

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

Haier

User Instructions

OVENS

EN

4

Istruzioni per l'uso

FORNI

IT

22

Mode d'emploi

FOURS

FR

40

Summary

5 Important safety indications

12 Product description

16 Use of the appliance

20 Cleaning & maintenance

21 Environmental protection and disposal

58 Installation

Thank you for choosing one of our products. For the best results, please read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number, which you may need if any repairs are required. Check that the oven has not been damaged during transportation. If in doubt, consult a qualified technician before using the oven. Keep all packaging materials out of reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong-smelling smoke

may develop. This is caused by the glue on the insulation panels heating for the first time. If it occurs, do not worry, just wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: The oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary depending on the model you have purchased.

Important safety indications

SAFETY INSTRUCTIONS

- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental re-setting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

INSTALLATION RECOMMENDATIONS/WARNINGS

- The manufacturers have no obligation to carry this out. 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.
- 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.
- 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 last page according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screw provided with the appliance.

ELECTRICAL WARNINGS

- **If the oven is provided by the manufacturer without plug:**

THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for over-voltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- **If the oven is provided by the manufacturer with plug:**

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. 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. Connection to the power source can also be made by 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. 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. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- **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.
- 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.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- Do not pull on the power cable to disconnect the product 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.
- ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.
- CONNECTION. The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and the neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check power voltage indicated on the gauge and the setting of the disconnector. The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.
- WARNING. Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.
- 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. The power cable must only be substituted by technical service staff or

by technicians with equivalent qualifications.

USE RECOMMENDATIONS/WARNINGS

- 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.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **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.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards
- 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.
- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.

WARNINGS

- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 1. Clean the oven door;
 2. Remove large or coarse food residues from the inside of the oven

using a damp sponge. Do not use detergents;

3. Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);

4. 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), surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- 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.
- When filling in the water tank the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank.
- **WARNING:** Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill in the tank.
- Use only drinking water to fill in the cavity bottom during the steam function.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Before starting a pyrolytic cleaning function the water tank must be emptied. Do not fill in the water tank during the pyrolytic cleaning function.

Preci Probe (Wireless temperature probe) WARNINGS

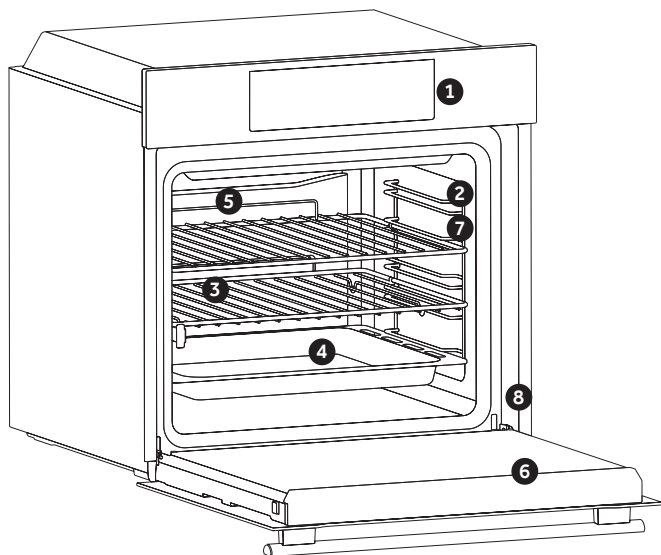
WARNINGS:

- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- **DO NOT TOUCH** Preci Probe **WITH BARE HANDS** **JUSTAFTER COOKING**. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- It is required to **FULLY INSERT** Preci Probe metal bar properly into the food until the **BLACK** ceramic **EDGE** of it during cooking.



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

Product description



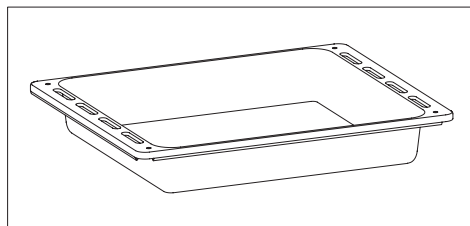
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)

8. Serial number

Write here your serial number for future reference.

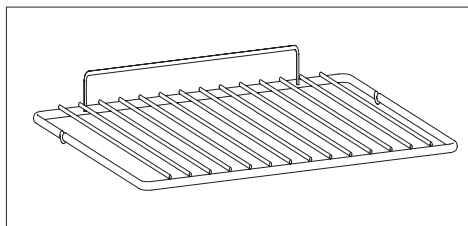
ACCESSORIES

Drip tray



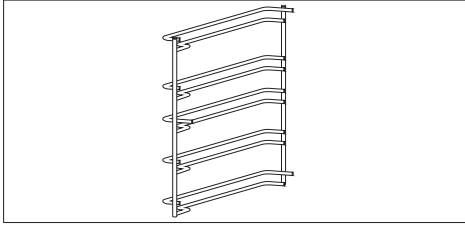
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metal grid



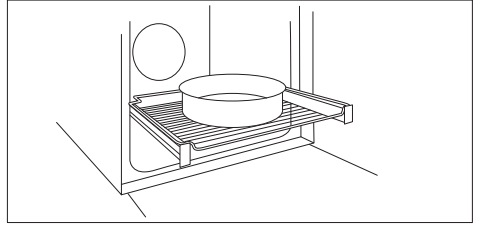
Holds baking trays and plates.

Lateral wire grids (only if present)



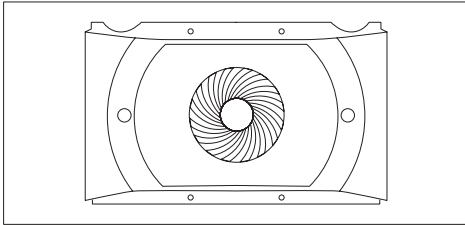
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Telescopic guides (only if present)



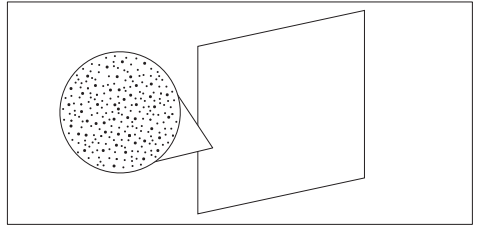
Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

Chef panel (only if present)



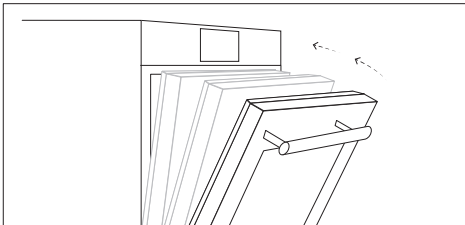
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

Catalytic panels (only if present)



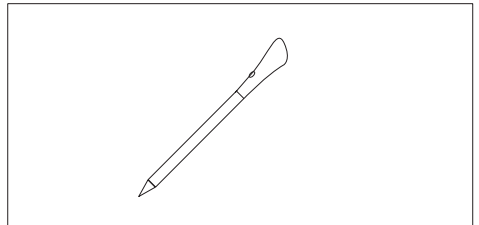
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose (only if present)



Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

Preci probe



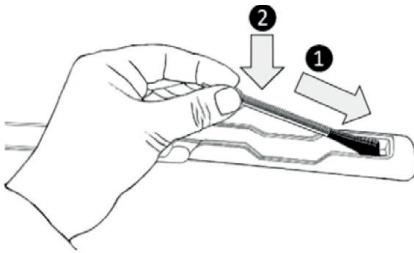
Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

WARNINGS:

- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
- Do not try to insert the Preci probe in frozen food.

PRECI PROBE

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



- Verify that Bluetooth of the oven is turned on.
- Make sure the Preci Probe is within the range of monitoring distance. With long distances the Preci Probe cannot be detected by the oven.
- If the Preci Probe is covered by an insulated material does not communicate with the oven. If the probe is disconnected while standard cooking using the probe is underway (flat battery, Bluetooth turned off, etc....), the cooking process will be interrupted after a brief interval. During cooking with recipe and probe, the cooking process continues for the remaining scheduled time if disconnected.

Cooking tips - Preci Probe

The Preci Probe can be used with manual functions (Static, static+fan, grill, supergrill, grill + fan, bottom and bottom + fan) and with **FOOD COOKING CATEGORIES**.

The Preci Probe has one measuring point, insert it fully into the food with the metal tip located at the centre of the food.

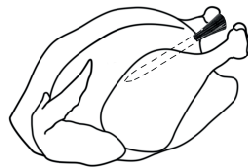
That point should be placed as close as possible to the thickest (coldest) part of the food in order to correctly monitor the cooking process.

Thanks to its wireless design, the Preci Probe can be used also to monitor foods that change volume during cooking (i.e. breads).

MEAT/ROASTS/STEAKS: insert the probe diagonally in the thickest part. For cylindrical shape foods (i.e. beef roasts) place the tip as close as possible to the geometric center.

Suggested core temperatures:

- 45°C for roast beef (then wrap in foil and let it rest for 15-20' before serving)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C for other roasted meats



POULTRY: Insert the Preci Probe into the thickest part of the breast. Suggested core temperature for poultry is 83-85°C

FISH (WHOLE/STEAKS): insert the probe diagonally in the thickest part
Suggested core temperature: 65°C

BREAD/CASSEROLES: insert the Preci Probe close to the geometric center of the food.
Suggested core temperature: 90°C

Use of steam functions

WATER DRAWER

1. Please push slowly and pull out the drawer in order to fill the water easily from the sink (or pour it from a jug). (Figure 1)
2. Please fill the drawer up to the MAX level and put it back in its place (Figure 2).



Figure 1



Figure 2

3. Select the steam switch to convert the food categories cooking parameters into steam one.
4. Set temperature and timing according to the recipe.
5. Click on the start icon to let the cooking begin.

NOTE: Some drops of water could fall into the cavity even during cooking. It's normal and it doesn't affect proper cooking.

- A buzzer will notify the end of preheating phase. At the end of cooking a buzzer will sound.

- When the oven is shut down or in stand-by, the system will automatically drain unused water into the drawer. The pump will make a noise for around 1 minute, during this process.

6. Discharge water by extracting the tank.

DESCALING

This function is suggested after 25 cycles and it will be mandatory after 40 cycles. The oven will show the "descaling icon" in both cases.

It is divided into three steps:

Step 1 (Removing residual water from steamer):

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

Step 2 (Descaling):

- i. Add in the water tank 400 ml tap water and 100 ml of descaler. Then press the start button.
- ii. This step will take 20 minutes, after that to proceed to the third stage, the water tank must be removed again.

Step 3 (Rinsing):

- i. Add 500 ml tap water on the water tank. Then press the start button.
- ii. This step will take 20 minutes, at the end of the process the buzzer beeps

!! If we remove the water tank, the descaling function ends.

WATER DISCHARGE

After the steam cooking cycle the water remained in the cavity will be transfer back to the water drawer. During this process the "water discharge" icon will be shown.

EVERYDAY USE

The oven gives different feedback about water drawer with the icon "water drawer feedback".















1. Level of water in the drawer: there are three lines to indicate the quantity of water inside the drawer (high, medium, low).








The emergency triangle icon alerts you when the drawer is empty.

2. Needs to fill the water tank: two arrows indicate if you need to fill or to empty the drawer.

Use of the appliance

COOKING MODES *

Symbol	Description	Suggestions
	Conventional *** 150-200°C **  2nd /3rd level	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available.
	Convection + Fan 180-200°C **  2nd /3rd level	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with high water content. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available.
	Multi-level 150-230°C **  3rd for single level 1st+3rd for double level	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available.
	Grill L3 (power) **  5th level for thin food 3rd/ 4th level for thick food	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use the grill with door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	Grill + Fan 200°C **  2nd / 3rd /4th level	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use the grill with door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.
	Bottom heating 160-180°C **  1st/2nd level	IDEAL FOR: crème caramel, puddings and bain marie on one level. This function can be also used for finishing a preparation. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available.
	Bottom heating + Fan 170-230°C **  2nd / 3rd level	IDEAL FOR: pizzas, salty cakes, tarts and foods with liquid toppings on one level. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available.

Symbol	Description	Suggestions
	Supergrill L3 (power) **  4 th /5 th level	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use the grill with door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary). Use L5 (power) without preheating when grilling toasts.
	Soft + 150-200°C  2 nd /3 rd level	IDEAL FOR: cakes and breads on one level.
	Grill+Turnspit * L3 power	IDEAL FOR roasting foods such as chicken breasts, quails or fish fillets both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices. Use the grill with door closed.
	Grill+Fan+Turnspit * 200°C	IDEAL FOR roasting foods such as large chicken or turkey on both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices. Use the grill with door closed.
	Conventional+ Turnspit * 200°C	IDEAL FOR: Roasting beef or pork roasts. Place a baking tray underneath the food at level 1 to collect drips and juices.



* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.





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

**** Suggested cooking time may vary according to food type and user preferences.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Symbol	Description	Suggestions
	Key lock	This function enables to lock the screen in order to prevent any unwanted use by minors. Press and hold down Temperature (4) for 5 seconds to activate the screen lock. Do the same to deactivate it.
	Favourite function	To save a favourite function and display it first when your oven is turned on, hold down the (2) key for 5 seconds.

FOOD COOKING CATEGORIES

Symbol	Description	Preheat	Cooking position	Heat Feel temperatures (°C)	Description
	Red Meat	Y	2-3	58-62-65°C for beef	For roasts and cuts of beef, veal.
	White Meat	Y	2-3	70-74-85°C	for pork roasts, chicken and turkey pieces and white meat in general.
	Fish	Y	2-3	65°C	For whole fish and fillets.
	Veggies	Y	3-4	70°C	For roasted vegetables and potatoes.

Perfect cooking results guaranteed thanks to the pre-set parameters by category. The default values of time and temperature refer to quantities for 4 servings. Use the table below to set the cooking time correctly; use the Preci Probe for best results.

Food Category	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)**** after preheat
Red Meat	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
White Meat	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Fish	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Veggies	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.





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

**** Suggested cooking time may vary according to food type and user preferences.

STEAM COOKING MODES

Food Category with steam	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)**** after preheat
Red Meat Steam	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
White Meat Steam	4/800 ; 6/1200; 8/1600	48 ; 52; 56
Fish Steam	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Veggies Steam	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

SPECIAL FUNCTIONS *

Symbol	Description	Suggestions
	Tailor bake *** 180-200°C **  2° level	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
	Bread 210°C  2° level	The combination of steam and traditional heating ensures higher volume expansion when cooking bread. Crust will result shiny and crunchy. This function can be used with Preci probe wifi sensor. We suggest a specific recipe tested by our Chef to cook a perfect bread (see chapter "Bread recipe").

BREAD RECIPE

• With simple bread flour:

500 g of special flour for bread

10 g of salt

7.5 g of baker's dehydrated yeast

Approximately 325 g of water

• With bread flour with yeast and salt incorporated (to recommend) :

500 g of special flour for bread

7.5 g of dehydrated baker's yeast (it's better to add a bag)

Approximately 325 g of water

Method

Dissolve yeast in water in a salad bowl, put the flour, salt (if necessary) and water

Mix the whole to form a homogeneous dough

Put the dough on the work plan, and with the palm of the hand, stretch the dough and pull it down on itself (the objective being to lock a maximum of air into the dough). Repeat this movement during approximately 5 minutes.

Put the dough in the bowl and cover it with a clingfilm let the dough rise (in proving function of the oven) during approximately 30 min. (it has to double in volume)

Take back the dough, fold up it 2 or 3 times on itself (to push away the air) and shape the breads (baguette, farmhouse bread, round loaf.)

Put breads on the pastry baking tray of the oven covered before with a baking paper

Sprinkle slightly breads of flour (optional, only to give an effect farmhouse bread)




Give some net knocks of razor blade (or well sharpened knife) on the top of breads

Let rest about ten minutes before putting in the oven install the tray with breads in the 2nd level (from the bottom) of the oven

Measure exactly 1 dl (10 cl or 100 g) of water and pour it directly on the bottom of the oven

Close the door and engage the bread or bakery function.

CLEANING FUNCTIONS *

Symbol	Function	Description
	H2O clean	For simple, efficient cleaning of the oven.
	Pyrolysis Eco	For perfect, regular cleaning of the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).
	Pyrolysis+	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

**** Suggested cooking time may vary according to food type and user preferences.

Cleaning and maintenance

GENERAL NOTES ON CLEANING:

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

WARNING: Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, as they may irreparably damage enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

Clean the glass oven window with absorbent kitchen towel after every use. For stubborn stains, use a detergent-soaked sponge, wrung out, then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a damp sponge.

FIRST USE STEAM FUNCTION:

Before using the steam functions first the first time:

Fill the drawer with water and launch one of the steam cooking cycle without food inside.

After the end of the cycle, empty the drawer.

Now the oven is ready to cook with steam.

RECOMMENDATIONS:

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly

clean.

- 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, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirtying 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 moulds resistant to very high temperatures.

CHANGING LAMP:

- Disconnect the oven from mains supply.
- Undo the glass cover, disassemble the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
- Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.

NOTE: In case of a LED lamp oven contact the assistance for changing the bulb.

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) / F (10 Led)

Environmental protection and disposal

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

WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

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.

Sommario

- 23 Istruzioni importanti per la sicurezza**
- 30 Descrizione del prodotto**
- 34 Uso dell'elettrodomestico**
- 38 Pulizia e manutenzione**
- 39 Protezione dell'ambiente e smaltimento**
- 58 Installazione**

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per ottenere i risultati migliori, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per futuri riferimenti. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario nel caso in cui occorranò riparazioni. Accertarsi che il forno non abbia subito danni durante il trasporto.

In caso di dubbi, consultare un tecnico qualificato prima di utilizzare il forno. Tenere lontano dalla portata dei bambini i materiali dell'imballo. Quando il forno viene acceso per la prima volta, è possibile che si sviluppi un intenso odore di fumo. Questo fenomeno

è causato dalla colla sui pannelli isolanti che riscaldano per la prima volta. Se si verifica questo fenomeno, basta attendere che il fumo si disperda prima di collocare gli alimenti nel forno. Il fabbricante non accetta responsabilità nel caso in cui non vengano rispettate le istruzioni contenute nel presente documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori del forno citati nel presente manuale variano in base al modello acquistato.

Istruzioni importanti per la sicurezza

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da persone di almeno 8 anni e da persone affette da limitazioni delle capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza o conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione e dopo averle istruite sull'uso dell'elettrodomestico, in maniera sicura e consapevole dei possibili rischi.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Attenzione a non toccare componenti caldi.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili possono diventare caldi. Tenere lontani i bambini.
- **AVVERTENZA:** per evitare pericoli causati dal reset accidentale del dispositivo di interruzione termica, l'elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad es. un timer, e non deve essere collegato a un circuito che viene acceso e spento regolarmente.
- Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni a una distanza di sicurezza dall'elettrodomestico, se non sono sorvegliati continuamente.
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.

CONSIGLI E AVVERTENZE INERENTI ALL'INSTALLAZIONE

- I fabbricanti non hanno alcun obbligo in tal senso. 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.
- 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.
- 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 sull'ultima pagina. Fissare sempre il forno al mobile con la vite in dotazione con l'apparecchio.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- **Se il forno è fornito dal produttore senza spina:**

L'ELETTRODOMESTICO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE ELETTRICA.

Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per un'installazione conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza, il forno deve essere collegato solo tramite un interruttore onnipolare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione. L'interruttore onnipolare deve essere in grado di sostenere il carico massimo collegato e deve essere conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. L'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato, rispettando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.

- **Se il forno è fornito dal produttore con la spina:**

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. 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 collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Per interrompere l'alimentazione, la spina deve essere facilmente accessibile oppure nel cablaggio fisso deve essere incorporato un interruttore, in conformità alle norme sul cablaggio.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o un fascio di conduttori reperibili presso il fabbricante o rivolgendosi all'assistenza clienti. Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere lungo circa 10 mm in più rispetto agli altri conduttori. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- In caso contrario, la sicurezza dell'elettrodomestico potrebbe comprometersi e la garanzia potrebbe essere annullata.
- **AVVERTENZA:** i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il grill. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- Non utilizzare materiali ruvidi o abrasivi oppure raschietti metallici affilati per pulire i vetri dello sportello del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e rovinare il vetro.
- **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.
- 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.

- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'alimentazione.
- Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati.
- L'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe generalmente è sconsigliato.
- In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA UN ELETTRICISTA O UN TECNICO QUALIFICATO. La fonte di alimentazione a cui è collegato il forno deve essere conforme alle leggi vigenti nel paese di installazione. Il produttore non accetta alcuna responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata osservazione delle presenti istruzioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa dotata di messa a terra o un sezionatore a più poli, a seconda delle leggi in vigore nel paese di installazione. L'alimentazione elettrica deve essere protetta con fusibili adeguati e la sezione dei cavi utilizzati deve essere in grado di garantire la corretta alimentazione del forno.
- COLLEGAMENTO. Il forno è fornito con un cavo di alimentazione che può essere collegato solo a una rete elettrica con corrente a 220-240 Vca tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, è importante controllare la tensione di alimentazione riportata sull'indicatore e l'impostazione del sezionatore. Il conduttore di messa a terra collegato al terminale di terra del forno deve essere collegato al terminale di terra dell'alimentazione.
- AVVERTENZA. Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, chiedere a un elettricista qualificato di controllare la continuità del terminale di terra dell'alimentazione. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi causati dal mancato collegamento del forno al terminale di terra o da difetti di continuità del collegamento a terra.
- 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. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche equivalenti.

CONSIGLI E AVVERTENZE RIGUARDANTI L'USO

- 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.
- Quando si colloca il ripiano interno, accertarsi che il blocco sia diretto verso l'alto e verso la parte posteriore della cavità. Il ripiano deve essere totalmente inserito nella cavità.
- **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.
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia collocato all'indietro e verso l'alto.
- 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.
- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.

AVVERTENZE

- Eventuali fuoriuscite di materiali in eccesso devono essere eliminate prima della pulizia.
- AVVERTENZA: prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
 1. Pulire lo sportello del forno.
 2. Rimuovere grossi residui di cibo dall'interno del forno con una spugna bagnata. Non utilizzare detergenti.
 3. Rimuovere tutti gli accessori e far scorrere la rastrelliera (se presente).
 4. 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 possono riscaldarsi più del solito, pertanto 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.
- Quando viene riempito il serbatoio dell'acqua, il livello dell'acqua non deve superare il livello massimo indicato sul serbatoio.
- AVVERTENZA: rischio di ustioni e danni all'elettrodomestico: l'utilizzo della funzione vapore può causare ustioni: dopo aver utilizzato una funzione di cottura a vapore, aprire lo sportello con cautela per evitare lesioni.
- Per il riempimento del serbatoio utilizzare solo acqua potabile.
- Quando viene utilizzata la funzione vapore, riempire il fondo della cavità solo con acqua potabile.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la carne consigliata.
- Prima di avviare una funzione di pulizia pirolitica è necessario svuotare il serbatoio dell'acqua. Non riempire il serbatoio dell'acqua durante la funzione di pulizia pirolitica.

AVVERTENZE Preci Probe (sonda di temperatura wireless)

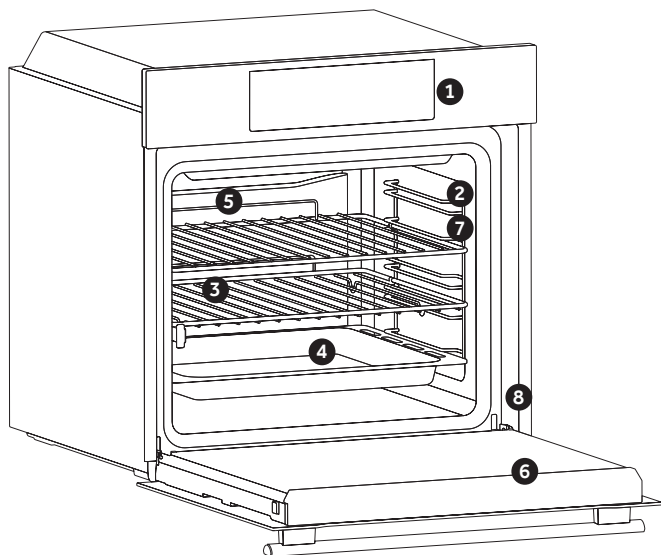
AVVERTENZE:

- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.
- **NON TOCCARE** Preci Probe A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Preci Probe dagli alimenti dopo la cottura.
- Durante la cottura è necessario **INSERIRE COMPLETAMENTE** negli alimenti la barra metallica della sonda Preci Probe fino al **BORDO** in ceramica **NERA**.



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

Descrizione del prodotto



1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglia
4. Vassoio
5. Ventola (se presente)
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)

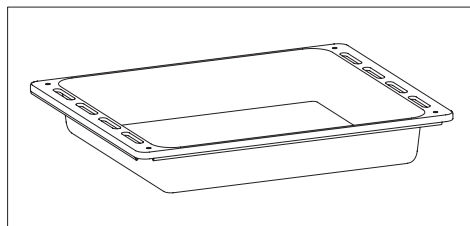
8. Numero di serie



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

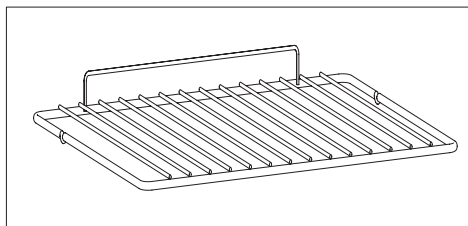
ACCESSORI

Vassoio di gocciolamento



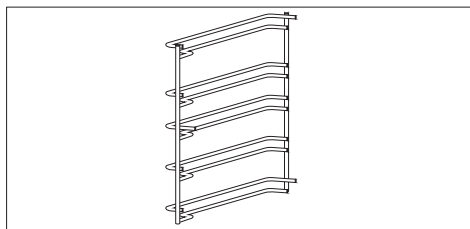
Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

Griglia metallica



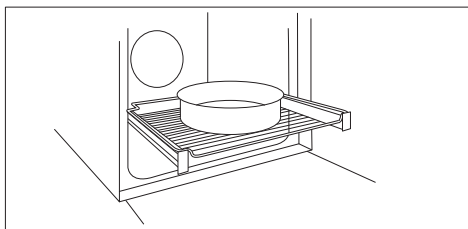
Sostiene piastre e vassoi di cottura.

Guide metalliche laterali (solo se presenti)



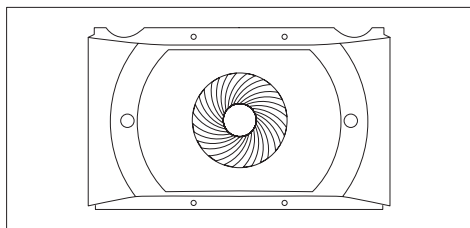
Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

Guide telescopiche (solo se presenti)



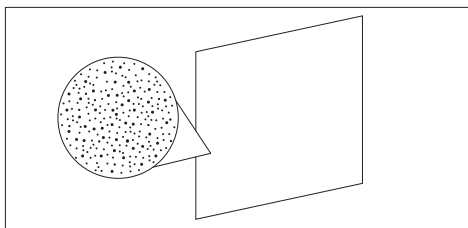
Due guide che facilitano il controllo dello stato di cottura in quanto consentono di estrarre e riposizionare facilmente i vassoi e le griglie all'interno della cavità del forno.

Pannello chef (solo se presente)



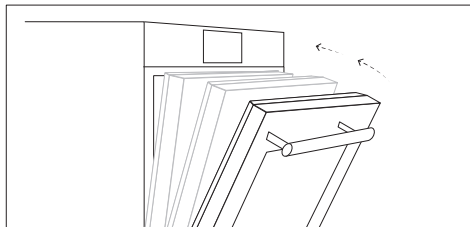
Convogliatore d'aria che favorisce la circolazione dell'aria all'interno del forno. Ciò consente di migliorare le prestazioni di cottura, rendere più uniforme la cottura degli alimenti a tutte le temperature, ridurre i tempi di cottura e ottenere una distribuzione uniforme della temperatura all'interno del forno.

Pannelli catalitici (solo se presenti)



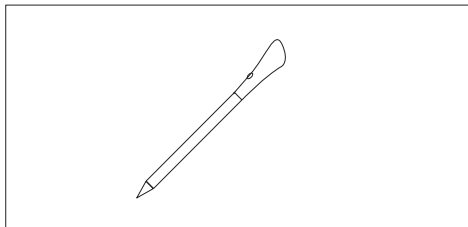
Speciali pannelli rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Da sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

Chiusura graduale (solo se presente)



Cerniere che garantiscono un movimento fluido e automatico durante la chiusura dello sportello del forno.

Preci probe



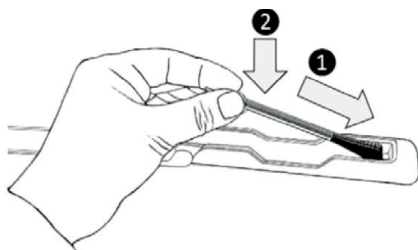
Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.

AVVERTENZE:

- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per la carne.
- Non cercare di inserire la sonda Preci Probe negli alimenti congelati.

PRECI PROBE

- Verificare la carica di Preci Probe prima dell'uso:
 1. Inserire Preci Probe 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 di precisione Preci Probe è totalmente carica.



- Verificare che il Bluetooth del forno sia attivato.
- Assicurarsi che Preci Probe si trovi nel raggio della distanza di controllo. Preci Probe non viene rilevata dal forno se collocata a una distanza eccessiva.
- Se ricoperta di materiale isolante, Preci Probe non comunica con il forno. Se la sonda viene disconnessa durante la cottura standard con sonda (batteria scarica, Bluetooth spento, ecc.), il processo di cottura viene interrotto dopo un breve intervallo. Durante la cottura con ricetta e sonda, il processo di cottura continua per il tempo residuo programmato in caso di disconnessione della sonda.

Consigli di cucina – Preci Probe

La sonda Preci Probe può essere utilizzata con le funzioni manuali (statico, cottura ventilata, grill, supergrill, grill ventilato, resistenza inferiore e resistenza inferiore ventilata) e con le COTTURE PER CATEGORIE DI ALIMENTI. La sonda Preci Probe ha un singolo punto di misurazione; inserirla completamente nell'alimento con la punta metallica in corrispondenza del centro della pietanza. 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.

Grazie al suo design wireless, la sonda Preci Probe consente di monitorare anche gli alimenti che cambiano volume durante la cottura (ad esempio, il pane).

CARNE/ARROSTI/BISTECCHIE: inserire la sonda diagonalmente 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. Temperature interne consigliate:

- 45 °C per roast beef (da avvolgere poi in un foglio di alluminio e lasciar riposare per 15-20' prima del servizio)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C per altre carni arrosto



POLLAME: inserire la Preci Probe nella parte più spessa del petto. La temperatura interna consigliata per il pollame è di 83-85 °C

PESCE (INTERO/FILETTI): inserire la sonda diagonalmente nella parte più spessa. Temperatura interna consigliata: 65 °C

PANE/SFORMATI: inserire la sonda Preci Probe vicino al centro geometrico dell'alimento. Temperatura interna consigliata: 90 °C

Uso delle funzioni vapore

CASSETTO DELL'ACQUA

1. Spingere lentamente ed estrarre il cassetto per riempire facilmente con acqua dal lavandino (o versarla da una caraffa). (Figura 1)
2. Riempire il cassetto fino al livello MAX e rimetterlo in posizione (Figura 2).



Figura 1



Figura 2

3. Selezionare l'interruttore del vapore per convertire i parametri di cottura delle categorie di alimenti in uno a vapore.
4. Impostare temperatura e tempi a seconda della ricetta.
5. Per avviare la cottura cliccare sull'icona di avvio.

NOTA: Alcune gocce d'acqua potrebbero cadere nella cavità anche durante la cottura. È normale e non pregiudica la corretta cottura.

- Un segnale acustico segnalerà la fine della fase di preriscaldamento. A fine cottura verrà emesso un segnale acustico.
 - Quando il forno è spento o in stand-by, il sistema scarica automaticamente l'acqua non utilizzata nel cassetto. Durante questo processo la pompa emetterà un rumore per circa 1 minuto.
6. Scaricare l'acqua estraendo il serbatoio.

DECALCIFICAZIONE

Questa funzione è consigliata dopo 25 cicli e diventa obbligatoria dopo 40 cicli. Il forno visualizzerà in entrambi i casi l'icona di decalcificazione.

Si articola in tre fasi:

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

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

Fase 2 (decalcificazione):

- i. Aggiungere nel serbatoio dell'acqua 400 ml di acqua di rubinetto e 100 ml di anticalcare. Premere il pulsante di avvio.
- ii. Questa fase richiederà 20 minuti; dopodiché, per procedere alla terza fase è necessario rimuovere nuovamente il serbatoio dell'acqua.

Fase 3 (risciacquo):

- i. Aggiungere 500 ml di acqua di rubinetto nel serbatoio dell'acqua. Premere il pulsante di avvio.

- ii. Questa fase richiederà 20 minuti. Al termine del processo sarà emesso un segnale acustico !! La rimozione del serbatoio dell'acqua comporta il termine della funzione di decalcificazione.

SCARICO ACQUA

Dopo il ciclo di cottura a vapore, l'acqua rimasta nella cavità verrà nuovamente trasferita nel cassetto dell'acqua. Durante questo processo verrà visualizzata l'icona di scarico acqua.















UTILIZZO QUOTIDIANO








Il forno fornisce feedback diversi sul cassetto dell'acqua con l'icona del feedback per il cassetto dell'acqua.

1. Livello dell'acqua nel cassetto: sono presenti tre linee per indicare la quantità di acqua all'interno del cassetto (alto, medio, basso). L'icona del triangolo di emergenza avvisa quando il cassetto è vuoto.
2. Necessità di riempire il serbatoio dell'acqua: due frecce indicano se occorre riempire o svuotare il cassetto.

Uso dell'elettrodomestico

MODALITÀ DI COTTURA *

Simbolo	Descrizione	Suggerimenti
	Statico *** 150-200 °C **  2° / 3° livello	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore. Compatibile con Preci Probe. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	Cottura ventilata 180-200 °C **  2° / 3° livello	IDEALE PER: arrostiti, sformati, verdure e torte con ripieni umidi su un unico livello. Ideale per la cottura di cibi che contengono molta acqua. Compatibile con Preci Probe. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	Cottura multilivello 150-230 °C **  3° per il livello singolo 1°+ 3° per il livello doppio	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con Preci Probe. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	Grill L3 (potenza) **  5° livello per cibi sottili 3° / 4° livello per cibi di forte spessore	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo la resistenza superiore e il livello della griglia può essere regolato. Per la cottura alla griglia lo sportello deve essere chiuso. Collocare le carni bianche a distanza dalla griglia. Le carni rosse e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano con il vassoio di gocciolamento sottostante. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	Grill ventilato 200 °C **  2° / 3° / 4° livello	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrostiti). Utilizza la resistenza superiore con la ventola per ottimizzare la circolazione dell'aria all'interno del forno. Per la cottura alla griglia lo sportello deve essere chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse ma non per quelle bianche.
	Resistenza inferiore 160-180 °C **  1° / 2° livello	IDEALE PER: crème caramel, budini e bagnomaria su un unico livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per completare una preparazione. Compatibile con Preci Probe. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	Resistenza inferiore ventilata 170-230 °C **  2° / 3° livello	IDEALE PER: pizze, torte salate, crostate e cibi con condimenti liquidi su un unico livello. Compatibile con Preci Probe. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.

Simbolo	Descrizione	Suggerimenti
	Supergrill L3 (potenza) **  4° / 5° livello	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Per la cottura alla griglia lo sportello deve essere chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario). Utilizzare L5 (potenza) senza preriscaldamento quando si grigliano i toast.
	Soft + 150-200 °C  2° / 3° livello	IDEALE PER: torte e pane su un unico livello.
	Grill+Girarrosto * L3 (potenza)	IDEALE PER arrostire cibi quali petti di pollo, quaglie o filetti di pesce su entrambi i lati contemporaneamente. Posizionare una teglia sotto il cibo in corrispondenza del livello 1 per raccogliere colature e succhi. Per la cottura alla griglia lo sportello deve essere chiuso.
	Grill ventilato+Girarrosto * 200°C	IDEALE PER arrostire cibi quali pollo o tacchino di grandi dimensioni su entrambi i lati contemporaneamente. Posizionare una teglia sotto il cibo in corrispondenza del livello 1 per raccogliere colature e succhi. Per la cottura alla griglia lo sportello deve essere chiuso.
	Statico+Girarrosto * 200°C	IDEALE PER: arrosti di manzo o maiale. Posizionare una teglia sotto il cibo in corrispondenza del livello 1 per raccogliere colature e succhi.



* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.





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

**** Il tempo di cottura consigliato può variare in base al tipo di alimento e alle preferenze dell'utente..

FUNZIONI AGGIUNTIVE

Simbolo	Descrizione	Suggerimenti
	Key lock	This function enables to lock the screen in order to prevent any unwanted use by minors. Press and hold down Temperature (4) for 5 seconds to activate the screen lock. Do the same to deactivate it.
	Favourite function	To save a favourite function and display it first when your oven is turned on, hold down the (2) key for 5 seconds.

FOOD COOKING CATEGORIES

Simbolo	Descrizione	Preriscaldare	Livello di cottura	Temperature Heat Feel (°C)	Descrizione
	Carne rossa	S	2-3	58-62-65 °C per la carne di manzo	Per arrosti e tagli di manzo e vitello.
	Carne bianca	S	2-3	70-74-85 °C	Per arrosti di maiale, bocconcini di pollo e tacchino e carni bianche in genere.
	Pesce	S	2-3	65 °C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure	S	3-4	70 °C	Per verdure e patate arrosto.

Sono garantiti risultati di cottura perfetti grazie ai parametri preimpostati per ciascuna categoria. I valori predefiniti di tempo e temperatura si riferiscono a quantità corrispondenti a 4 porzioni. Utilizzare la tabella sottostante per impostare correttamente il tempo di cottura; utilizzare la sonda Preci Probe per ottenere risultati ottimali.

Categoria di alimenti	Porzione/grammi (l'impostazione predefinita è indicata in grassetto)	Tempo di cottura (min)**** dopo il preriscaldamento
Carne rossa	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Carne bianca	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Pesce	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Verdure	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.





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

**** Il tempo di cottura consigliato può variare in base al tipo di alimento e alle preferenze dell'utente.

MODALITÀ COTTURA A VAPORE

Categoria di alimenti al vapore	Porzione/grammi (l'impostazione predefinita è indicata in grassetto)	Tempo di cottura (min)**** dopo il preriscaldamento
Carne rossa al vapore	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
Carne bianca al vapore	4/800 ; 6/1200; 8/1600	48 ; 52; 56
Pesce al vapore	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Verdure al vapore	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

FUNZIONI PARTICOLARI *

Simbolo	Descrizione	Suggerimenti
	Tailor bake *** 180-200 °C **  2° livello	Ideale per mantenere gli alimenti morbidi all'interno e croccanti all'esterno. Per una cucina sana, questa funzione riduce la quantità di olio e grassi. La combinazione di elementi scaldanti con ciclo pulsante dell'aria garantisce risultati di cottura ottimali.
	Pane a 210°C  2° livello	La combinazione di vapore e riscaldamento tradizionale garantisce una maggiore espansione del volume durante la cottura del pane. La crosta risulterà lucida e croccante. Questa funzione può essere utilizzata con il sensore wifi Preci Probe. Per ottenere un risultato perfetto si consiglia questa ricetta testata dal nostro chef (v. capitolo "Ricetta del pane").

RICETTA DEL PANE

• Con semplice farina per pane:

500 g di farina speciale per pane
10 g di sale

7,5 g di lievito di birra secco

Circa 325 g di acqua

• Con farina per pane con lievito e sale aggiunti (raccomandata):

500 g di farina speciale per pane

7,5 g di lievito di birra secco (è preferibile aggiungere una bustina)

Circa 325 g di acqua

Procedimento

In una ciotola, sciogliere il lievito e aggiungere farina, sale (se serve) e acqua

Mescolare fino a ottenere un impasto liscio Versare l'impasto sul piano di lavoro e, con il palmo della mano, lavorarlo tirandolo e ripiegandolo su sé stesso (lo scopo è incorporare quanta più aria possibile). Ripetere questi movimenti per circa 5 minuti.

Mettere l'impasto nella ciotola e coprirlo con una pellicola per alimenti per farlo lievitare (usando la funzione apposita del forno) per circa 30 min. (deve raddoppiare di volume).

Riprendere l'impasto, ripiegare 2 o 3 volte (per togliere l'aria) e dargli le forme desiderate (baguette, pane in cassetta, pagnotta).

Inserire il pane sulla placca precedentemente rivestita con carta forno Spolverizzare un po' di farina (opzionale, solo per creare l'effetto di pane rustico)




Incidere la superficie del pane con una lama affilata (o un coltello)

Far riposare una decina di minuti prima di infornare, quindi inserire la teglia con il pane nel 2° livello (dal basso) del forno

Misurare esattamente 1 dl (10 cl o 100 g) di acqua e versarla direttamente sul fondo del forno.

Chiudere lo sportello e attivare la funzione pane o panificazione.

FUNZIONI DI PULIZIA *

Simbolo	Funzione	Descrizione
	H2O clean	Per una pulizia semplice ed efficiente del forno.
	Pirolisi Eco	Per una pulizia perfetta e regolare della cavità del forno. Questa funzione consente di bloccare lo sportello durante il processo (d4).
	Pirolisi +	Per una pulizia estremamente accurata e per la rimozione di grandi quantità di sporco dalla cavità del forno. Questa funzione consente di bloccare lo sportello durante il processo (d4).

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

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

**** Il tempo di cottura consigliato può variare in base al tipo di alimento e alle preferenze dell'utente.

Pulizia e manutenzione

NOTE GENERALI SULLA PULIZIA:

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

AVVERTENZA: per evitare danni irreparabili ai componenti smaltati, per la pulizia non adoperare mai detersivi abrasivi, oggetti appuntiti o lana d'acciaio. Utilizzare solo acqua, sapone o detersivi a base di candeggina (ammoniac).

COMPONENTI IN VETRO

Pulire la finestra in vetro del forno con un panno da cucina assorbente dopo ogni utilizzo.

Per le macchie più ostinate, adoperare una spugna imbevuta di detergente e strizzata, quindi risciacquare con acqua.

GUARNIZIONE DELLA FINESTRA DEL FORNO

Se la guarnizione è sporca, può essere pulita con una spugna bagnata.

PRIMO UTILIZZO DELLA FUNZIONE VAPORE:

Prima di utilizzare le funzioni vapore per la prima volta:

Riempire il cassetto con acqua e avviare uno dei cicli di cottura a vapore senza alimenti all'interno.

Al termine del ciclo, svuotare il cassetto. Ora il forno è pronto per la cottura a vapore.

RACCOMANDAZIONI:

- 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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA:

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Smontare il coperchio di vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una lampadina nuova dello stesso tipo.
- Dopo la sostituzione della lampadina, rimontare il coperchio di vetro.

NOTA: se il forno è dotato di una lampada a LED, rivolgersi all'assistenza per la sostituzione della lampada.

Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)/F (10 LED)

Protezione dell'ambiente e smaltimento

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e provare sempre a riempirlo. 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 facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

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.

GESTIONE DEI RIFIUTI E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

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.

Table des matières

- 41** **Consignes de sécurité importantes**
- 48** **Description du produit**
- 52** **Utilisation de l'appareil**
- 56** **Nettoyage et entretien**
- 57** **Protection de l'environnement et élimination**
- 58** **Installation**

Merci d'avoir choisi un de nos produits. Pour de meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin si des réparations sont nécessaires. Vérifiez que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de doute, consultez un technicien qualifié avant d'utiliser le four. Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Lorsque le four est allumé pour la première fois, une fumée forte risque de se former.

Cela est provoqué par le fait que la colle des panneaux d'isolation chauffe pour la première fois. Si cela se produit, ne vous inquiétez pas, il suffit d'attendre que la fumée se dissipe avant de mettre des aliments dans le four. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans ce document.

REMARQUE : les fonctions, propriétés et accessoires du four mentionnés dans ce manuel varient selon le modèle que vous avez acheté.

Consignes de sécurité importantes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, sans expérience ou connaissance du produit, uniquement s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions sur le fonctionnement de l'appareil, de manière sécurisée et en ayant conscience des éventuels risques.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veillez à ne toucher aucune partie chaude.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.

RECOMMANDATIONS D'INSTALLATION/AVERTISSEMENTS

- Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. 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.

- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales. No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- 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 à la dernière page en fonction du type de fixation. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- **Si le four est fourni par le fabricant sans fiche :**
L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation. La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **Si le four est fourni par le fabricant avec fiche :**
La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette

opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. 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 raccordement à la source de courant peut également être effectué 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. 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. Pour le débranchement, il convient de faire en sorte que la fiche soit accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit mesurer environ 10 mm de plus que les autres conducteurs. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.
- **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.
- 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.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
 - Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher le produit de la source d'alimentation ;
 - Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;
 - En général, l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de câbles d'extension n'est pas recommandée ;
 - En cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.
 - **ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.** Le circuit électrique sur lequel le four est branché doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnement avec des pôles multiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation. Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.
 - **CONNEXION.** Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 Vca entre les phases ou entre la phase et le neutre. Avant de brancher le four sur l'alimentation électrique, il est important de vérifier la tension d'alimentation indiquée sur le manomètre et le réglage du sectionneur. Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.
 - **AVERTISSEMENT.** Avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou problème provoqué par l'absence de branchement sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.

- 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. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel issu de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des qualifications équivalentes

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION/AVERTISSEMENTS

- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, attendre 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactez le service à la clientèle.
- Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.
- 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.
- Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
- 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.
- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson special containers.

AVERTISSEMENTS

- Tout déversement excessif doit être éliminé avant d'effectuer le nettoyage.
- AVERTISSEMENT : avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :
 1. Nettoyez la porte du four ;
 2. Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
 3. Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;
 4. Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il faut boucher le trou avec l'écrou fourni. Fermez toujours le trou avec l'écrou lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Pendant le processus de nettoyage par pyrolyse (si disponible), les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude, les enfants doivent donc être maintenus à une distance sûre.
- 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.
- Lors du remplissage du réservoir d'eau, le niveau de l'eau ne doit pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le réservoir.
- AVERTISSEMENT : risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil : l'utilisation de la fonction vapeur libérée peut provoquer des brûlures : ouvrir soigneusement la porte pour éviter toute blessure après avoir utilisé une fonction de cuisson à la vapeur.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le réservoir.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le fond de la cavité pendant la fonction vapeur.
- N'utilisez que la sonde de cuisson recommandée pour ce four.
- Avant de lancer une fonction de nettoyage par pyrolyse, le réservoir d'eau doit être vidé. Ne remplissez pas le réservoir d'eau pendant un nettoyage par pyrolyse.

Preci Probe (sonde de température sans fil)

AVERTISSEMENTS

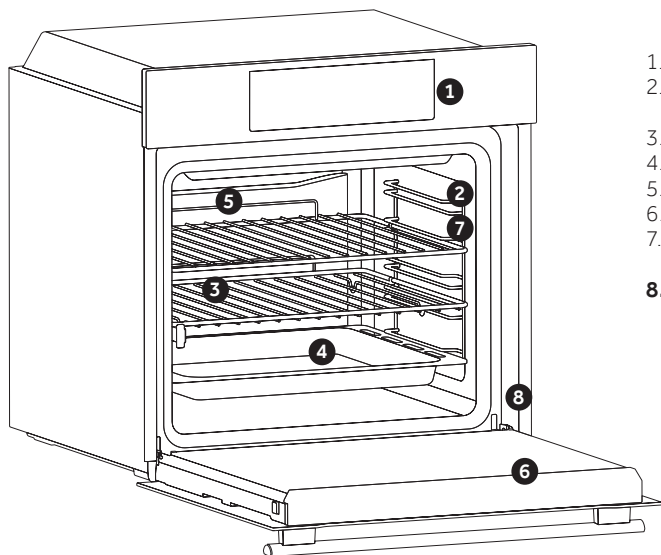
AVERTISSEMENTS :

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



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

Description du produit



1. Panneau de commande
2. Étages (support métalliques latéraux)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)

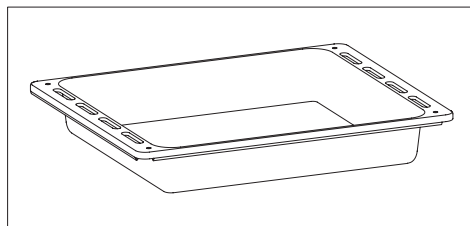
8. Numéro de série



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

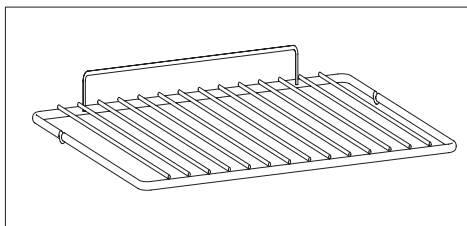
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



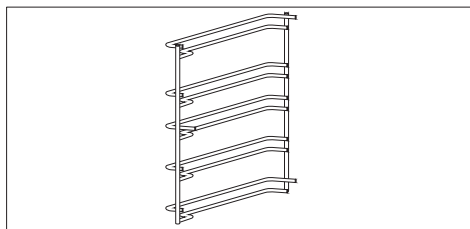
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



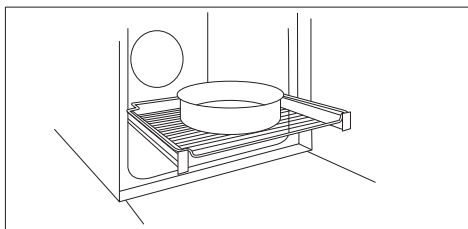
Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Grilles latérales (si présentes)



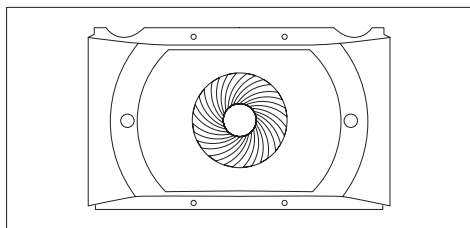
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et la lèche-frite.

Guides télescopiques (si présents)



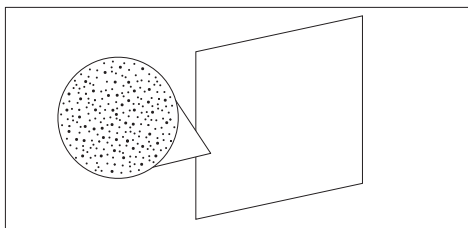
Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

Panneau du chef (si présent)



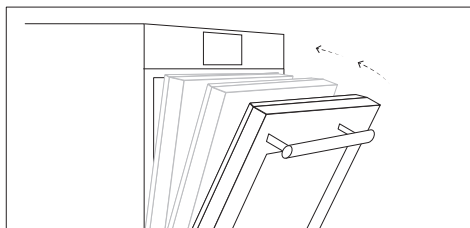
Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

Panneaux catalytiques (si présents)



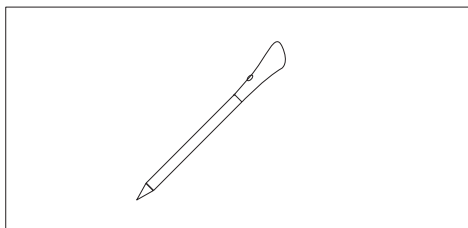
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

Softclose (only if present)



Charnières qui garantissent un mouvement souple et lisse automatique pendant la phase de fermeture de la porte du four.

Preci probe



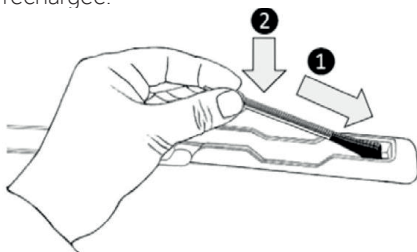
Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

AVERTISSEMENTS :

- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer Preci Probe dans des aliments congelés.

PRECI PROBE

- Avant de l'utiliser, vérifiez que Preci Probe est chargée :
 1. Placez Preci Probe 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 Preci Probe est entièrement rechargée.



- Vérifiez que le Bluetooth du four est allumé.
- Assurez-vous que Preci Probe se trouve dans la plage de distance de supervision. Si la distance est trop importante, Preci Probe ne sera pas détectée par le four.
- Si Preci Probe est recouvert par un matériau isolant, elle ne peut pas communiquer avec le four. Si la sonde est déconnectée pendant la cuisson standard avec la sonde (batterie à plat, Bluetooth éteint, etc.), la procédure de cuisson sera interrompue après un court intervalle. Durant la cuisson avec une recette et la sonde, la procédure de cuisson continue pendant le temps programmé restant en cas de déconnexion.

Astuces de cuisson – Preci Probe

Preci Probe peut être utilisée avec des fonctions manuelles (Convection naturelle, Convection + ventilateur, Gril, Supergrill, Gril + ventilateur, Chaleur de sole et Chaleur de sole + ventilateur) et avec les CATÉGORIES DE CUISSON.

La sonde Preci Probe dispose d'un point de mesure. Insérez-le complètement dans les aliments en plaçant la pointe en métal au centre des aliments.

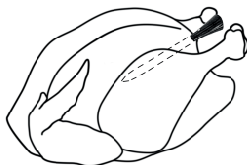
Ce point doit être placé le plus près possible de la partie la plus épaisse (la plus froide) des aliments afin de surveiller correctement le processus de cuisson.

Grâce à sa conception sans fil, Preci Probe peut également être utilisée pour surveiller les aliments qui changent de volume pendant la cuisson (p.ex. les pains).

VIANDE/RÔTIS/STEAKS : insérez la sonde 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.

Températures à coeur conseillées :

- 45 °C pour le rôti de bœuf (enveloppez-le ensuite dans du papier aluminium et laissez reposer 15 à 20 minutes avant de servir)
- 55 °C/60 °C/65 °C pour les autres viandes rôties



VOLAILLE : introduisez Preci Probe dans la partie la plus épaisse du blanc.

La température à coeur conseillée pour la volaille est de 83 °C à 85 °C

POISSON (ENTIER/DARNES) : insérez la sonde en diagonale dans la partie la plus épaisse
Température à coeur conseillée : 65 °C

PAIN/PLATS MIJOTÉS : insérez Preci Probe près du centre géométrique des aliments.
Température à coeur conseillée : 90 °C

Utilisation des fonctions vapeur

TIROIR À EAU

1. Veuillez pousser lentement puis sortir le tiroir afin de le remplir d'eau facilement au robinet (ou en versant l'eau d'une carafe). (Figure 1)
2. Remplissez le tiroir jusqu'au niveau MAX et remettez-le en place (Figure 2).



Figure 1



Figure 2

3. Sélectionnez le commutateur vapeur pour convertir les paramètres de cuisson des catégories d'aliments en cuisson vapeur.
4. Réglez la température et le temps selon la recette.
5. Cliquez sur l'icône de démarrage pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : quelques gouttes d'eau pourraient tomber dans la cavité même pendant la cuisson. C'est normal et cela n'aura aucun impact négatif sur la cuisson.

- Un signal sonore indique la fin de la phase de préchauffage. À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit.
 - Lorsque le four est éteint ou en veille, le système vidange automatiquement l'eau inutilisée dans le tiroir. La pompe fera du bruit pendant environ 1 minute, au cours de ce processus.
6. Évacuez l'eau en extrayant le réservoir.

DÉTARTRAGE

Cette fonction est recommandée après 25 cycles et elle sera obligatoire après 40 cycles. Le four affiche l'icône « détartrage » dans les deux cas.

Le détartrage se compose de trois étapes :

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

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

Étape 2 (Détartrage) :

- i. Ajoutez 400 ml d'eau du robinet et 100 ml de détartrant dans le réservoir d'eau. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage.
- ii. Cette étape durera 20 minutes. Après quoi, pour passer à la troisième étape, le réservoir d'eau devra être retiré à nouveau.

Étape 3 (Rinçage) :

- i. Ajoutez 500 ml d'eau du robinet sur le réservoir d'eau. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage.

- ii. Cette étape durera 20 minutes, puis le signal sonore retentira à la fin du processus.

!! Si le réservoir d'eau est retiré, la fonction de détartrage se termine.

ÉVACUATION DE L'EAU

Après le cycle de cuisson à la vapeur, l'eau qui demeure dans la cavité est retransférée dans le tiroir à eau. Au cours de ce processus, l'icône « évacuation de l'eau » s'affiche.















UTILISATION QUOTIDIENNE








Le four fournit des informations différentes sur le tiroir à eau avec l'icône « infos du tiroir d'eau ».

1. Niveau d'eau dans le tiroir : trois lignes indiquent la quantité d'eau à l'intérieur du tiroir (élevé, moyen, bas). L'icône triangle d'urgence vous avertit lorsque le tiroir est vide.
2. Besoin de remplir le réservoir d'eau : deux flèches indiquent si vous devez remplir ou vider le tiroir.

Utilisation de l'appareil

MODES DE CUISON *

Symbole	Description	Suggestions
	Convection naturelle *** 150 °C à 200 °C **  2^{ème}/3^{ème} niveau	IDÉAL POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur. Peut être utilisé avec Preci Probe. Option de préchauffage rapide disponible.
	Convection + Ventilateur 180 °C à 200 °C **  2^{ème}/3^{ème} niveau	IDÉAL POUR : rôtis, plats mijotés, légumes et tartes avec des garnitures moelleuses sur un même niveau. Idéal pour cuire des aliments à haute teneur en eau. Peut être utilisé avec Preci Probe. Option de préchauffage rapide disponible.
	Multi-niveaux 150 °C à 230 °C **  3^{ème} pour un seul niveau 1^{er} + 3^{ème} pour deux niveaux	IDÉAL POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéal pour cuire différents aliments. Peut être utilisé avec Preci Probe. Option de préchauffage rapide disponible.
	Gril L3 (puissance) **  5^{ème} niveau pour les aliments fins 3^{ème}/4^{ème} niveau pour les aliments épais	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. Utilisez le gril avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec la lèche-frite en dessous. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	Gril + Ventilateur 200 °C **  2^{ème}/3^{ème}/4^{ème} niveau	IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rôtis). Utilisez l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. Utilisez le gril avec la porte fermée. Placez la lèche-frite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches.
	Chaleur de sole 160 °C à 180 °C **  1^{er}/2^{ème} niveau	IDÉAL POUR : crème caramel, puddings et bain-marie sur un seul niveau. Cette fonction peut également être utilisée pour terminer une préparation. Peut être utilisé avec Preci Probe. Option de préchauffage rapide disponible.
	Chaleur de sole + Ventilateur 170-230 °C **  2^{ème}/3^{ème} niveau	IDÉAL POUR : pizzas, gâteaux salés, tartes et aliments avec des garnitures liquides sur un niveau. Peut être utilisé avec Preci Probe. Option de préchauffage rapide disponible.

Symbole	Description	Suggestions
	<p>Supergrill L3 (puissance) **</p> <p> 4^{ème}/5^{ème} niveau</p>	<p>IDÉAL POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. Utilisez le gril avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). Utiliser L5 (puissance) sans préchauffage pour faire griller des tranches de pain de mie.</p>
	<p>Soft + 150 °C à 200 °C</p> <p> 2^{ème}/3^{ème} niveau</p>	<p>IDÉAL POUR : gâteaux et pains sur un seul niveau.</p>
	<p>Gril + Tournebroche * L3 puissance</p>	<p>IDÉAL POUR faire rôtir les aliments tels que les blancs de poulet, les cailles ou les filets de poisson de chaque côté en même temps. Placez une plaque de cuisson sous les aliments au niveau 1 pour recueillir les gouttes et les jus. Utilisez le gril avec la porte fermée.</p>
	<p>Grill + Ventilateur + Tournebroche * 200 °C</p>	<p>IDÉAL POUR faire rôtir les aliments tels que les gros poulets ou dindes des deux côtés en même temps. Placez une plaque de cuisson sous les aliments au niveau 1 pour recueillir les gouttes et les jus. Utilisez le gril avec la porte fermée.</p>
	<p>Convection naturelle + Tournebroche * 200 °C</p>	<p>IDÉAL POUR : Faire rôtir les rôtis de boeuf ou de porc. Placez une plaque de cuisson sous les aliments au niveau 1 pour recueillir les gouttes et les jus.</p>



* Selon le modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.





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

**** Le temps de cuisson suggéré peut varier en fonction du type d'aliment et des préférences de l'utilisateur.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Symbole	Description	Suggestions
	Verrouillage de la touche	Cette fonction permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Appuyez sur la touche Température (4) et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour verrouiller l'écran. Faites de même pour le déverrouiller.
	Fonction Favoris	Pour enregistrer une fonction préférée et l'afficher en premier lorsque vous allumez votre four, maintenez la touche (2) enfoncée pendant 5 secondes.

CATÉGORIES DE CUISSON DES ALIMENTS

Symbole	Description	Préchauffage	Position de cuisson	Températures Heat Feel (°C)	Description
	Viande rouge	Y	2-3	58-62-65 °C pour le boeuf	Pour les rôtis et les morceaux de boeuf et de veau.
	Viande blanche	Y	2-3	70-74-85 °C	pour les rôtis de porc, les pièces de poulet et de dinde ainsi que la viande blanche en général.
	Poisson	Y	2-3	65 °C	Pour les poissons entiers et les filets.
	Légumes	Y	3-4	70 °C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis.

Des résultats de cuisson parfaits garantis grâce aux paramètres prédéfinis par catégorie. Les valeurs par défaut de temps et de température correspondent aux quantités pour 4 portions. Utilisez le tableau ci-dessous pour régler correctement le temps de cuisson ; utilisez Preci Probe pour obtenir de meilleurs résultats.

Catégorie d'aliments	Portion/grammes (en caractères gras, réglage par défaut)	Temps de cuisson (min)**** après le préchauffage
Viande rouge	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Viande blanche	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Poisson	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Légumes	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* Selon le modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.





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

**** Le temps de cuisson suggéré peut varier en fonction du type d'aliment et des préférences de l'utilisateur.

MODES DE CUISSON À LA VAPEUR

Catégorie d'aliments vapeur	Portion/grammes (en caractères gras, réglage par défaut)	Temps de cuisson (min)**** après le préchauffage
Viande rouge à la vapeur	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
Viande blanche à la vapeur	4/800 ; 6/1200; 8/1600	48 ; 52; 56
Poisson à la vapeur	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Légumes à la vapeur	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

FONCTIONS SPÉCIALES *

Symbole	Description	Suggestions
	Tailor bake *** 180 °C à 200 °C **  2^{ème} niveau	Idéal pour garder les aliments tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Pour une cuisson saine, cette fonction réduit la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants avec un cycle de pulsation de l'air assure des résultats de cuisson uniformes.
	Pain 210 °C  2^{ème} niveau	L'association de la vapeur et du chauffage traditionnel assure une expansion du volume plus élevée lors de la cuisson du pain. La croûte deviendra brillante et croustillante. Cette fonction peut être utilisée avec le capteur Wi-Fi de la Preci Probe. Nous vous proposons une recette spécifique testée par notre Chef pour cuisiner un pain parfait (voir le chapitre « Recette du pain »).

RECETTE DU PAIN

• Avec de la farine pour pain simple :

500 g de farine spéciale pour pain

10 g de sel

7,5 g de levain panaire déshydraté

Environ 325 g d'eau

• Avec de la farine pour pain avec le levain et le sel incorporés (recommandé) :

500 g de farine spéciale pour pain

7,5 g de levain panaire déshydraté (de préférence un sachet)

Environ 325 g d'eau

Méthode

Diluez le levain dans l'eau dans un saladier, ajoutez la farine, le sel (si nécessaire) et l'eau

Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Placez la pâte sur le plan de travail puis étirez-la avec la paume de la main en la retournant sur elle-même (l'objectif étant de faire pénétrer un maximum d'air à l'intérieur de la pâte). Répétez ce mouvement pendant environ 5 minutes.

Mettez la pâte dans le bol et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez la pâte lever (dans le four à l'aide de la fonction prévue à cet effet) pendant environ 30 min (elle doit doubler de volume)

Reprenez la pâte, pliez-la 2 ou 3 fois sur elle-même (pour en expulser l'air) et formez les pâtons (baguette, pain de campagne, miche ronde)

Placez les pains sur la plaque du four chemisée de papier sulfurisé




Saupoudrez légèrement les pains de farine (facultatif, uniquement pour leur donner l'aspect d'un pain de campagne)

Effectuez quelques entailles bien nettes avec une lame bien coupante (ou un couteau bien aiguisé) sur le dessus des pains

Laissez reposer environ dix minutes avant de mettre dans le four. Installez la plaque contenant les pains dans le 2^{ème} niveau (à partir du bas) du four

Mesurez exactement 1 dl (10 cl ou 100 g) d'eau et versez-la directement en bas du four. Fermez la porte et activez la fonction pain ou pâtisserie.

FONCTIONS DE NETTOYAGE *

Symbole	Fonction	Description
	H2O clean	Pour un nettoyage simple et efficace du four.
	Pyrolyse Eco	Pour un nettoyage parfait et régulier de la cavité du four. Cette fonction permet de verrouiller la porte pendant le processus (d4).
	Pyrolyse+	Pour un nettoyage extrêmement complet et l'élimination de grandes quantités de saleté dans la cavité du four. Cette fonction permet de verrouiller la porte pendant le processus (d4).

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

**** Le temps de cuisson suggéré peut varier en fonction du type d'aliment et des préférences de l'utilisateur.

Nettoyage et entretien

REMARQUES GÉNÉRALES

SUR LE NETTOYAGE :

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

AVERTISSEMENT : n'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets coupants pour le nettoyage, car ils risquent d'endommager irréparablement les parties émaillées. N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniaque).

PARTIES VITRÉES

Nettoyez la fenêtre du four en verre à l'aide d'un torchon de cuisine absorbant après chaque utilisation. Pour les taches tenaces, utiliser une éponge imbibée de détergent, essuyez, puis rincez à l'eau.

JOINT DE FENÊTRE DU FOUR

S'il est sale, le joint peut être nettoyé à l'aide d'une éponge humide.

PREMIÈRE UTILISATION DE LA FONCTION VAPEUR :

Avant d'utiliser les fonctions Vapeur pour la première fois :

Remplissez le tiroir d'eau et lancez un du cycle de cuisson à la vapeur sans aliments à l'intérieur.

Une fois le cycle terminé, videz le tiroir. Le four est maintenant prêt à cuire à la vapeur.

RECOMMANDATIONS :

- 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 se salisse trop et que cela 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.

CHANGER L'AMPOULE :

- Débranchez le four du secteur.
- Enlevez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
- Une fois que l'ampoule défectueuse est remplacée, remettez le cache en verre à sa place.

REMARQUE : dans le cas d'un four à LED, contactez l'assistance pour le remplacement de l'ampoule.

Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)/F (10 Led).

Protection de l'environnement et élimination

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture.

Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en reportant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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).



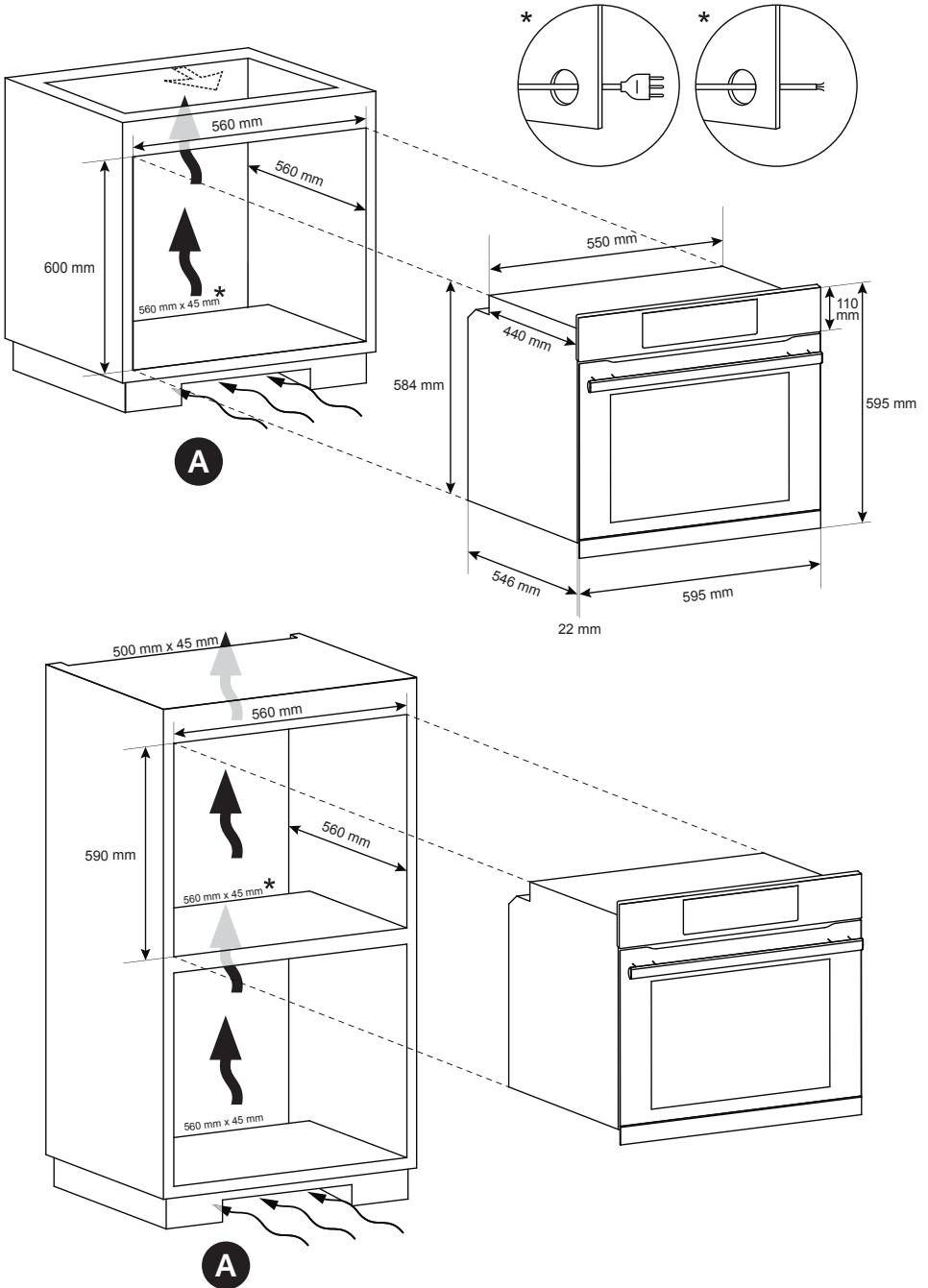
Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

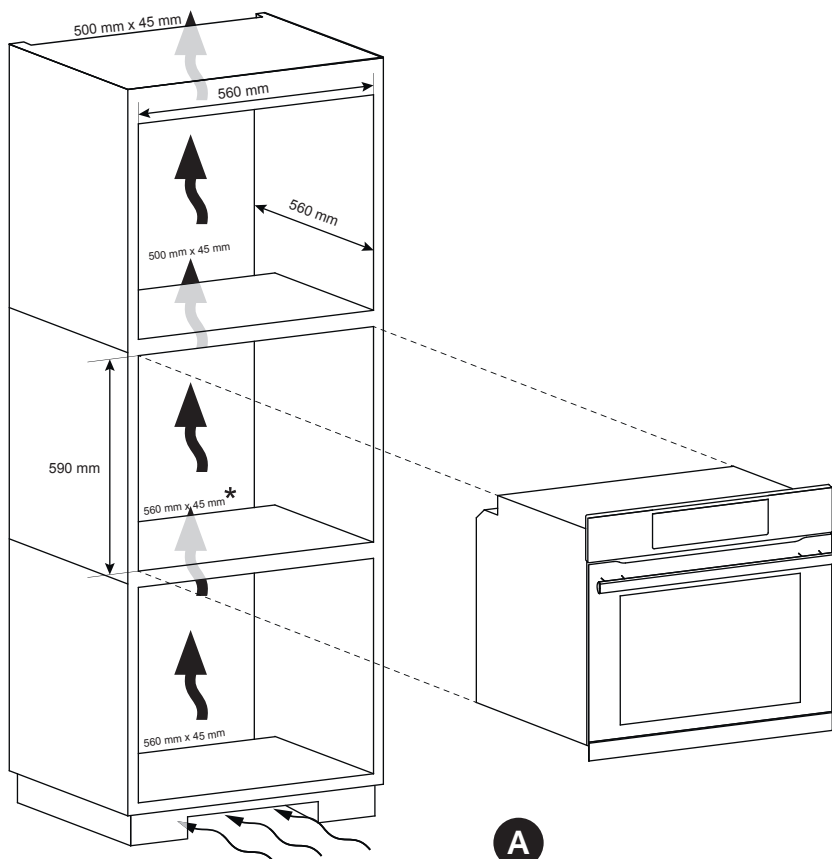
- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent 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.



Installation





*

EN If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

IT Se il mobile è dotato di fondo posteriore, praticare un'apertura per il cavo di alimentazione.

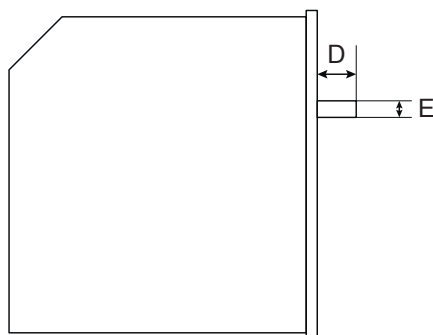
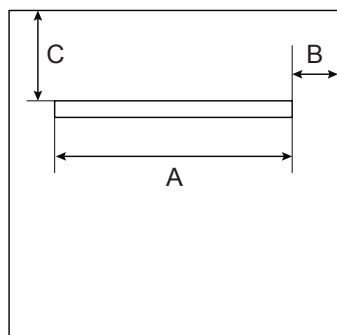
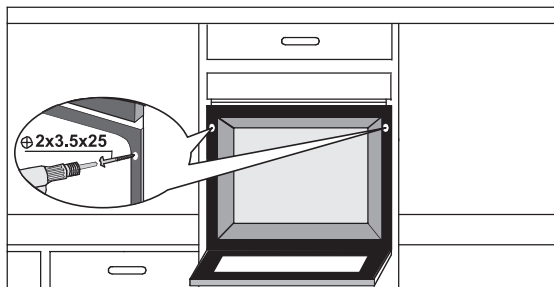
FR Si le meuble est couvert par un fond à l'arrière, réalisez une ouverture pour le cordon d'alimentation.

A

EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm².

IT Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, è necessario creare un'apertura di 500x10 mm o 5000 mm².

FR Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10 mm ou de la même surface dans 5000 mm².



MODEL	A	B	C	D	E	NOTES
SERIES 4	572 mm	11,5 mm	145 mm	42 mm	28 mm	
SERIES 6	570 mm	12,5 mm	144 mm	43,2 mm	30 mm	

Haier

70023635 • 07.2023 • Rev.A