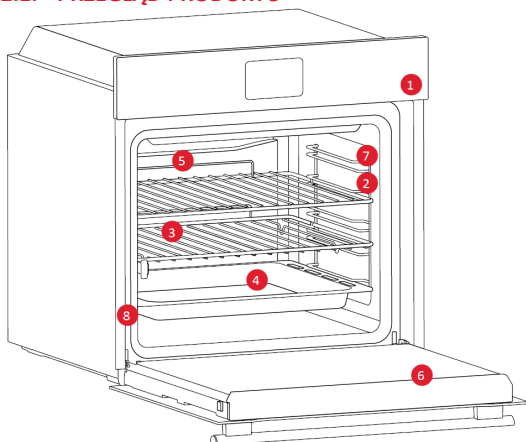
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE DOTYKAĆ** czujnika Heat Feel **DŁONIĄ** TUŻ PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby wyjąć czujnik Heat Feel z żywności po gotowaniu.
- Aby sonda działała prawidłowo, podczas gotowania metalowa część sondy musi być umieszczona głęboko wewnątrz potrawy - należy ją wsunąć aż do czarnej, ceramicznej części znajdującej się na końcu.



- Nie wystawiaj metalowej części czujnika Heat Feel bezpośrednio na ciepło wytwarzane przez piekarnik.
- Nie używaj czujnika Heat Feel w innym urządzeniu niż piekarnik do zabudowy.
- Nie używaj czujnika Heat Feel w kuchence mikrofalowej.
- Czujnik Heat Feel można czyścić i myć, ale nie należy zanurzać go na długo w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia czujnika Heat Feel spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść czujnik Heat Feel przed użyciem.
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. Część ceramiczna może osiągnąć 350°C.
- Jeśli temperatura czujnika Heat Feel przekroczy 100°C, gotowanie zostanie zatrzymane, a czujnik Heat Feel należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU



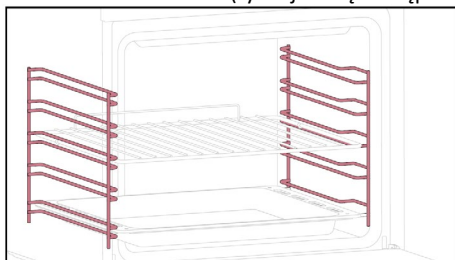
1. Panel sterowania
2. Numery pozycji półek
3. Kratki
4. Tace
5. Osłona wentylatora
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny i kod QR



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

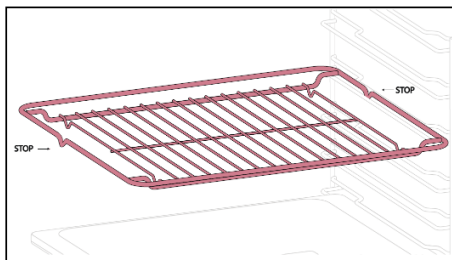
2.2. AKCESORIA

Boczne siatki druciane (tylko jeśli są dostępne*)



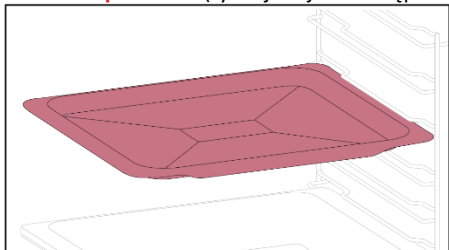
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

Kratka metalowa



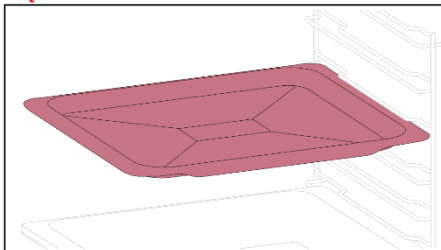
Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytą, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobieganiu ubrudzeniu piekarnika.

Głębsza taca

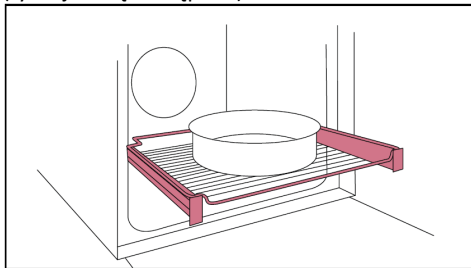


Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.



Prowadnice teleskopowe

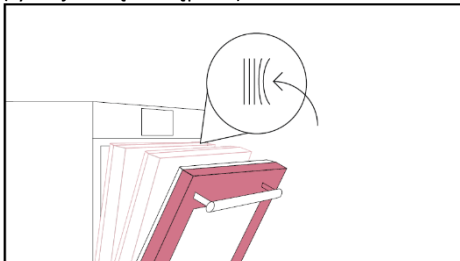
(tylko jeśli są dostępne*)



Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Zawiasy Soft-close/Soft-open

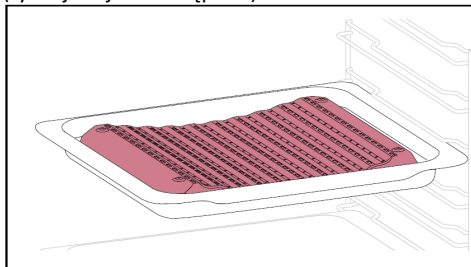
(tylko jeśli są dostępne*)



Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

Taca H-Lab – tryb grillowania

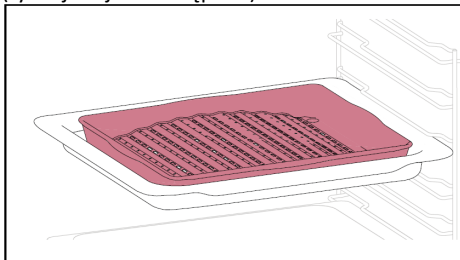
(tylko jeśli jest dostępna*)



Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre” potrawy.

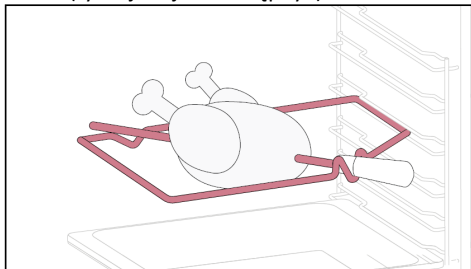
Taca H-Lab – tryb PARA

(tylko jeśli jest dostępna*)



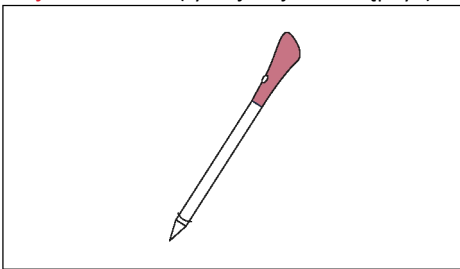
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Rożen (tylko jeśli jest dostępny*)



Rożen współpracuje z górnym elementem grzejnym, obracając potrawę, co umożliwia jej równomierne przygotowanie. Najlepiej nadaje się do żywności średniej wielkości. Idealny do odkrywania na nowo smaku tradycyjnej pieczeni.

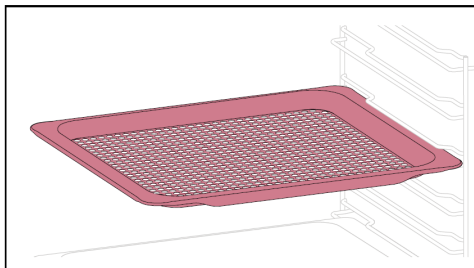
Czujnik Heat Feel (tylko jeśli jest dostępny*)



Sonda to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą Bluetooth pozwala kontrolować temperaturę wewnątrz potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

Taca Airfry (tylko jeśli jest dostępna*)

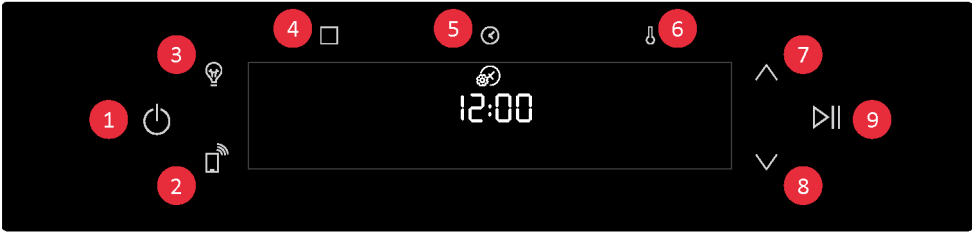




Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Aby zebrać soki i panierkę, połóż ją na blasze do pieczenia.



2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

- 1. Wł./Wył.
- 2. Zdalne sterowanie
- 3. Lampa
- 4. Funkcje
- 5. Godzina
- 6. Temperatura
- 7/8. Przyciski nawigacyjne
- 9. Uruchom/Wstrzymaj

GŁÓWNE FUNKCJE

Panel sterowania oferuje następujące główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Wł./Wył	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik
	Zdalne sterowanie WŁ./WYŁ.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika
	Funkcje	Naciśnij raz, aby uzyskać dostęp do funkcji ręcznych, dwa razy, aby włączyć programy Everyday Cooking, trzy razy, aby wyświetlić menu Czyszczenie i cztery razy, aby wyświetlić menu Wi-Fi.
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest minutnik kuchenny oraz, po naciśnięciu przez 3 sekundy, godzina.
	Temperatura	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę w komorze, dwa razy, aby aktywować opcję szybkiego nagrzewania (dostępną tylko podczas fazy nagrzewania piekarnika).
	Przyciski nawigacyjne	Za pomocą przycisków nawigacji można przełączać funkcje i regulować parametry.
	Uruchom/ Wstrzymaj	Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje

2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

Model czujnika Heat Feel et180 - parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2400+2480
Moc maksymalna [mW]	2,5 - (4 dBm)

INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi włącza się natychmiast po naciśnięciu przycisku włączania.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi dezaktywuje się, gdy tylko użytkownik naciśnie przycisk wyłączenia. Wi-Fi można również wyłączyć, gdy piekarnik jest włączony, wybierając opcję „wyłączone” w menu ustawień Wi-Fi.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com.



JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

❗ UWAGA

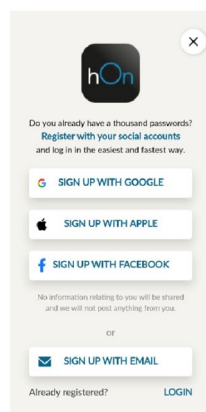
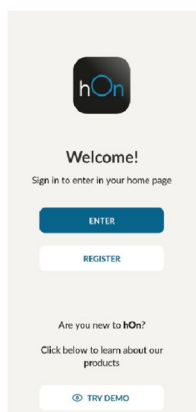
- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym czasie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie piekarnika może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

Pobierz na swój smartfon.



REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

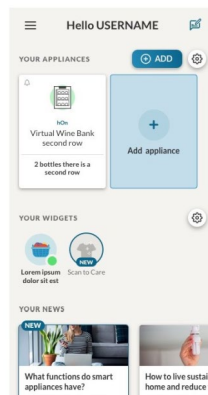
- Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- Możesz się zarejestrować za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail



SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

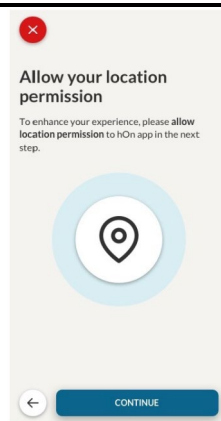
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



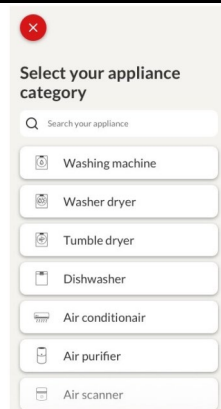
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



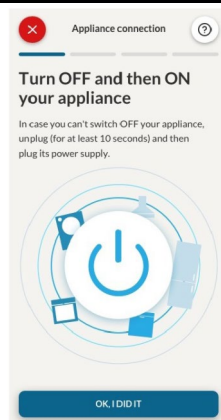
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



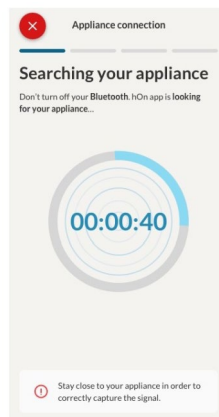
Krok 4

- Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie.



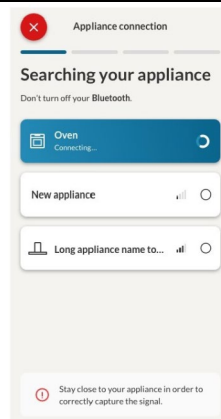
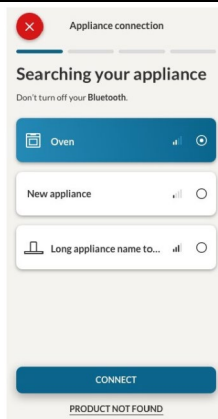
Krok 5

- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



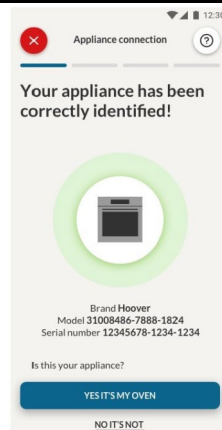
Krok 6.1-6.2

- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund.



Krok 7

- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.

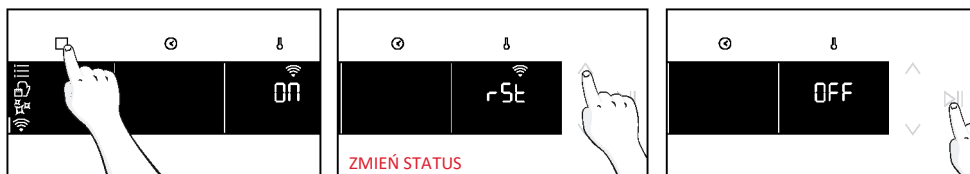


JAK ZMIEŃIĆ USTAWIENIA WI-FI

Po podłączeniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI:** Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.
- **WiFi hOn:** Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację.
- **WiFi WYŁ.:** Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.
- **RESET WIFI:** Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.

1. Kliknij  i otwórz menu WIFI. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Używaj strzałek, aż wyświetli się „Wyt.” lub ustawienie resetowania „rSt”.



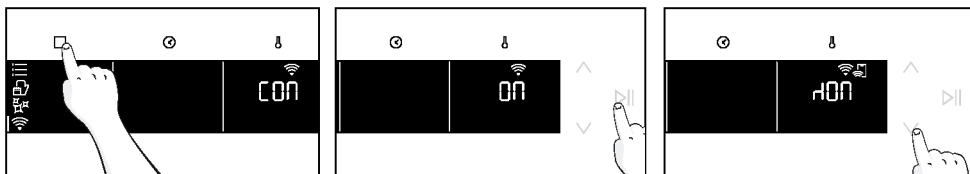
ZDALNE STEROWANIE

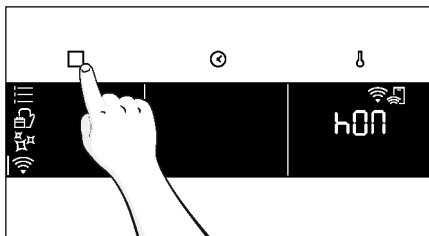
Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn. Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji; monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu Twoich przepisów; dostosowanie używanych parametrów gotowania; monitorowanie procesu gotowania za pomocą sondy. Ponadto możliwe jest otrzymywanie powiadomień po zakończeniu programów lub przepisów. Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

❗ UWAGA: Jest dostępny dla wszystkich funkcji gotowania produktu, z wyjątkiem programów Zapiekanka, Grill i Supergrill.

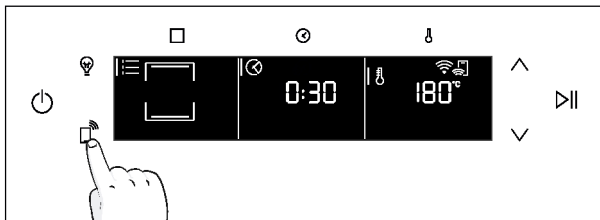
Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Kliknij  , aby wybrać tryb Wi-Fi.
2. Na wyświetlaczu pojawi się opcja „połącz”. Naciśnij  . „On” zacznie migać.
3. Dotknij  , aby wybrać tryb, „hOn” i dotknij  , aby aktywować zdalne sterowanie.
4. Naciśnij  , aby wyjść z trybu „hOn”.
5. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.



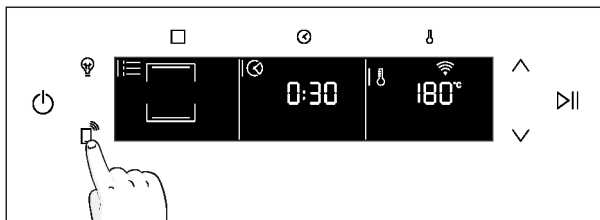


Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku.



Jak zatrzymać zdalne sterowanie:

Program można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, naciskając odpowiedni przycisk na pilocie dołączonym do urządzenia.



Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

UWAGA: Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika. W przypadku funkcji wykorzystujących grill, dzięki technologii wyłącznika drzwiowego, piekarnik automatycznie wstrzyma działanie elementów grzejnych po otwarciu drzwi i będzie kontynuował gotowanie po ich zamknięciu.

Ta funkcja jest dostępna tylko w określonych konfiguracjach piekarnika. Wszystkie modele z pirolizą są w to wyposażone.

Jak działają drzwi

W przypadku funkcji wykorzystujących grill, dzięki technologii wyłącznika drzwiowego, piekarnik automatycznie wstrzyma działanie elementów grzejnych po otwarciu drzwi i będzie kontynuował gotowanie po ich zamknięciu.

Ta funkcja jest dostępna tylko w określonych konfiguracjach piekarnika. Wszystkie modele z pirolizą są w to wyposażone.

Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwiczki piekarnika pozostają przez cały czas zamknięte. Jeżeli nie jest zablokowany, piekarnik wyświetli kod błędu 24 i wstrzyma funkcję czyszczenia.

Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.

W przypadku piekarników wyposażonych w wyłącznik drzwiowy (patrz poniżej) światło włącza się automatycznie po otwarciu drzwi.

W przypadku piekarników wyposażonych w przycisk lampki można go również wykorzystać do włączenia oświetlenia.

Jeżeli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 minut, oświetlenie wyłączy się automatycznie.

Podczas czyszczenia pirolitycznego lampka pozostaje wyłączona. *

Jak działa wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzanu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.

Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.

Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania. Podczas czyszczenia pirolitycznego i gdy drzwi są zamknięte, włącza się wentylator chłodzący. * Podczas działania funkcji ECO światło pozostanie wyłączone.

(*tylko dla piekarników z pirolizą)



3.2. PIERWSZE UŻYCIĘ

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia, wybranie pomiędzy 13 amperami lub 16 amperami i wybranie poziomu dźwięku.

- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00”. Aby zmienić godzinę, przytrzymaj  i za pomocą strzałek ustaw aktualną godzinę. Naciśnij , aby potwierdzić ustawioną godzinę. Wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij .

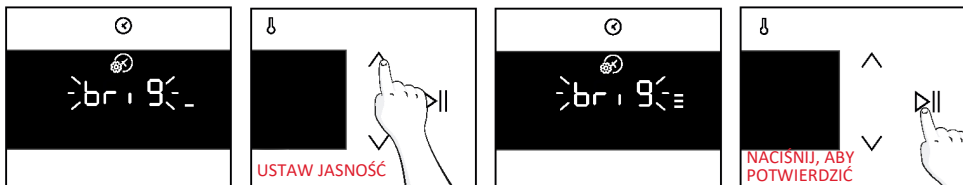


- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na  13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Wybierz preferowane ustawienie, korzystając ze strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij .



- **UWAGA:** Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „brig”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij .

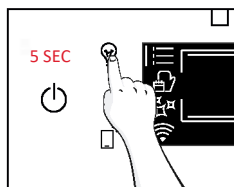


- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Sound”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ▷||.



• INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI

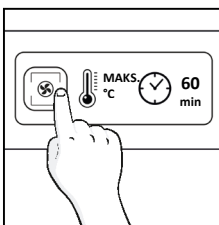
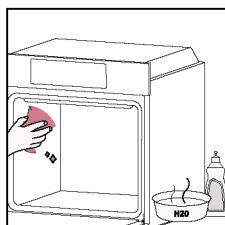
Aby przywrócić ustawienia początkowe, naciśnij i przytrzymaj przycisk żarówki przez 5 sekund



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką.

Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wewnątrz piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

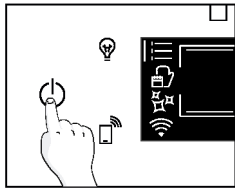


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

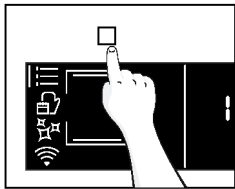
Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj 



MENU FUNKCJI

Aby otworzyć menu funkcji, naciśnij .

Aby wybrać odpowiednią funkcję, naciśnij przycisk tyle razy, ile potrzeba, aby otworzyć poniższe ustawienia:

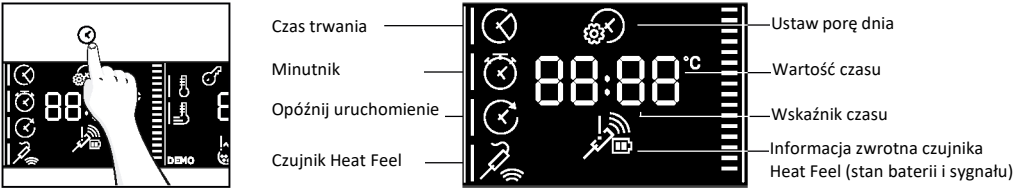


Symbol	Funkcja	Opis
	GŁÓWNE FUNKCJE	Ta funkcja umożliwia wybór żądanego programu za pomocą strzałek. Dotknij  i  , aby ustawić czas i temperaturę. Naciśnij  , aby uruchomić funkcję. Aby wstrzymać program, kliknij ponownie.
	<u>KATEGORIA ŻYWNOSCI</u>	W tym menu możesz uzyskać dostęp do 4 kategorii żywności, które są już zintegrowane z piekarnikiem, za pomocą strzałek. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura.
	WIFI	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji hOn.
	FUNKCJE CZYSZCZENIA	Ta funkcja pozwala wybrać system czyszczenia dostępny dla Twojego piekarnika.



MENU CZASU

Po wybraniu programu przejdź do menu Czas, naciskając .
Aby przejść do opcji  tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

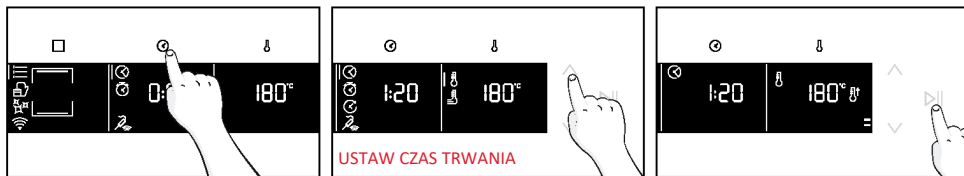


UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

Symbol	Funkcja	Opis
	a) CZAS GOTOWANIA	Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu. Naciśnij  , aby otworzyć menu Czas. Kliknij  tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij  , aby potwierdzić. Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu  . Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec” i gotowanie zostanie zatrzymane.
	b) MINUTNIK	Pozwala używać piekarnika jako budzika. Naciśnij  , aby otworzyć menu Czas. Dotknij  tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij  , aby potwierdzić. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu  . Następnie naciśnij  , aby wznowić gotowanie. Po upływie czasu proces gotowania będzie kontynuowany, dopóki nie zostanie przerwany ręcznie. Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk  . Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.
	c) OPÓŹNIENIE URUCHOMIENIA	Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania. Naciśnij  , aby otworzyć menu Czas. Stuknij  tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij  , aby potwierdzić. UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.



a. CZAS GOTOWANIA



a. MINUTNIK

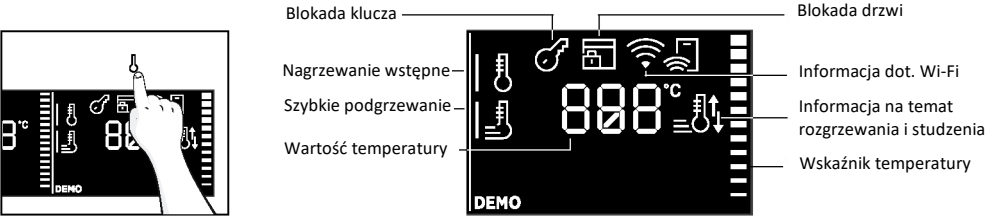


a. OPÓŹNIENIE URUCHOMIENIA



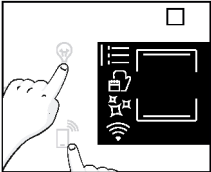
TEMPERATURA

Po wybraniu programu przejdź do menu Temperatura, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:



Symbol	Funkcja	Opis
	TEMPERATURA	Naciśnij , aby ustawić temperaturę i użyj strzałek, aby wybrać wartość.
	<u>SZYBKIE NAGRZEWANIE</u>	Naciśnij dwukrotnie , aby ustawić szybką temperaturę.

FUNKCJE DODATKOWE

Symbol	Funkcja	Opis
	BLOKADA RODZICIELSKA	 Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby ją aktywować, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy. W interfejsie użytkownika wyświetli się ikona z kluczem. Oznacza to, że interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych zmian w ustawieniach. Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, ponownie naciśnij i przytrzymaj przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy (ikona z kluczem zniknie).



4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania. Aby oszczędzać energię, po włączeniu szybkiego nagrzewania lampa zostanie WYŁĄCZONA do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

i UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego. „TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE” oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne i dostępna jest opcja szybkiego podgrzewania; „NIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest dostępne i żywność należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Wartość domyślna T°C Zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	*Statyczny	200°C 30-250°C	L2/L3	TAK/ SZYBKIE NAGRZEWANIE	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego. Może być używany z czujnikiem Heat Feel.
	Termoobieg + fan	50-250°C	L2/L3/L4	TAK/ SZYBKIE NAGRZEWANIE	IDEALNE DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw i placków z wilgotnym nadzieniem na jednym poziomie. Idealny do gotowania potraw z dużą zawartością wody. Może być używany z czujnikiem Heat Feel.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250°C	L4 dla jednego poziomu L2+L5 dla podwójnego poziomu L2+L4+L6 dla potrójnego poziomu	TAK/ SZYBKIE NAGRZEWANIE	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw. Może być używany z czujnikiem Heat Feel.
	Grzanie dolne	50-230°C	L2	TAK/ SZYBKIE NAGRZEWANIE	IDEALNE DO: kremu karmelowego, puddingów i bismar na jednym poziomie. Funkcji tej można również użyć do wykończenia. Może być używana z czujnikiem Heat Feel.
	Grzanie dolne + termoobieg	170°C 50-230°C	L2	TAK/ SZYBKIE NAGRZEWANIE	IDEALNE DO: pizzy, słonych ciast, tart oraz potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie. Może być używany z czujnikiem Heat Feel.
	Grill	01-05	L6 do cieńszych potraw L5 dla grubszych potraw	NIE	IDEALNE DO: zapiekanek, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Ta funkcja wykorzystuje wyłącznie górną grzałkę. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Umieścić pod spodem tacę, aby zebrać soki.

	**Supergrill	05 01-05	L6	NIE	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	**Zapiekanka	200°C 150-250°C	L4/L5	TAK/ SZYBKIE NAGRZE- WANIE	IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.
	Wielopoziomowo +	150-250°C		TAK/ SZYBKIE NAGRZE- WANIE	IDEALNY DO: gotowania pełnego menu bez mieszania zapachów. Potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie. Wskazówki dotyczące menu można znaleźć w osobnym akapicie (wstawić numer akapitu)
	*ECO	190°C 150-220°C	3./4. poziom	NIE	IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. Lampa wnękowa jest wyłączona.
	Airfry	200°C 150-250°C	3./4. poziom	NIE	IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami.

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.



CZUJNIK HEAT FEEL

Przed użyciem sprawdź stan naładowania czujnika Heat Feel:

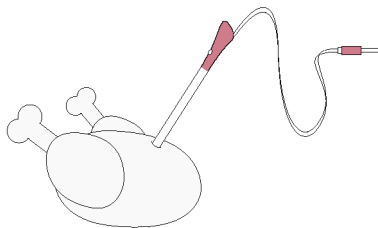
1. Umieść czujnik Heat Feel w ładowarce i zamknij pokrywę.
2. Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USB komputera/notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo z powerbankiem ze względu na funkcję automatycznego wyłączania.
3. Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy czujnik Heat Feel zostanie w pełni naładowany.

Jak zarejestrować i korzystać z czujnika Heat Feel:

1. Włóż sondę do potrawy.
2. Dotknij , aby wybrać żądaną funkcję, a następnie dotknij  tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać ikonę sondy.
3. Po chwili piekarnik rozpozna kod sondy. Dotknij  i użyj strzałek, aby ustawić temperaturę docelową.
4. Dotknij , aby potwierdzić. Od tego momentu piekarnik będzie wykorzystywał dane z sondy do monitorowania wewnętrznej temperatury potrawy.
5. Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlegnie się dźwięk alarmu i piekarnik wyłączy się. Ostrożnie wyśnij sondę z potrawy.

Porady dotyczące gotowania

Sonda wyposażona jest w jeden punkt pomiarowy. Włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się pośrodku potrawy. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby dokładnie monitorować proces gotowania.



Sondy można użyć z funkcjami ręcznymi (statyczny, termoobieg + fan, grill, super grill, zapiekanka i wielopoziomowy), z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOSCI (mięso, ryby i warzywa) oraz opcją Gentle cooking.

Kategoria żywności	Sugerowana wewnętrzna T°C	Sugerowane umiejscowienie
Pieczeń wołowa	45°C	Po przekątnej w najgrubszej części.
Pieczone mięsa	55°C / 60°C / 65°C	W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieść końcówkę jak najbliżej środka geometrycznego
Drób	83-85°C	W najgrubszej części piersi
Ryba (cała/steki)	65°C	Po przekątnej w najgrubszej części
Chleb/zapiekanki	90°C	Blisko geometrycznego środka potrawy



5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Aksesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Stodkie wypieki	Małe ciasta/ babeczki	1	Statyczny wielopoziomowy	175°C 160°C	T	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C		Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczne	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150°C		Kratka metalowa + forma do ciasta	L4	40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L1+L4	50-60
	Ciastka/Krucze Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy	150°C 150°C	T	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	L3 L4	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140°C		Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	35-40
	Krokiety	1	Statyczne	190°C		Blacha do pieczenia	L4	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Blacha do pieczenia	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statyczne	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia		90-160
	Makaron	1	Statyczne	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczne	185°C	T	Kratki metalowe + Forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Kratki metalowe + Forma do ciasta	L4	65-75
	Tarta Tatin	1	Statyczne	170°C	T	Kratki metalowe + Forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Statyczne	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczne	150°C	T	Kratki metalowe + Forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczne	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Statyczne	180°C		Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	30-40
Stodkie wypieki	Strudel, mrożony	1	Statyczne	210°C	T	Blacha do pieczenia	L3	30-45
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Suprgrill	5°C	N	Kratka metalowa	L6	4-6
	Focaccia	1	Statyczne	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	25-35



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Chleb, cały	1	Statyczne	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	25-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Statyczne	200°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L1 lub L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczne	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	20-35
	Lasagne, świeża	1	Statyczne	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Statyczne	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Statyczne	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczne	250°C	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	15-20
	Pizza, świeża (taca)	1	Pizza	250°C	N	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczne	250°C	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	8-10
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Pizza	300°C	N	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczne	220°C	T	Kratka metalowa	L3	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C		Kratka metalowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6	
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Pizza	200°C	N	Kratka metalowa	L2	10-15
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa/L4 Umieść blachę do pieczenia na poziomie L1 ze 150 ml wody	L4	40-60
	Udka kurczaka	1	AirFry**	220°C	N	Taca AirFry**	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczne	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kiełbaski	1	Supergrill	4	T	Kratka metalowa	L5	40-50



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Filet wołowy (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	60-80
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Zapiekanka	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczne	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Zapiekanka	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	4	N	Kratka metalowa	L5	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	AirFry**	200°C	N	Taca AirFry**	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500 g)	1	AirFry**	200°C	N	Taca AirFry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	2	Zapiekanka	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczne	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	30-50

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.

*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie

** Zależy od modelu piekarnika.

❗ UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Menu kategorii żywności pozwala na gotowanie różnorodnych przepisów bez podgrzewania piekarnika, dzięki dedykowanym programom gotowania dostosowanym do potrzeb każdej kategorii. Po wybraniu programu gotowania wyświetli się domyślny czas, który można edytować obracając prawe pokrętkę; temperaturę gotowania można zmienić naciskając dedykowaną ikonę. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w poniższej tabeli.

Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Położenie półek	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu (min)	Temperatura czujnika Heat Feel (jeśli jest dostępny)	Opis
	Mięso	NIE	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Do pieczenia wołowej, cielęcej i wieprzowej, drobiu i kawałków mięsa.
	Ryby	NIE	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NIE	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków

i UWAGA: : jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking i zamiast tego korzystanie z [funkcji standardowych](#).



Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Pieczeń wołowa	500-800 g	Mięso	190°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Polędwiczka wołowa	200 g	Mięso		Kratka metalowa	L3	
Pieczeń mięsna	1000-1500 g	Mięso	180°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Wołowina Wellington	500 g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	50-80
Schab	800-1000 g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	40-70
Żeberka wieprzowe	1000-1200 g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Stojak jagnięcy	800-1000 g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000 g	Mięso	190°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Filety z łososia	200-600 g	Ryby	170°C	Blacha do pieczenia	L3	20-35
Stek z tuńczyka	600 g (ok. 4 szt.)	Ryby	180°C	Kratka metalowa	L3	10-20
Steki z miecznika	700 g (ok. 4 szt.)	Ryby	200°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z dorsza	600 g (ok. 4 szt.)	Ryby	150°C	Blacha do pieczenia	L3	10-20
Dorada, cała	1	Ryby	170°C	Blacha do pieczenia	L3	35-45
Filety z dorady	600 g (ok. 4 szt.)	Ryby	150°C	Blacha do pieczenia	L3	10-20
Filet z okonia morskiego	600 g (ok. 4 szt.)	Ryby	150°C	Blacha do pieczenia	L3	10-20
Ryba pieczona w soli	1	Ryby	220°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Szaszłyki rybne	8 sztuki	Ryby	150°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Faszerowane kalmary	4 sztuki	Ryby	180°C	Blacha do pieczenia	L3	25-40
Petnoziarnisty chleb	1	Wypieki	200°C	Kratka metalowa	L3	35-50
Chleb żytni	1	Wypieki	190°C	Kratka metalowa	L3	35-50
Bochenek kanapkowy	1	Wypieki	200°C	Kratka metalowa	L3	35-50
Mrożone bagietki	1	Wypieki	200°C	Kratka metalowa	L3	15-25
Mrożone przekąski z ciasta francuskiego	1	Wypieki	190°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Koper Włoski	1 taca	Warzywa	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Mieszane warzywa	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Kalafiory	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Dynie, pokrojone w kostkę	1 taca	Warzywa	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40



Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Nadziewana papryka	1 taca	Warzywa	180°C	Kratka metalowa	L3	70-80
Nadziewana cukinia	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	35-45
Paluszki marchewkowe	1 taca	Warzywa	180°C	Blacha do pieczenia	L3	35-40
brokuł	1 taca	Warzywa	190°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Ratatouille	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Flan warzywny	6 ramekinów	Warzywa	180°C	Blacha do pieczenia + formy	L3	25-35



6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia



Czyszczenie pirolityczne (*w zależności od modelu piekarnika)

Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C. Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawia białą powłokę na emaliowanych powierzchniach. Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

Jak to działa:

1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, prowadnice boczne i śruba pótek bocznych (*);
2. Włącz pokrętkę funkcji na . Obróć pokrętkę, aby ustawić program pirolizy; Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas. Podczas tego procesu i następnej fazy chłodzenia drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte.
3. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.

(*) tylko dla modeli z 7 poziomami.

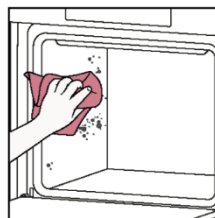
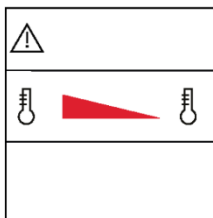
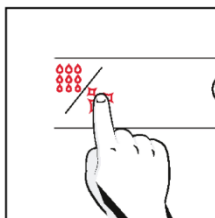
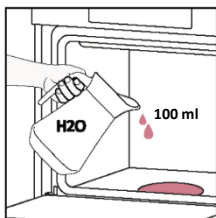


Hydroeasy

Funkcja Hydroeasy została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

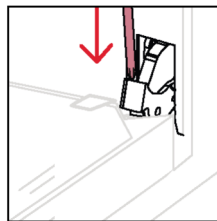
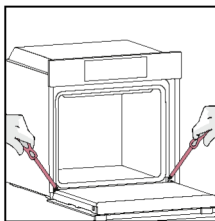
Jak to działa:

1. Wlej 100 ml wody z kroplą płynu do mycia naczyń do mycia naczyń do dolnej części piekarnika.
2. Włącz pokrętkę na . W razie potrzeby obróć pokrętkę, aby ustawić program Hydro Clean. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5. **⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej. Przetrzyj komorę piekarnika i pozostaw do całkowitego wyschnięcia, aby uniknąć możliwej korozji.

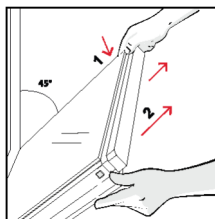


6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

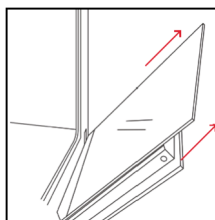
1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.



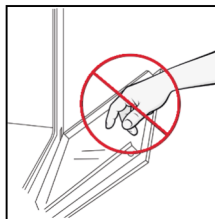
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyby.



3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyścielanej powierzchni (np. na materiale).



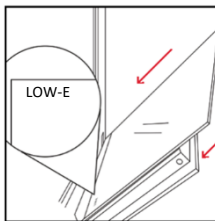
4. **⚠ OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



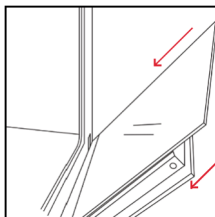
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



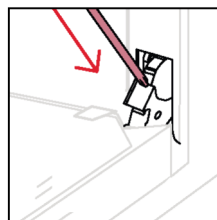
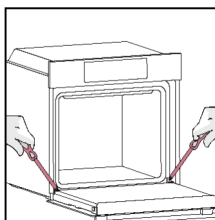
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „Low-E” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.



7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.



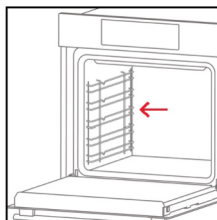
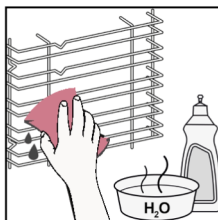
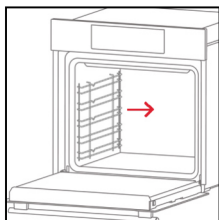
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

- Model 6-poziomowy

1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności



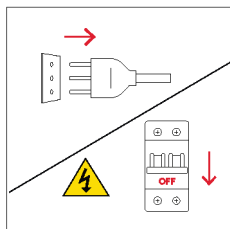
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

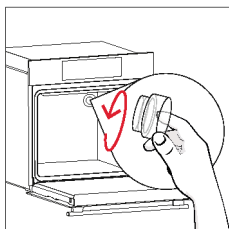
Wymiana żarówki na górze:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Zdjąć szklaną osłonę lampy.
3. Zdemontować żarówkę.
4. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu.
5. Założyć szklaną osłonę lampy.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

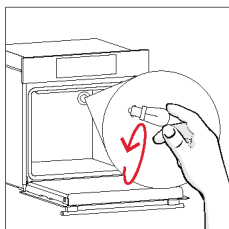
Krok 1



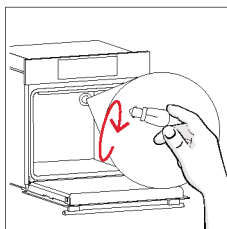
Krok 2



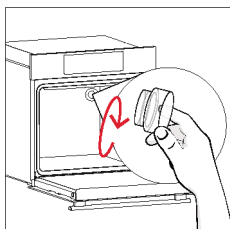
Krok 3



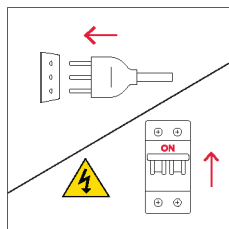
Krok 4



Krok 5



Krok 6



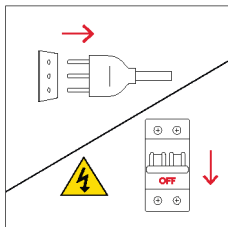
Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)



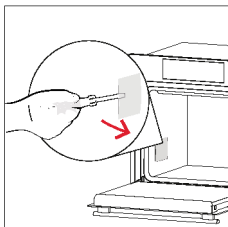
Wymiana żarówki bocznej:

1. Odcłaczyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Użyć śrubokręta płaskiego, umieszczając go z boku szyby ochronnej i delikatnie nacisnąć, aby ją usunąć.
3. Ostrożnie chwycić żarówkę z podstawy.
4. Włożyć nową.
5. Zamontować ponownie szybę ochronną, delikatnie ją dociskając, aż zaskoczy na swoje miejsce.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

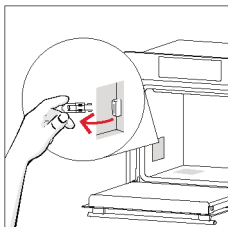
Krok 1



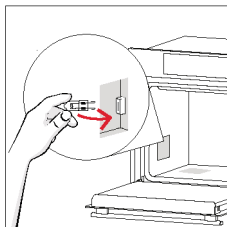
Krok 2



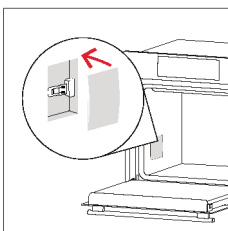
Krok 3



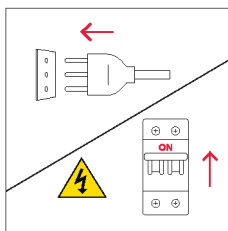
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.

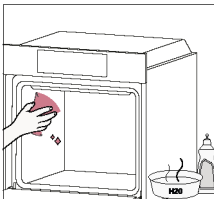
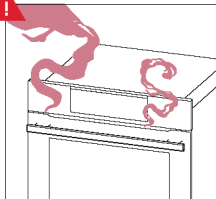
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.

Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.



Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

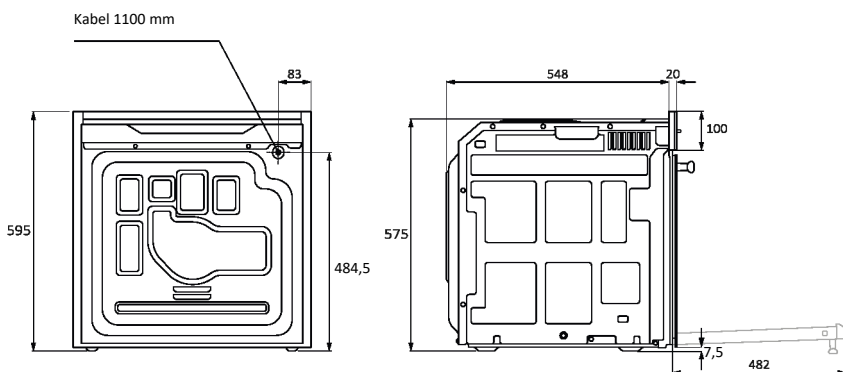
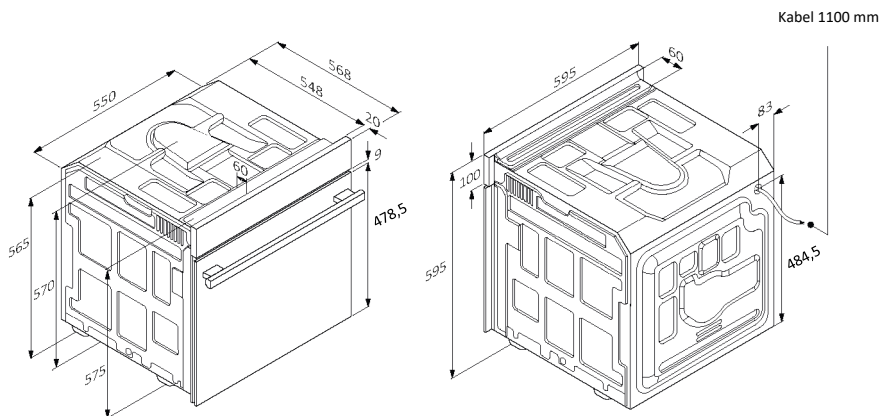
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.

Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza.

Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. W przypadku zawartej umowy o energię elektryczną z taryfą godzinową, program „opóźnione pieczenie” ułatwia oszczędzanie energii, przesuując rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

9. INSTALACJA

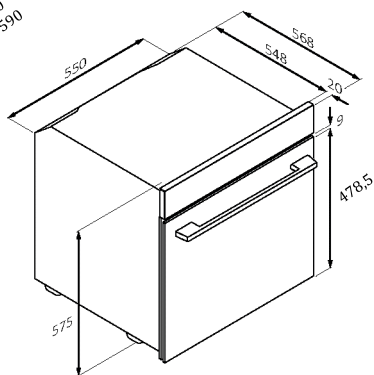
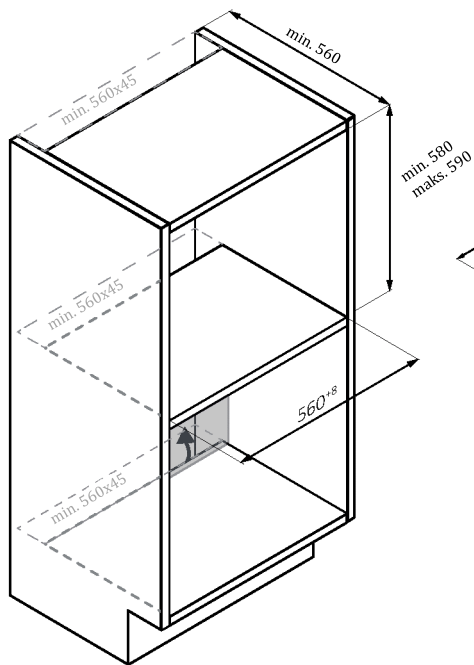
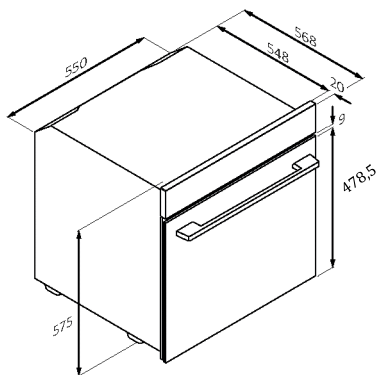
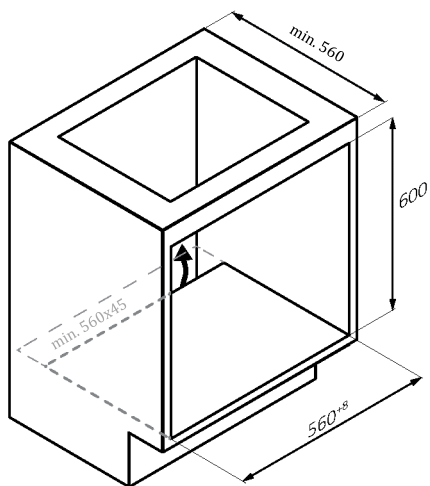


Widok z tyłu

Widok z tyłu

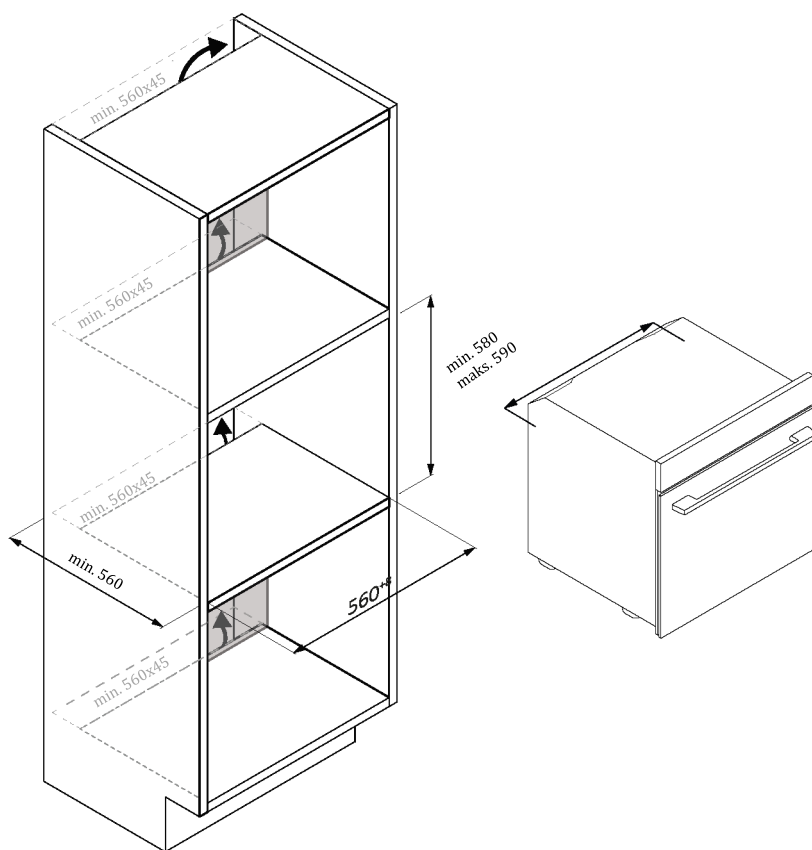
mm

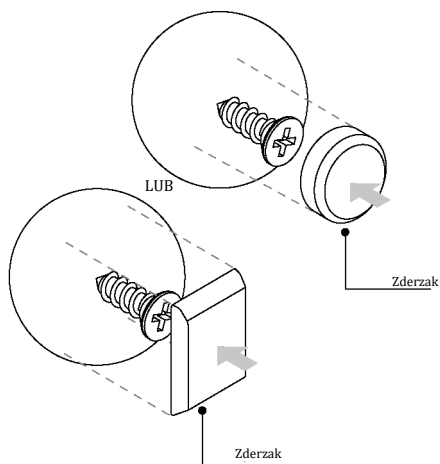
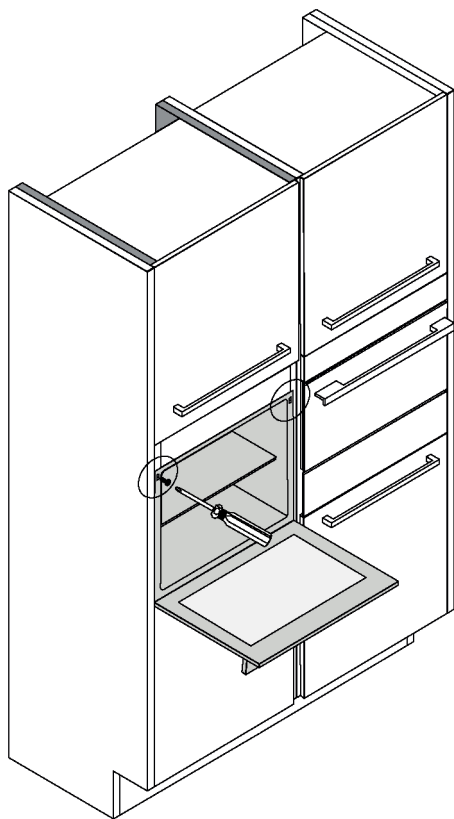




mm







mm



DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Prije ugradnje pećnice zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

i NAPOMENA: Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

SAŽETAK

1. INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

2. UVODNO O PROIZVODU

- 2.1. PREGLED PROIZVODA
- 2.2. PRIBOR
- 2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA
- 2.4. POVEZIVOST

3. PRIJE POKRETANJA

- 3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK
- 3.2. PRVA UPOTREBA
- 3.3. PRELIMINARANO ČIŠĆENJE

4. UPOTREBA PROIZVODA

- 4.1. NAČIN RADA PROIZVODA
- 4.2. FUNKCIJE KUHANJA
- 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

- 5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE
- 5.2. TABLICA ZA EVERYDAY COOKING

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- 6.1. OPĆE PREPORUKE
- 6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE
 - 6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja
 - 6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata
- 6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA
- 6.4. ODRŽAVANJE

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

- 8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA
- 8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

9. UGRADNJA

1. INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- **⚠ OPREZ:** Radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom
- Uređaj se za vrijeme rada zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente unutar pećnice.

Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga upotreba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja upotrebe

- Uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne proslijedi upute u vezi s upotrebom uređaja.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- **⚠ UPOZORENJE:** uređaj i dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje ako nisu pod stalnim nadzorom.
- **⚠ UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi se tijekom uporabe mogu jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče.
- Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na slikama u skladu s vrstom priključka. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.
- Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Za vrijeme ugradnje pećnica mora biti odvojena od mrežnog napajanja.
- Ako je potrebna podrška proizvođača za ispravljanje kvarova koji su nastali zbog neispravnog postavljanja, ta podrška nije pokrivena jamstvom. Potrebno je pridržavati se uputa za postavljanje za stručno kvalificirano osoblje.
- Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Ugradnju mora obavljati kvalificirani tehničar koji mora poznavati i poštivati zakone koji vrijede u zemlji ugradnje i upute proizvođača.
- Nakon raspakiravanja uređaja, provjerite da nije oštećen, u slučaju problema obratite se službi za korisnike prije ugradnje i ne spajajte ga na napajanje.
- Uklonite ambalažu prije uporabe uređaja.
- Za vrijeme ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomicanje pećnice.
- Namještaj koji se ugrađuje i susjedni namještaj moraju izdržati temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tijekom ugradnje kako bi se izbjegle ozljede od posjekotina.
- Ne postavljajte proizvod na otvorene prostore izložene atmosferskim utjecajima.
- Uređaj je predviđen za uporabu na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.

UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

- Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak.
- Spajanje na izvor napajanja može se ostvariti utikačem ili višepolnom sklopkom s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije prenapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno priključeno opterećenje i u skladu s trenutno važećim propisima.
- U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamijeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutnim normama zemlje ugradnje.
- Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- **⚠ UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
 - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajanja;
 - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
 - općenito, ne preporučuje se uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela;
 - u slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga bez ovlaštenja.

- **i NAPOMENA:** s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.
- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. električni udar).
- **⚠ OPREZ:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog uklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate Airfry tavu ili rešetku na bočne police, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku, pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u [odjeljku Pribor](#) ovog korisničkog priručnika.
- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon uključivanja napajanja prije stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.



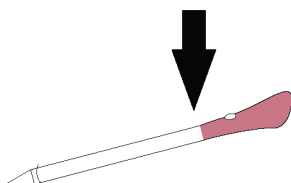
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.
- Dugotrajni prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- **⚠ UPOZORENJE:** Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- **⚠ UPOZORENJE:** nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- **⚠ OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Za ispravnu upotrebu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.

UPOZORENJA (*ZA PYRO PEĆNICE)

- Višak prolijevanja mora se ukloniti prije čišćenja.
- **⚠ UPOZORENJE:** prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
 - Očistite vrata pećnice;
 - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
 - uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);
 - Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- U pećnicama koje su opremljene sondom za meso potrebno je, prije provođenja ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor pomoću isporučene matice. Obavezno zatvorite otvor maticom kada se sonda za meso ne upotrebljava.
- Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine se mogu zagrijati, a djecu treba udaljiti.
- Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje, plinske plamenike ili električne ploče za grijanje nemojte upotrebljavati tijekom rada pirolizatora, na taj ćete način spriječiti pregrijavanje ploče.

UPOZORENJA za BEŽIČNU TEMPERATURNU SONDU

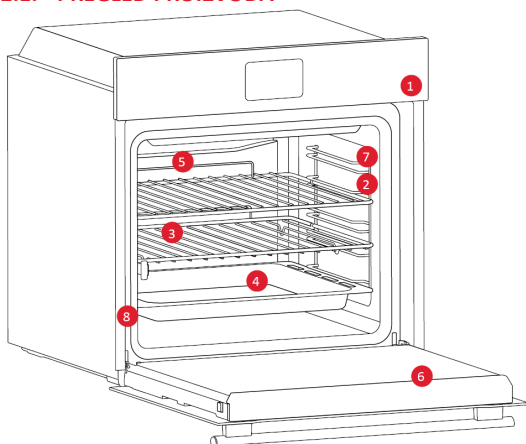
- Ovaj je proizvod namijenjen samo za pećnice. Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku.
- NE DODIRUJTE senzor Heat Feel GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili senzor Heat Feel iz hrane nakon kuhanja.
- Kako biste pravilno koristili temperaturnu sondu, bitno je u potpunosti umetnuti metalnu šipku sonde u hranu tijekom kuhanja do crnog keramičkog dijela koji se nalazi na vrhu sonde.



- Metalni dio senzora Heat Feel nemojte izravno izlagati toplini koju stvara pećnica.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u drugom uređaju osim u ugrađenoj pećnici.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrovalnoj pećnici.
- Senzor Heat Feel može se očistiti i oprati, ali nemojte ga dugo ostaviti uronjenim u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje senzora Heat Feel uslijed zloupotrebe uređaja.
- Očistite senzor Heat Feel prije upotrebe.
- Sonda može raditi u sljedećem rasponu temperature: 10 °C do maksimalne unutarnje temperature metalnog dijela od 100 °C. Keramički dio može doseći 350 °C.
- Ako temperatura senzora Heat Feel prijeđe 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i senzor Heat Feel morate ukloniti iz pećnice što je prije moguće noseći rukavice kako biste izbjegli oštećenje sonde.

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Brojevi položaja polica
3. Rešetke
4. Plitice
5. Poklopac ventilatora
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravni prostor za pečenje)
8. Serijski broj i QR kôd

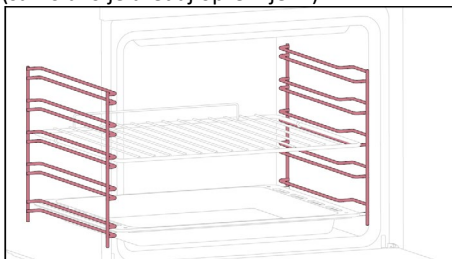


Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

2.2. PRIBOR

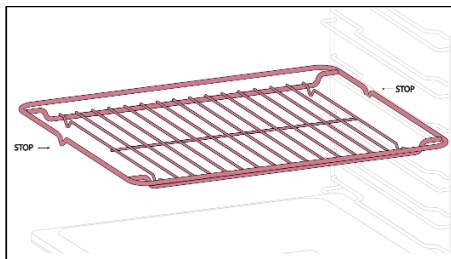
Bočne žičane rešetke

(samo ako je uređaj opremljen*)



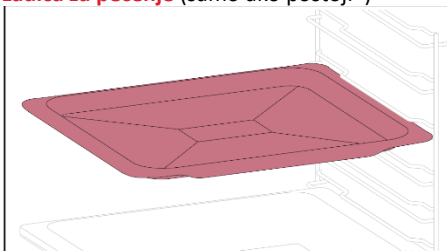
Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

Metalna rešetka



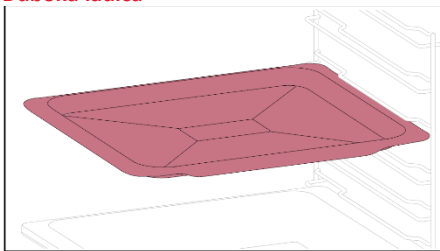
Metalna rešetka u pećnici uklonjiva je, podesiva polica koja služi kao nosač za posuđe i omogućuje ravnomjernu pripremu hrane i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje pridržavanje tanjura i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuhanja.

Ladica za pečenje (samo ako postoji*)



Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

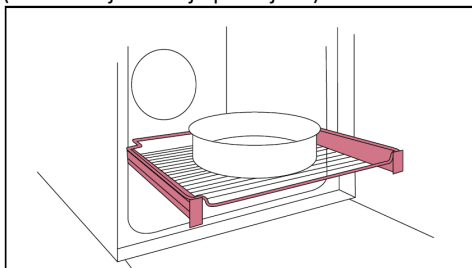
Duboka ladica



Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenici ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njoj priprema imala željenu konzistentnost.

Teleskopske vodilice

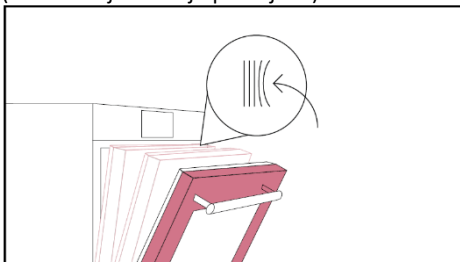
(samo ako je uređaj opremljen*)



Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

Šarke za postupno zatvaranje/otvaranje

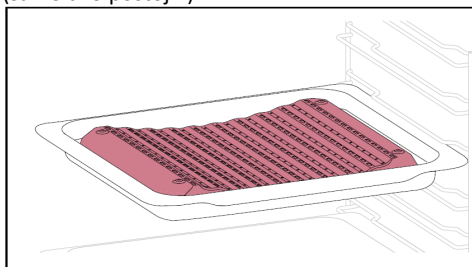
(samo ako je uređaj opremljen*)



Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljaju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

Ladica H-Lab - način rada za roštilj

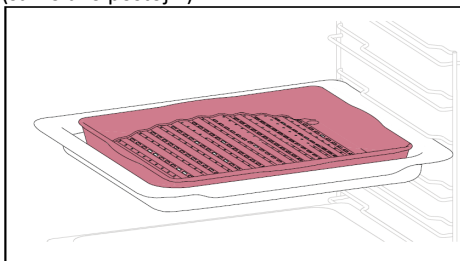
(samo ako postoji*)



Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

Ladica H-Lab - način rada s PAROM

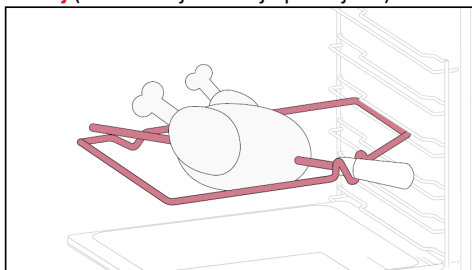
(samo ako postoji*)



Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

Ražanj

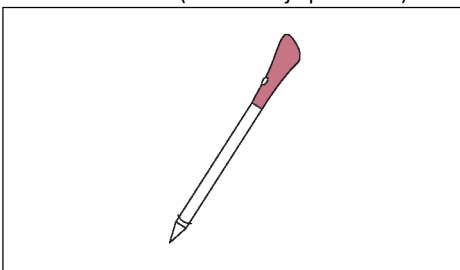
(samo ako je uređaj opremljen*)



Ražanj radi zajedno s gornjim grijaćim elementom, hrana se okretanjem peče ravnomjerno. Najbolje ga je upotrebljavati za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje okusa tradicionalnog pečenja.

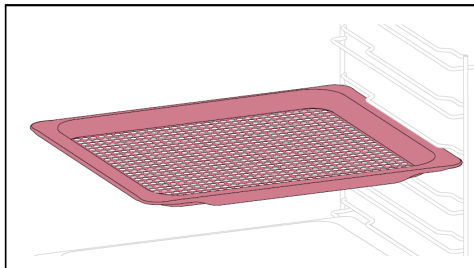
Senzor Heat Feel

(samo ako je prisutan*)



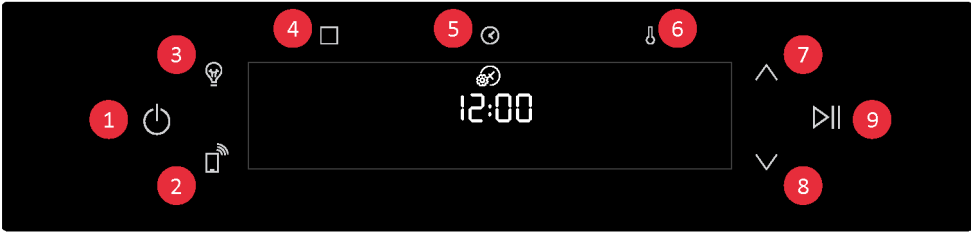
Ova sonda je senzor temperature koji, kada je postavljena u hranu i povezana s pećnicom putem kabla Bluetooth veze, omogućuje upravljanje unutarnjom temperaturom hrane tijekom njene pripreme. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

Airfry tava (samo ako je uređaj opremljen*)



Airfry tava osigurava ravnomjerni dotok vrućeg zraka do hrane i u sva tri smjera, zbog čega njezina vanjšтина postaje hrskava, a unutrašnjost ostaje meka. Stavite ga iznad pladnja za pečenje želite li prikupljati sokove i mrvice.

2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA



Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu.

- 1. Uključivanje/isključivanje
- 2. Daljinsko upravljanje
- 3. Lampica
- 4. Funkcije
- 5. Vrijeme
- 6. Temperatura
- 7/8. Navigacijske tipke
- 9. Pokretanje/Pauza

GLAVNE FUNKCIJE

Upravljačka ploča ima sljedeće glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Uključivanje/isključivanje	Pritisnite za uključivanje/isključivanje pećnice.
	Uključivanje/isključivanje daljinskim upravljačem	Pritisnite gumb za aktiviranje daljinskog upravljanja nakon uparivanja pećnice s aplikacijom hOn (putem aplikacije).
	Svjetlo	Pritisnite za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici
	Funkcije	Pritisnite jednom za pristup ručnim funkcijama, dvaput za Everyday Cooking, triput za izbornik Čišćenje i četiri puta za WIFI izbornik.
	Vrijeme	Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dvaput za minutni podsjetnik (dostupno u stanju pripravnosti), triput za odgodu pokretanja. U stanju pripravnosti dostupan je kuhinjski tajmer i dnevno vrijeme koje se aktivira pritiskom u trajanju od 3 sekunde.
	Temperatura	Pritisnite jednom za provjeru temperature u unutrašnjosti, dvaput za aktiviranje opcije brzog zagrijavanja (dostupno samo tijekom faze zagrijavanja pećnice).
	Navigacijske tipke	Koristite navigacijske tipke za pomicanje između funkcija i za podešavanje parametara.
	Pokretanje/Pauza	Pritisnite za pokretanje/pauziranje kuhanja ili za potvrdu funkcija

2.4. POVEZIVOST

Parametri bežične veze

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardno	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Najveća snaga [mW]	100	10

Model Heat Feel et180 parametri bežične veze

Tehnologija	Bluetooth
Standardno	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2400+2480
Najveća snaga [mW]	2,5 - (4 dBm)

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

Potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani: 2,0 W

Kako se aktivira priključak za bežičnu mrežu:

Wi-Fi modul uključuje se čim korisnik pritisne gumb za uključivanje.

Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

Wi-fi modul deaktivira se čim korisnik pritisne tipku za isključivanje. Wi-Fi se može isključiti i kad je pećnica uključena odabirom opcije „isključiti” u izborniku postavki Wi-Fi veze.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima za UK tržište. Cjeloviti tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: www.candy-group.com



NAČIN KOMUNIKACIJE S APLIKACIJOM

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

! NAPOMENA

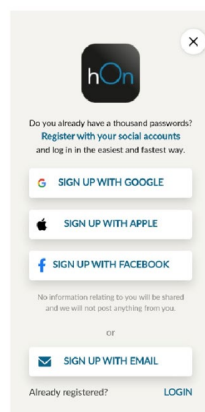
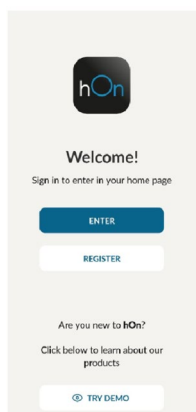
- Nakon uključivanja pećnice, ikone Wi-Fi mreže trepću 30 minuta. Tijekom tog razdoblja moguće je registrirati uređaj.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji.

Preuzmite na svoj pametni telefon.



REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

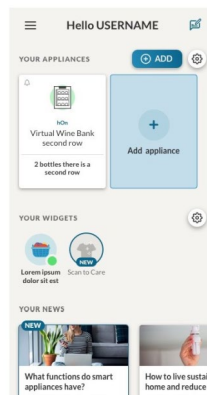
- Kliknite na „Registriraj se”
- Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte



BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

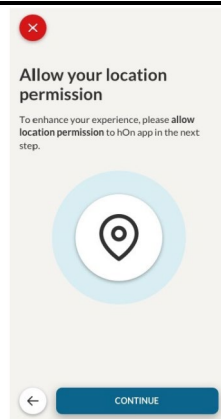
1. korak

- Odaberite „Add appliance” (Dodaj uređaj).



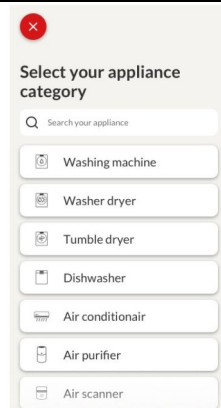
2. korak

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



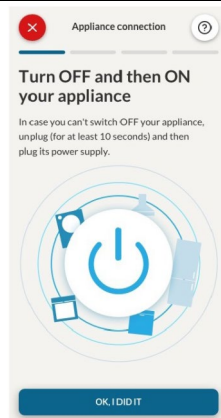
3. korak

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



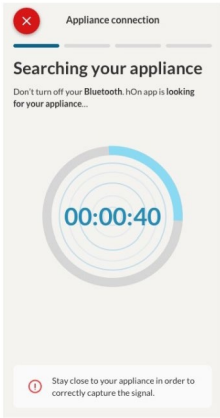
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



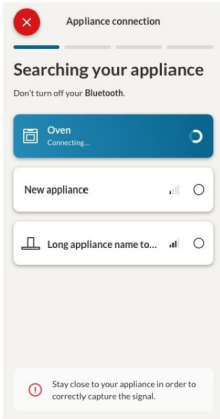
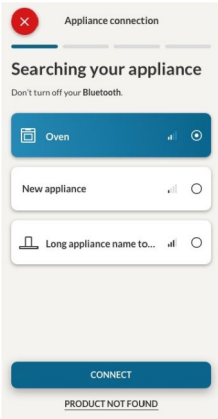
5. korak

- Nakon uključivanja, aplikacija hOn početak tražiti vaš kućanski uređaj.



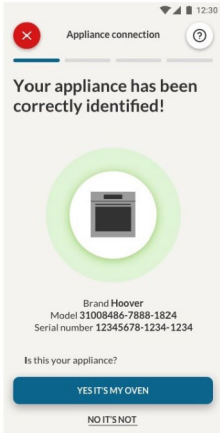
Korak 6.1 - 6.2

- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Connect” (Poveži se) i pričekajte nekoliko sekundi.



7. korak

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.

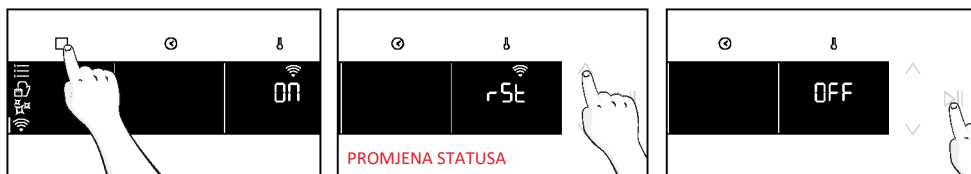


KAKO PROMIJENITI POSTAVKE WI-FI MREŽE

Nakon povezivanja uređaja, korisnik može odabrati sljedeće postavke Wi-Fi mreže:

- **WIFI ON (UKLJUČI Wi-Fi):** Stanje pećnice može se pratiti samo putem aplikacije.
- **WIFI hOn:** Pećnica se može koristiti isključivo putem aplikacije.
- **WIFI OFF (ISKLUČI Wi-Fi):** Pećnica nije spojena, ali je i dalje registrirana sa spremljenim mrežnim vjerodajnicama.
- **WIFI RESET (RESETIRAJ Wi-Fi):** Veza je ponovno uspostavljena i moguća je nova registracija.

1. Dodirnite  i uđi u izbornik Wi-Fi mreže. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
2. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
3. Koristite strelice dok se ne prikaže „Off” (Isključeno) ili postavka za resetiranje „rSt”.



DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećava praktičnost, učinkovitost i cjelokupno iskustvo pripreme hrane i pružaj mogućnost upravljanja proizvodom izravno s uređaja i iz aplikacije hOn.

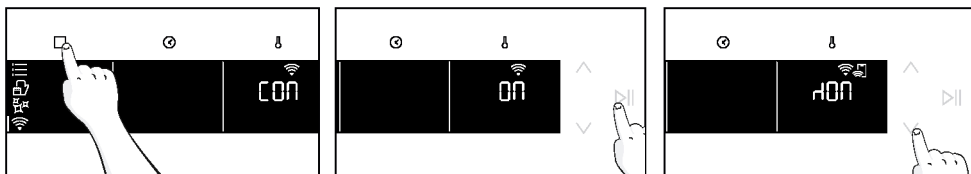
Ova funkcija omogućuje da putem uređaja uživate u raznim značajkama, kao što su: trenutno ili planirano pokretanje recepata ili programa kuhanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u stvarnom vremenu; podešavanje korištenih parametara kuhanja; praćenje postupka kuhanja pomoću sonde. Nadalje, moguće je primati obavijesti nakon završetka programa ili recepata.

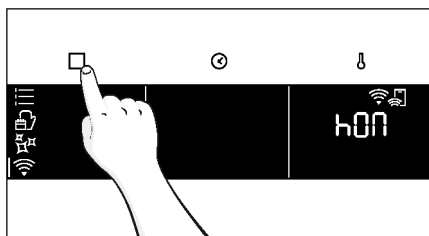
Daljinsko upravljanje možete aktivirati isključivo kada je proizvod registriran.

! NAPOMENA: Dostupan je za sve funkcije kuhanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranje, Roštilj i Supergrill.

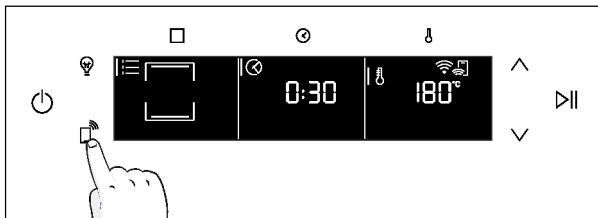
Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Dodirnite  za odabir načina rada Wi-Fi mreže.
2. Na zaslonu se prikazuje „Connect” (Poveži se). Dodirnite . Počet će treptati „On”.
3. Dodirnite  da biste odabrali način rada „hOn” i dodirnite  da biste aktivirali daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite  za izlaz iz načina rada „hOn”.
5. Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.



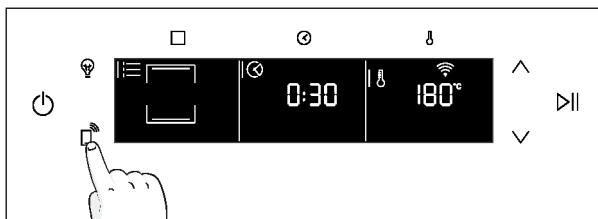


Daljinsko upravljanje moguće je aktivirati i tijekom kuhanja pritiskom na odgovarajući gumb



Kako zaustaviti daljinsko upravljanje:

Kada je program kuhanja u tijeku, možete ga zaustaviti izravno na proizvodu pritiskom na odgovarajući gumb daljinskog upravljača isporučena s vašim uređajem.



Program kuhanja možete zaustaviti i daljinski pomoću aplikacije klikom na gumb „STOP” na uređaju za prikaz. Pećnica će automatski zaustaviti kuhanje.

1 NAPOMENA: Ako korisnik prekine kuhanje u tijeku na pećnici, istovremeno ćete prekid kuhanja biti naznačen i u aplikaciji.



3. PRIJE POKRETANJA

3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primijetiti dim. Ne brinite, samo pričekajte da se dim raščisti prije upotrebe pećnice. Pri korištenju funkcija koje koriste roštilj, zahvaljujući tehnologiji sklopke vrata pećnica će automatski pauzirati grijaće elemente kada otvorite vrata i nastaviti kuhati nakon njihova zatvaranja.

Ova je značajka dostupna samo u određenim konfiguracijama pećnice. Imaju je svi modeli s pirolitičkom funkcijom.

Kako funkcioniraju vrata

Pri korištenju funkcija koje koriste roštilj, zahvaljujući tehnologiji sklopke vrata pećnica će automatski pauzirati grijaće elemente kada otvorite vrata i nastaviti kuhati nakon njihova zatvaranja.

Ova je značajka dostupna samo u određenim konfiguracijama pećnice. Imaju je svi modeli s pirolitičkom funkcijom.

Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja vrata pećnice uvijek ostaju zaključana. Ako nisu zaključana, pećnica će prikazati kôd pogreške 24 i pauzirati funkciju čišćenja.

Kako funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvjetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.

Na pećnicama opremljenima sklopkom vrata (pogledajte dolje), svjetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.

Na pećnicama opremljenima gumbom lampice, može se koristiti i za aktiviranje osvjetljenja.

Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od 10 minuta, svjetla će se automatski isključiti.

Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja svjetlo ostaje isključeno. *

Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Iz tog razloga, ventilator za hlađenje ostavlja zvučni trag neko vrijeme čak i nakon isključivanja pećnice.

Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.

Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.

Tijekom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *

Tijekom ECO funkcije, svjetlo će ostati isključeno.

(*samo za pećnice s pirolitičkom funkcijom)



3.2. PRVA UPOTREBA

Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate postaviti doba dana, odabrati između 13 ampera ili 16 ampera i jačinu zvuka.

- **POSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se treptati unaprijed postavljeno vrijeme „12:00”. Želite li ga promijeniti, pritisnite i zadržite  i koristeći strelice postavite trenutne sate. Pritisnite  za potvrdu sati. Slijedite isti postupak za postavljanje minuta. Za potvrdu pritisnite .

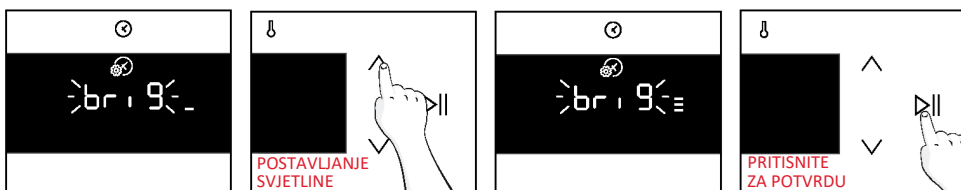


- **STRUJA U AMPERIMA:** Prema zadanim postavkama, pećnica je podešena na rad većom snagom prikladnom za kućanstva s više od 3 kW (16 A). Ako snaga vašeg doma niža, možete promijeniti ovu postavku na  13 A. Ova postavka utječe na brzinu zagrijavanja pećnice. Odabir veće vrijednosti (16 A) znači da će zagrijavanje biti brže (jer se povećava apsorpcija snage). Na zaslonu ćete vidjeti dva izbora: 13 A i 16 A. Strelicama odaberite željenu opciju. Za potvrdu pritisnite .

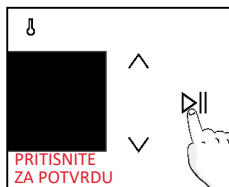


- **NAPOMENA:** Opcija postavljanje struje u amperima dostupna je samo tijekom početne ugradnje. Želite li promijeniti postavljenu struju u amperima, pogledajte upute nakon ugradnje.

- **SVJETLINA:** Na zaslonu se prikazuje simbol „brig”. Brojevi predstavljaju intenzitet svjetline koji se može uređivati strelicama. Za potvrdu pritisnite .

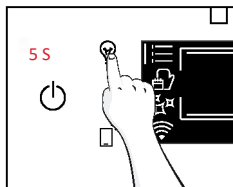


- **ZVUK:** Na zaslonu se prikazuje simbol „Sound”. Brojevi predstavljaju intenzitet zvuka koji se može uređivati strelicama. Za potvrdu pritisnite ►||.



• UPUTE NAKON UGRADNJE

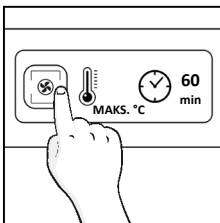
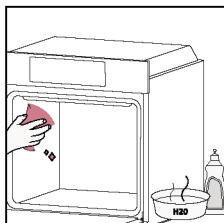
Moguće je vratiti se na početne postavke pritiskom gumba lampice i zadržavanjem na 5 sekundi



3.3. PRELIMINARANO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prve uporabe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom.

Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.

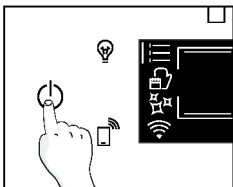


4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

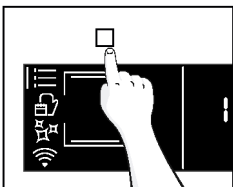
Za uključivanje/isključivanje pećnice, pritisnite i zadržite 



IZBORNIK FUNKCIJA

Pristupite izborniku Funkcija pritiskom gumba .

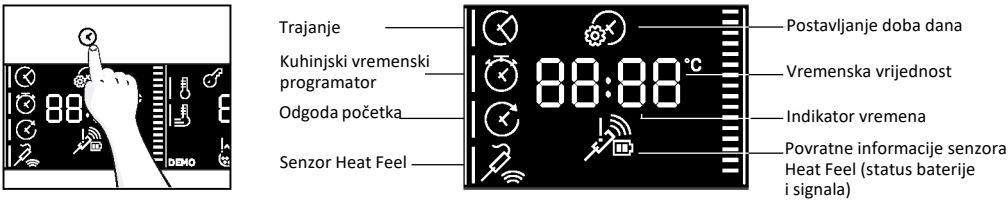
Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:



Simbol	Funkcija	Opis
	GLAVNE FUNKCIJE	Ova funkcija omogućuje odabir željenog programa kuhanja strelicama. Dodirnite  i  za postavljanje vremena i temperature. Pritisnite  za pokretanje funkcije. Želite li pauzirati program, ponovno kliknite.
	<u>KATEGORIJE HRANE</u>	U ovom izborniku strelicama možete pristupiti 4 kategorije hrane za kuhanje koje su već integrirane u pećnicu. Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme i temperatura.
	Wi-Fi	U ovom načinu rada možete spojiti pećnicu na mrežu i registrirati je pomoću aplikacije hOn.
	FUNKCIJE ČIŠĆENJA	Ova funkcija omogućuje odabir sustava čišćenja dostupnog na vašoj pećnici.

IZBORNIK VREMENA

Nakon odabira programa kuhanja, otvorite izbornik Vrijeme pritiskom na .
Za navigaciju dodirnite  onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:



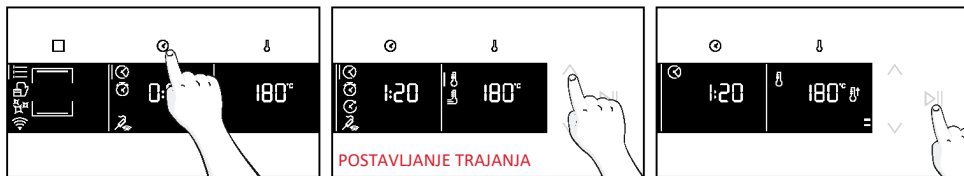
NAPOMENA: nije moguće postaviti nekoliko parametara istovremeno, stoga u memoriji ostaje samo posljednji, a prethodni se briše.

Simbol	Funkcija	Opis
	a) TRAJANJE KUHANJA	Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept. Pritisnite  za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite  onoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Trajanje kuhanja”. Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite  za potvrdu. Odbrojanje počinje po završetku zagrijavanja (ako je uređaj opremljen). Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom gumba  i korištenjem strelica. Po isteku vremena, na se prikazuje „End” (Završetak) i kuhanje se zaustavlja.
	b) TAJMER	Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice. Pritisnite  za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite  onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir funkcije „Tajmer”. Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite  za potvrdu. Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom gumba  i korištenjem strelica. Zatim pritisnite  za ponovno pokretanje kuhanja. Po isteku vremena, kuhanje se nastavlja dok se ručno ne prekine. Ova se funkcija može podesiti i kad je pećnica u stanju pripravnosti pritiskom na . Kad je uključena, tajmer radi neovisno o funkcijama kuhanja.
	c) ODGODA POČETKA	Omogućuje odabir vremena početka kuhanja. Pritisnite  za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirni  onoliko puta koliko ti je potrebno za odabir funkcije „Delay start” (Odgoda početka). Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite  za potvrdu. NAPOMENA: Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna zajedno s funkcijama roštilja

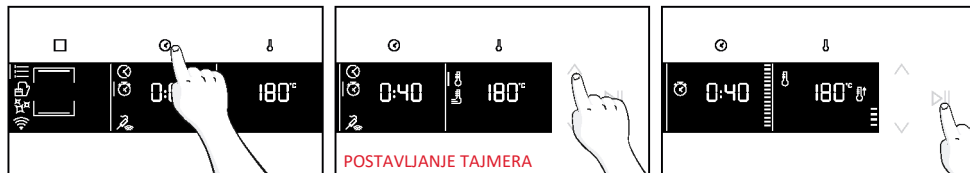
UPOTREBA PROIZVODA



a.TRAJANJE KUHANJA



a. TAJMER

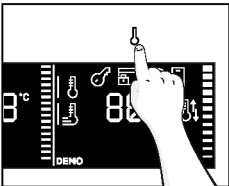


a. ODGODA POČETKA



IZBORNIK TEMPERATURE

Nakon odabira programa pečenja, otvorite izbornik Temperatura pritiskom na . Za navigaciju dodirnite  onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:



Zaključavanje tipki

Zagrijavanje

Brzo zagrijavanje

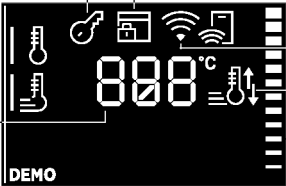
Vrijednost temperature

Brava na vratima

Povratne informacije o Wi-Fi mreži

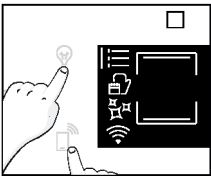
Povratne informacije o zagrijavanju i hlađenju

Indikator temperature



Simbol	Funkcija	Opis
	TEMPERATURA	Pritisnite  za postavljanje temperature i strelicama odaberite vrijednost.
	<u>BRZO ZAGRIJAVANJE</u>	Pritisnite dvaput  za brzo podešavanje temperature.

DODATNA FUNKCIJA

Simbol	Funkcija	Opis
	ZAKLJUČAVANJE ZA ZAŠTITU DJECE	 Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja. Da biste ga aktivirali, istodobno pritisnite tipke Lamp i Remote Control na 3 sekunde. Na korisničkom sučelju pojavit će se ikona s ključem. U tom stanju korisničko sučelje pećnice je zaključano i ne može se mijenjati postavke. Za isključivanje sigurnosne blokade za djecu ponovno pritisnite tipke Lamp i Remote Control na 3 sekunde (ikona s ključem će nestati).



4.2. FUNKCIJE KUHANJA

OPCIJA BRZOG ZAGRIJAVANJA

Kako biste ubrzali fazu zagrijavanja, možete odabrati opciju brzog zagrijavanja pritiskom ikone temperature na 3 sekunde nakon odabira programa kuhanja i temperature. Ova opcija aktivirat će kombinaciju ventilatora i grijačih elemenata bez obzira na odabranu funkciju kuhanja. Kako biste uštedjeli energiju kada je uključeno brzo zagrijavanje, lampica će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dosegne željenu temperaturu

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

i NAPOMENA: za funkcije koje zahtijevaju zagrijavanje, pobrinite se da tijekom ove faze uklonite sav pribor. Slijedite upute u donjoj tablici za ono što se odnosi na zagrijavanje. "DA/BRZO ZAGRIJAVANJE" znači da je potrebno zagrijavanje i da je dostupna opcija brzog zagrijavanja; "NE" znači da zagrijavanje nije dostupno i da se hrana mora umetnuti u hladnu pećnicu.

Simbol	Funkcija	Zadana T °C Raspon T °C	Predloženi položaj police	Zagrijavanje	Prijedlozi
	*Konvekcijska	200 °C 30 - 250 °C	L2/L3	DA/BRZO ZAGRI- JAVANJE	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	Konvekcijska + ventilator	50 - 250 °C	L2/L3/L4	DA/BRZO ZAGRI- JAVANJE	IDEALNO ZA: pečenje, složenac, povrće i pite s vlažnim nadjevima na jednoj razini. Idealno za kuhanje hrane s visokim sadržajem vode. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	Više razina	160 °C 50 - 250 °C	L4 za jednu razinu L2 + L5 za dvostruku razinu L2 + L4 + L6 za trostruku razinu	DA/BRZO ZAGRI- JAVANJE	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	Donji grijač	50 - 230 °C	L2	DA/BRZO ZAGRI- JAVANJE	IDEALNO ZA: kremu od karamele, pudinge i parna kupelj na jednoj razini. Ovom funkcijom možete se koristiti i za završavanje pripreme. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel
	Donji grijač + ventilator	170 °C 50 - 230 °C	L2	DA/BRZO ZAGRI- JAVANJE	IDEALNO ZA: pizze, slane kolače, kolače i hranu s tekućim preljevima na jednoj razini. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	Roštilj	01 - 05	L6 za tanku hranu L5 za deblju hranu	NE	IDEALNO ZA: gratinirana jela, meso s roštilja, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo unutarnji gornji grijač. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Stavite ladicu ispod kako biste skupili sokove.

UPOTREBA PROIZVODA



	**Supergrill	05 01 - 05	L6	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).
	**Gratin	200 °C 150 - 250 °C	L4/L5	DA/BRZO ZAGRI- JAVANJE	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja) ili gratiniranu hranu. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.
	Više razina +	150 - 250 °C		DA/BRZO ZAGRI- JAVANJE	IDEALNO ZA: potpuno kuhanje prema jelovniku bez miješanja mirisa. Namirnice se ne moraju izdvajati tijekom istog kuhanja Pogledajte namjenski odlomak (umetnite broj odlomka) za prijedloge jelovnika
	*ECO	190 °C 150 - 220 °C	3. /4. razina	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampica u unutrašnjosti je isključena.
	Airfry	200 °C 150 - 250 °C	3. /4. razina	NE	IDEALNO ZA: pripremu smrznute hrane ili pohane kuhane hrane koja se obično prži. Vrući zrak može ravnomjerno strujati preko hrane zahvaljujući namjenskoj ladići.

* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskeg razreda.

** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.

SENZOR HEAT FEEL

Prije upotrebe provjerite napunjenost senzora Heat Feel:

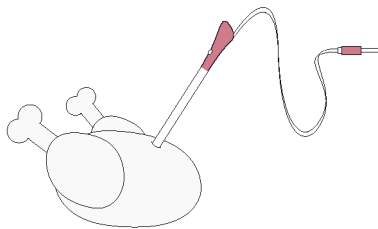
1. Stavite senzor Heat Feel u punjač i zatvorite poklopac.
2. Spojite punjač u USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala/ prijenosnog računala USB kabelom. Punjač možda ne radi ispravno na prijenosnoj bateriji zbog funkcije automatskog isključivanja.
3. LED indikator punjača će se uključiti i treptati će tijekom punjenja. Isključit će se kad je senzor Heat Feel potpuno napunjen.

Kako se upisuje i koristi senzor Heat Feel:

1. Umetnite sondu u hranu.
2. Dodirnite  za odabir željene funkcije i dodirnite  onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir ikone sonde.
3. Nakon nekog vremena pećnica će prepoznati kôd sonde. Dodirnite  ili strelicama postavite ciljanoj temperaturu.
4. Dodirnite  za potvrdu. Od tog trenutka pećnica će koristiti podatke sonde za praćenje unutarnje temperature hrane.
5. Nakon postizanja željene unutarnje temperature oglasit će se alarm i pećnica će se isključiti. Pažljivo izvadite sondu iz hrane.

Savjeti za pripremanje hrane

Sonda je opremljena jednom mjernom točkom. Umetnite je u potpunosti u hranu tako da je njen metalnim vrh postavljen u središte hrane. Postavite ovu točku što je moguće bliže najdebljem (najhladnijem) dijelu hrane kako biste točno pratili postupak kuhanja.



Sonda se može koristiti s ručnim funkcijama (Konvencionalna, Konvencionalan + ventilator, Roštilj, Supergrill, Gratiniranje i Više razina), s KATEGORIJAMA HRANE ZA KUHANJE (meso, riba i povrće) i s programom Gentle cooking.

Kategorija hrane	Predložena temperatura u središtu hrane T °C	Predloženi položaj
Pečena govedina	45 °C	Dijagonalno u najdebljem dijelu. Za namirnice cilindričnog oblika (npr. goveđe pečenje) postavite vrh što je moguće bliže geometrijskom središtu
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Perad	83 - 85 °C	U najdeblji dio prsa
Riba (cijela/odresci)	65 °C	Dijagonalno u najdebljem dijelu
Kruh/složenci	90 °C	Blizu geometrijskog središta namirnice



5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrijavanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
Slatki pekarski proizvodi	Sitni kolačići/ muffini	1	Konvencionalna na više razina	175 °C 160 °C	Y	Ladica za pečenje Ladica za pečenje	L3 L4	20 - 30 30 - 40
		2	Više razina	150 °C		Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	40 - 50
	Biskviti (Ø 26 cm)	1	Konvencionalna	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30 - 40
			Više razina	150 °C		Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	40 - 50
		2	Više razina	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L1 + L4	50 - 60
	Keksi / prhko pecivo	1	Konvencionalna na više razina	150 °C 150 °C	Y	Ladica za pečenje Ladica za pečenje	L3 L4	25 - 30 30 - 40
		2	Više razina	140 °C		Pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	35 - 40
	Francuska peciva s punjenjem	1	Konvencionalna	190 °C		Ladica za pečenje	L4	25 - 35
		2	Više razina	170 °C		Ladica za pečenje	L3	25 - 35
	Jorkširski puding	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 30
	Puslice	1	Više razina	90 °C	Y	Ladica za pečenje		90-160
	Macaron	1	Konvencionalna	150 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
	Pita od jabuka	1	Konvencionalna	185 °C	Y	Metalne rešetke + kalup za kolače	L2	60 - 70
		1	Više razina	170 °C	Y	Metalne rešetke + kalup za kolače	L4	65 - 75
	Tarte tatin	1	Konvencionalna	170 °C	Y	Metalne rešetke + kalup za kolače	L2	40 - 60
	Čokoladni nabujak	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	10 - 15
	Torta sa sirom	1	Konvencionalna	150 °C	Y	Metalne rešetke + kalup za kolače	L2	50 - 65
	Smrznuti kroasani	1	Konvencionalna	180 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 25
		2	Konvencionalna	180 °C		Ladice za pečenje	L2 + L5	25 - 35
		3	Više razina	160 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	30 - 40
Slatki pekarski proizvodi	Savijača, smrznuta	1	Konvencionalna	210 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	30 - 45
Kruh i lepinja	Tostirani kruh	1	Supergrill	5 °C	N	Metalna rešetka	L6	4 – 6
	Focaccia	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	25 - 35



Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrijavanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
	Kruh, cijeli	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	25-50
Slane pite i složenici	Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm)	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Metalna rešetka + Quiche limenka	L1 ili L2	30 - 50
		2	Više razina	180 °C	Y	Metalna rešetka + Quiche limenka	L1 + L4	50 - 70
	Nabujak od sira	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	20 - 35
	Lazanje, svježe	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	40 - 60
	Lazanje, smrznute	1	Konvencionalna	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Cannelloni, smrznuti	1	Konvencionalna	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	45 - 55
	Pečena tjestenina	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	20 - 30
Pizza	Pizza, svježa (ladica)	1	Konvencionalna	250 °C	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	15 - 20
	Pizza, svježa (ladica)	1	Pizza	250 °C	N	Ladica za pečenje	L2 ili L3	18 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	25 - 35
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvencionalna	250 °C	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	8 - 10
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Pizza	300 °C	N	Ladica za pečenje	L2 ili L3	15 - 20
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	30 - 40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Konvencionalna	220 °C	Y	Metalna rešetka	L3	10 - 15
		2	Više razina	200 °C		Metalna rešetka	L2 + L5	15 - 25
		3	Više razina	180 °C		Metalna rešetka	L2 + L4 + L6	
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Pizza	200 °C	N	Metalna rešetka	L2	10 - 15
Meso i perad	Pržena cijela piletina (1 do 1,2 kg)	1	Gratiniranje	220 °C	Y	Metalna rešetka / L4, postavite ladicu za pečenje na L1 sa 150 ml vode	L4	40 - 60
	Pileća batkovi	1	AirFry**	220 °C	N	Airfry tava**	L4	30 - 50
	Pečena patka	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Pijetao	1	Gratiniranje	220 °C	Y	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L4	20 - 40
	Pečena puretina	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Metalna rešetka + posuda za uporabu u pećnici	L3	50 - 60
	Svinjska rebra (1000 - 1200 g)	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Metalna rešetka + posuda za uporabu u pećnici	L3	80 - 100
	Kobasice	1	Supergrill	4	Y	Metalna rešetka	L5	40 - 50



Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrijavanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
	Govedi file (1000 do 1500 g)	1	Gentle cooking **	60 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	60 - 80
	Pečena govedina (500 g)	1	Gratiniranje	220 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 40
	Mesna štruga (1000 do 1500 g)	1	Konvencionalna	180 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	40 - 50
	Pečena piletina s krumpirom	1	Gratiniranje	200 °C	Y	Duboka ladica	L4	45 - 60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi na žaru	1	Supergrill	4	N	Metalna rešetka	L5	15 - 30
	Smrznuti riblji štapići	1	AirFry**	200 °C	N	Airfry tava**	L4	20 - 25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L3	40 - 60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka + posuda za uporabu u pećnici	L3	80-90
	Smrznuti pomfri (300 do 500 g)	1	AirFry**	200 °C	N	Airfry tava**	L4	18 - 25
	Gratinirani krumpir	2	Gratiniranje	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	15 - 25
	Pečeni krumpir	1	Konvencionalna	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L4	30 - 50

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.

* ako je potrebno zagrijavanje

** Ovisno o modelu pećnice.

❗ NAPOMENA: Pri pečenju kolača, pita i drugih recepata za koje je potrebno koristiti kalup ili posudu na 2 razine, postavite naslagano: gornju ladicu na lijevu stranu, a donju na desnu stranu.

5.2. TABLICA ZA EVERYDAY COOKING

Izbornik kategorije hrane omogućuje kuhanje raznih recepata bez prethodnog zagrijavanja pećnice, zahvaljujući namjenskim programima kuhanja prilagođenim potrebama svake kategorije. Nakon odabira programa kuhanja prikazat će se zadano vrijeme koje se može urediti okretanjem desnog birača; temperatura kuhanja može se promijeniti pritiskom na namjensku ikonu. Oba parametra moguće je postaviti unutar ograničenog raspona, kako je prikazano u donjoj tablici.

Simbol	Opis	Zagrijavanje	Položaj police	Raspon temperature (°C)	Vremenski raspon (min)	Temperatura senzora Heat Feel (ako je dostupan)	Opis
	Meso	NE	2 - 3 - 4	180 - 200	20 - 80	55 - 85 °C	Za goveđe, teleće i svinjsko pečenje, perad i komade mesa.
	Riba	NE	3 - 4	160 - 180	15 - 45	55 - 65 °C	Cijela riba i fileti.
	Povrće	NE	3 - 4	180 - 200	30 - 80	70 - 90 °C	Pečeno povrće i krumpir

i NAPOMENA: : ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuhanja, preporučuje se izbjegavanje programa everyday cooking i odabir standardnih funkcija.



Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T °C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Goveđe pečenje	500 - 800 g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Goveđi filet	200 g	Meso		Metalna rešetka	L3	
Mesna štruga	1000 - 1500 g	Meso	180 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 50
Govedina wellington	500 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	50 - 80
Pirjana govedina	800 - 1000 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 70
Svinjska rebra	1000 - 1200 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	80 - 100
Stalak za janjetinu	800 - 1000 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	60 - 80
Janjeći but	1500 - 2000 g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	80 - 100
Fileti lososa	200 - 600 g	Riba	170 °C	Ladica za pečenje	L3	20 - 35
Odreosci tune	600 g (oko 4 kom)	Riba	180 °C	Metalna rešetka	L3	10 - 20
Odreosci sabljjarke	700 g (oko 4 kom)	Riba	200 °C	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
Filet bakalara	600 g (oko 4 kom)	Riba	150 °C	Ladica za pečenje	L3	10 - 20
Orada, cijela	1	Riba	170 °C	Ladica za pečenje	L3	35 - 45
Fileti orade	600 g (oko 4 kom)	Riba	150 °C	Ladica za pečenje	L3	10 - 20
Filet lubina	600 g (oko 4 kom)	Riba	150 °C	Ladica za pečenje	L3	10 - 20
Riba pečena u soli	1	Riba	220 °C	Ladica za pečenje	L3	30 - 40
Riblji ražnjići	8 komada	Riba	150 °C	Metalna rešetka	L3	20 - 30
Punjene lignje	4 komada	Riba	180 °C	Ladica za pečenje	L3	25 - 40
Cijeli kruh	1	Pekarski proizvodi	200 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 50
Raženi kruh	1	Pekarski proizvodi	190 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 50
Kruh za sendviče	1	Pekarski proizvodi	200 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 50
Smrznuti bageti	1	Pekarski proizvodi	200 °C	Metalna rešetka	L3	15 - 25
Grickalice od smrznutog lisnatog tijesta	1	Pekarski proizvodi	190 °C	Metalna rešetka	L3	20 - 30
Komorač	1 ladica	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Miješano povrće	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 45
Cvjetača	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 50
Bundeve, narezane na kockice	1 ladica	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40



Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T °C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Punjene paprike	1 ladica	Povrće	180 °C	Metalna rešetka	L3	70 - 80
Punjene tikvice	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 45
Štapići mrkve	1 ladica	Povrće	180 °C	Ladica za pečenje	L3	35 - 40
Brokula	1 ladica	Povrće	190 °C	Ladica za pečenje	L3	30 - 40
Ratatouille	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 45
Rožata od povrća	6 ramekina	Povrće	180 °C	Ladica za pečenje + kalupi	L3	25 - 35



6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja



Pirolitičko čišćenje (*ovisno o modelu pećnice)

Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.

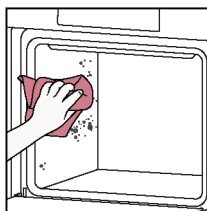
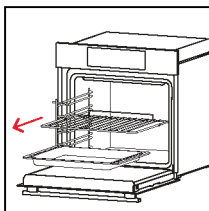
Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane ostavit će bijeli sloj na emajliranim površinama. Ako želite ukloniti te čestice, obrišite krpom natopljenom u vrućoj vodi sa sapunom i upotrijebite četku ili čeličnu vunu. Prikladna sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje pećnice.

Kako funkcionira:

1. Uklonite sav pribor iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i vijke bočnih rešetki (*);
2. Okrenite birač funkcije na . Okretanjem birača postavite pirolitički program; Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena. Tijekom ovog postupka i sljedeće faze hlađenja vrata pećnice ostaju zaključana.
3. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

⚠ UPOZORENJE: Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opekline. Koristite destiliranu ili pitku vodu.

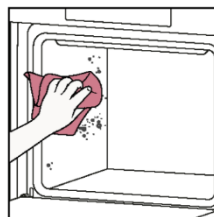
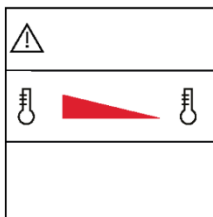
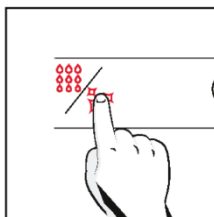
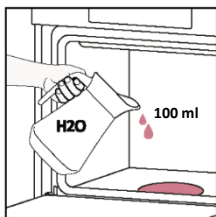
(*) samo za modele sa 7 razina.



Funkcija Hydroeasy dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

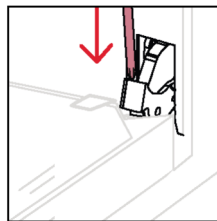
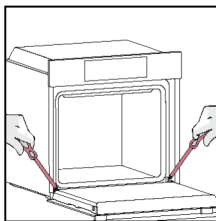
Kako funkcionira:

1. Ulijte 100 ml vode s kapljicom tekućine za pranje suđa u donje izbočenje pećnice.
2. Okrenite birač na . Ako je potrebno, okrenite birač za podešavanje programa Hydro Clean. Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena.
3. Po završetku postupka čišćenja, pričekajte da se pećnica ohladi.
4. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
5.  **UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opekline. Koristite destiliranu ili pitku vodu. Obrišite odjeljak za kuhanje i ostavite da se potpuno osuši kako biste izbjegli moguću koroziju.

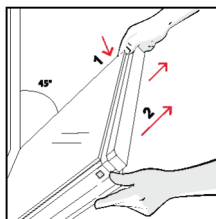


6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

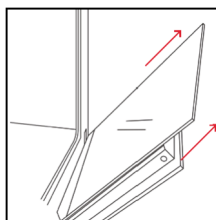
1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.



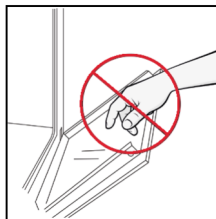
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



3. Vrlo pažljivo uklonite stakla pećnice, počevši od unutarnjeg. Tijekom postupka čvrsto držite staklo objema rukama i stavite ih na ravnu meku površinu (npr. na tkaninu).



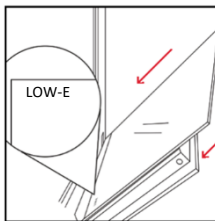
4. **⚠ UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.



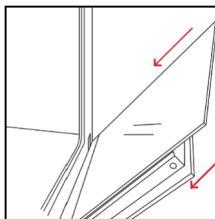
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



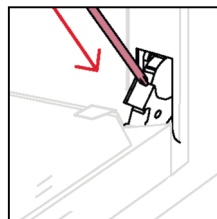
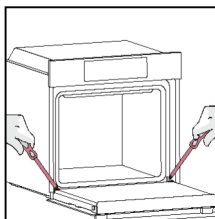
6. Vratite staklene ploče, pazeći da je naljepnica „Low-E” čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.



7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjoj pećnici.



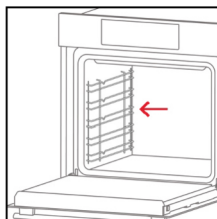
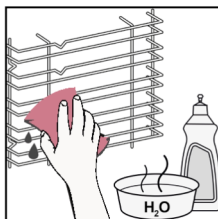
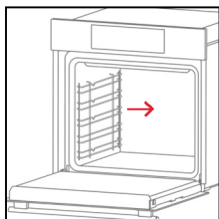
6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

Nakon svake upotrebe temeljito očistite pribor i osušite ga ručnikom. Tvrdokorne je ostatke na priboru pribora možda najbolje namočiti u mješavini vode i sapuna otprilike 30 minuta prije drugog pranja.

ČIŠĆENJE BOČNIH REŠETKI:

- Model sa 6 razina

1. Uklonite bočne rešetke povlačenjem u smjeru strelica.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon postupka čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom



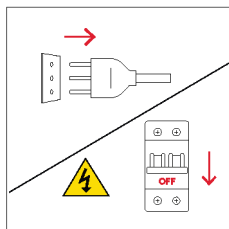
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMJENA DIJELOVA

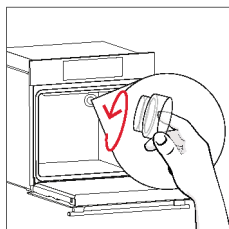
Zamjena žarulje na vrhu:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac lampice.
3. Rastavite žarulju.
4. Zamijenite žarulju novom iste vrste.
5. Vratite stakleni poklopac lampice.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

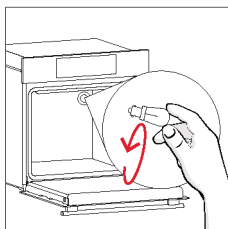
1. korak



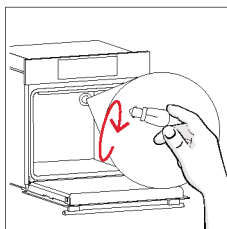
2. korak



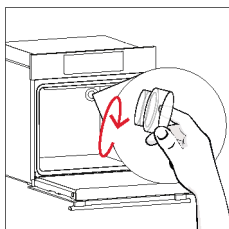
3. korak



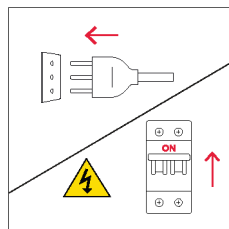
4. korak



5. korak



6. korak



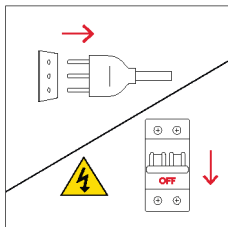
Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)



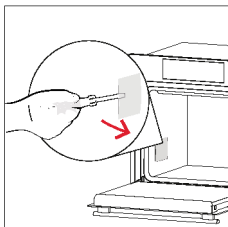
Zamjena bočne žarulje:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Ravni odvijač postavite na bočnu stranu zaštitnog stakla i lagano pritisnite kako biste uklonili staklo.
3. Pažljivo uhvatite i izvadite žarulju iz baze.
4. Umetnite novu.
5. Ponovno postavite zaštitno staklo - lagano ga pritišćite dok se ne zaključa.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

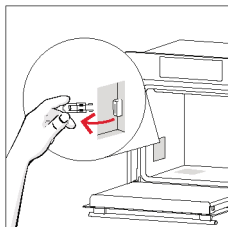
1. korak



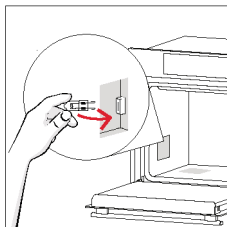
2. korak



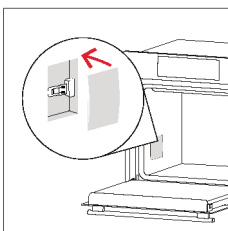
3. korak



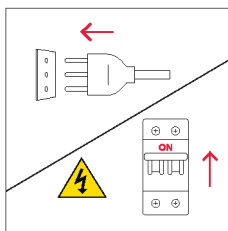
4. korak



5. korak



6. korak



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako tijekom upotrebe pećnice dođe do pogreške, na zaslonu će se prikazati kôd „ER” i dvije znamenke koje označavaju pogrešku.

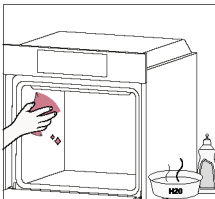
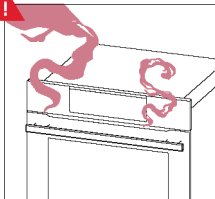
Nastavite isključivanjem pećnice i odspajanjem iz utičnice, pričekajte nekoliko minuta, a zatim je ponovno spojite.

Ako pogreška nestane, možete nastaviti s upotrebom pećnice. Ako se to ne dogodi, nazovite službu za korisnike i priopćite im kôd (ERXX) koji vidite na zaslonu.

Pogreška



Dim



8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali.



Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

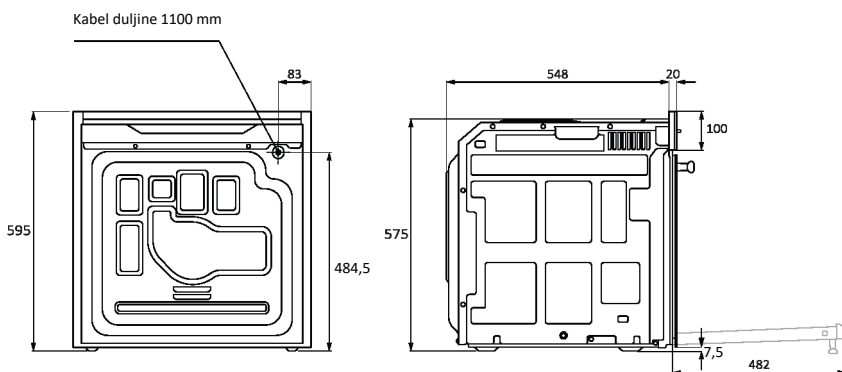
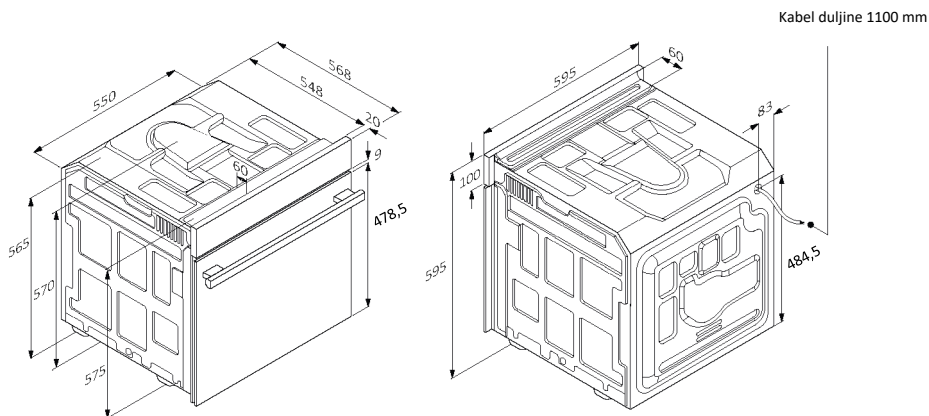
U mnogim državama, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte napuniti. Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici.

Brtve održavajte čistim i ispravnim, a da biste izbjegli rasipanje topline izvan prostora za pečenje. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, program odgođenog kuhanja omogućuje uštedu energije, prebacivanjem početka kuhanja u vremensko razdoblje s nižom tarifom.

9. UGRADNJA

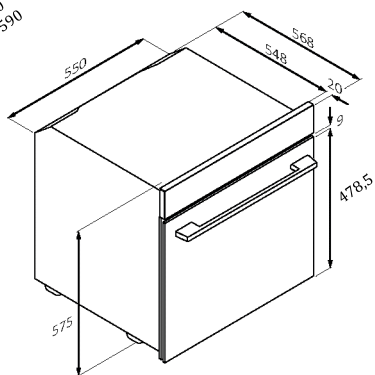
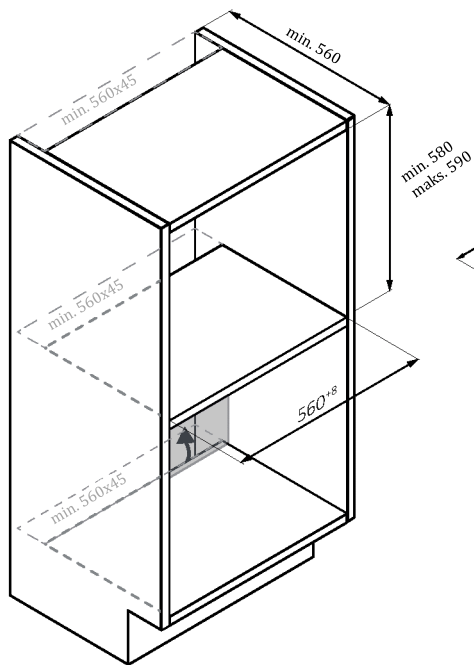
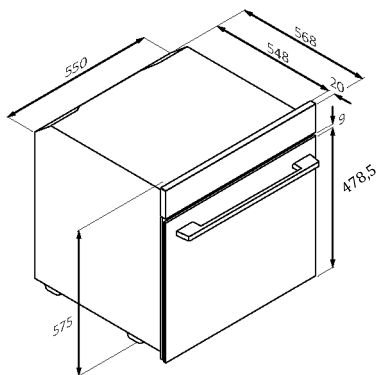
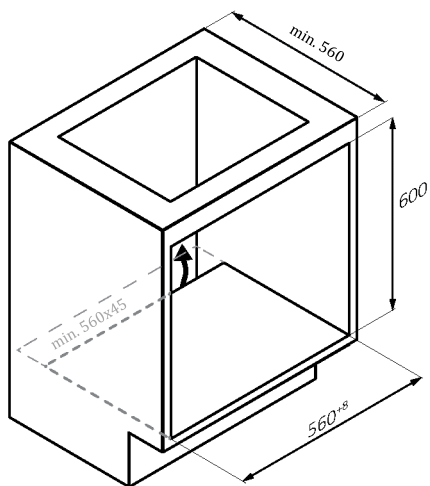


Stražnja strana

Stražnja strana

mm

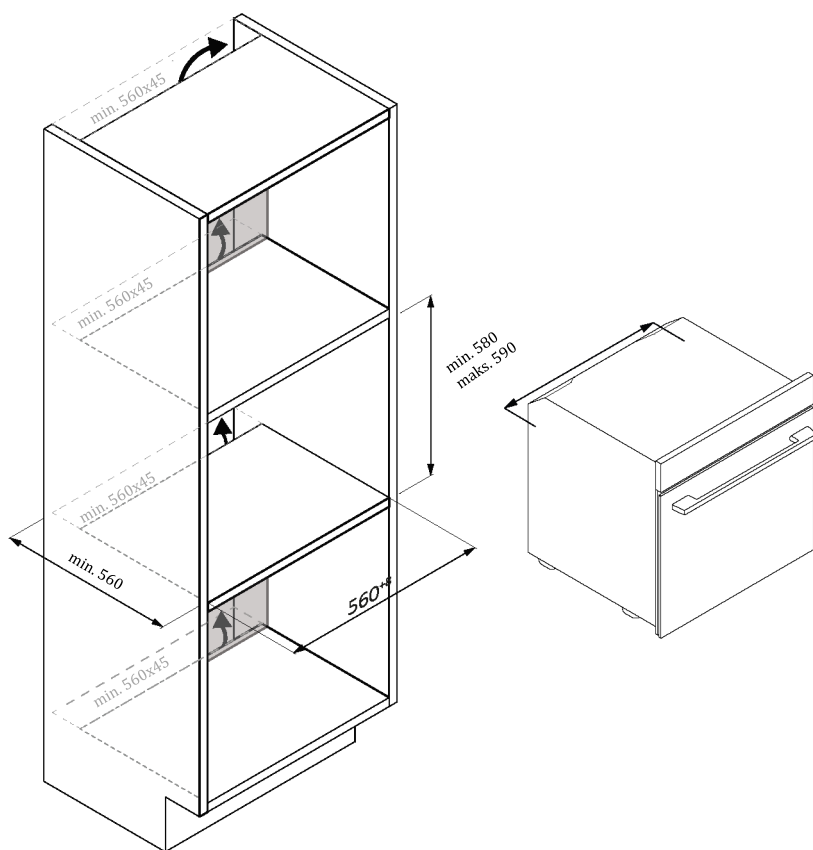


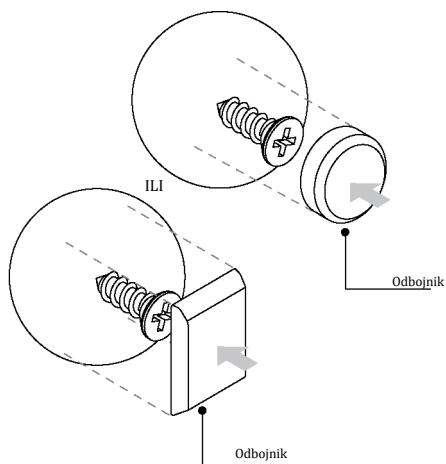
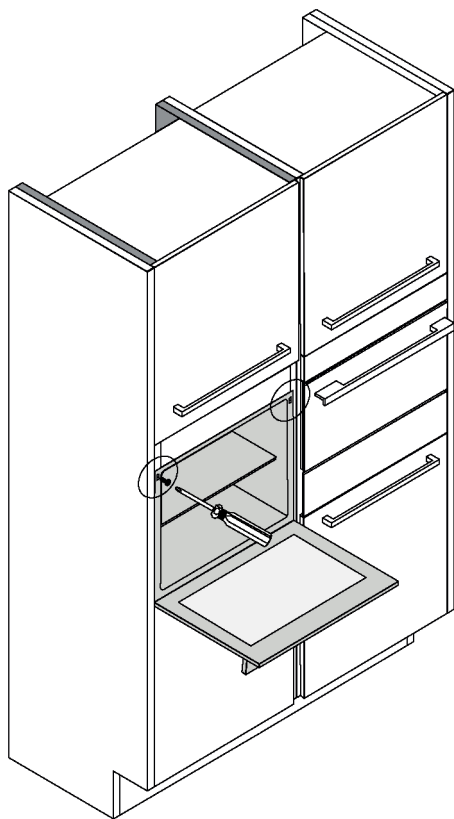


mm

HR 48







70050186