

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

Haier

User Instructions

OVENS

EN

4

Mode d'emploi

FOURS

FR

20

Istruzioni per l'uso

FORNI

IT

36

Summary

- 5** Important safety indications
- 14** Product description
- 16** How the product works
- 17** Use of the appliance
- 18** Cleaning & maintenance
- 19** FAQs - Recommendations
- 19** Environmental protection and disposal
- 52** 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. 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.

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 overvoltage 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 lamp, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according to 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 disconnecter 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 disconnecter. 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
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.
- The dripping tray collects the residues that drip during cooking.

WARNINGS

- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- **WARNING:** before cleaning the oven:
 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.

5. Remove the meat probe from inside the oven.
- Only use the meat probe recommended for this oven.

STAND-BY

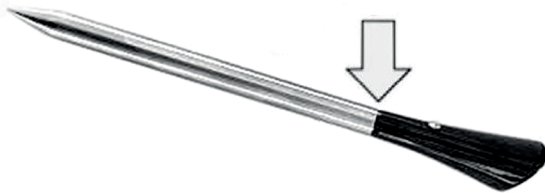
The oven goes in standby after 19 minutes of inactivity. To exit from this condition the ON/OFF button has to be put in OFF and be pressed again. Standby is not activated if:

- a cooking program is running
- the oven is waiting for a programmed cooking.

PRECI PROBE WARNINGS (WIRLESS MEAT PROBE)

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

insert Preci probe in the food up to here

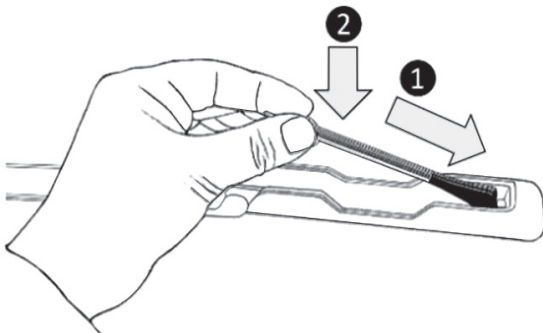


- Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by oven directly. Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by the appliance.
- Do not use Preci Probe in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Preci Probe in a microwave oven.
- Preci Probe 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 Preciprobe temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Preciprobe must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

PRECIPROBE

- 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.

During standard cooking with probe, the cooking process is interrupt-

ed if disconnected.

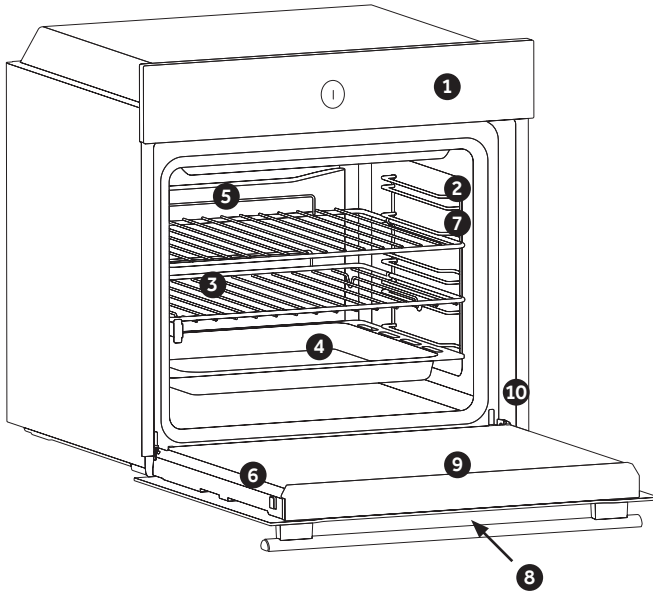
During cooking with recipe and probe, the cooking process continues for the remaining scheduled time if disconnected.

During assisted cooking with PreciTaste and probe, the cooking process continues for the last estimated time if disconnected or the internet connection is lost.

PRECI PROBE ERRORS

Probe short failure	255°C	Probe malfunction	1. Contact customer service
Probe open failure	0°C	Probe malfunction	1. Contact customer service
Probe over temperature warning	110°C	Attention: Temperature detected by probe above the permitted limit	1. Check the status of the probe and leave to cool down 2. Contact customer service
Probe under temperature warning	5°C	Attention: Temperature detected by probe below the permitted limit	1. Check the status of the probe and place at room temperature 2. Contact customer service
Probe far warning	-70dB	Weak signal	1. The probe may be positioned far from the cooking surface. Move it closer to the surface in use 2. Contact customer service
Communication lost failure	No signal	Lost communication with probe	1. The probe may be positioned too far from the cooking surface. To continue to use it, move it closer to the surface 2. Contact customer service
Probe low charge warning	25% battery	Low probe battery	1. The probe battery is low. To continue to use it, place on charge in the designated container. It will charge in just a few minutes 2. Contact customer service
Probe undercharged warning	0% battery	Completely flat battery	1. The probe battery is completely flat. To continue to use it, place on charge in the designated container. It will charge in just a few minutes 2. Contact customer service

Product description



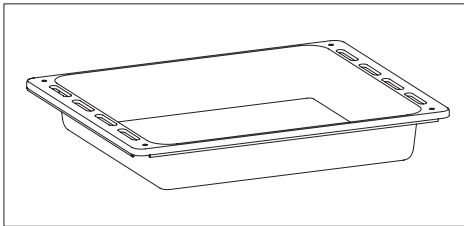
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan
6. Oven door
7. Lateral wire grids
8. Touch control panel on the door
9. Camera
- 10. Serial number**



Write here your serial number for future reference.

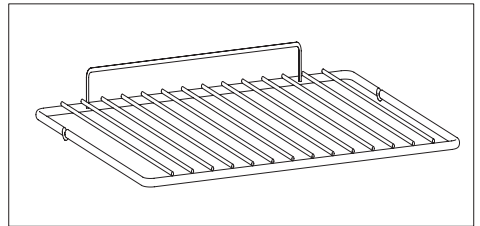
ACCESSORIES

Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

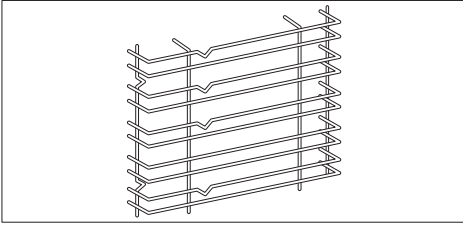
Metal grid



Holds baking trays and plates.

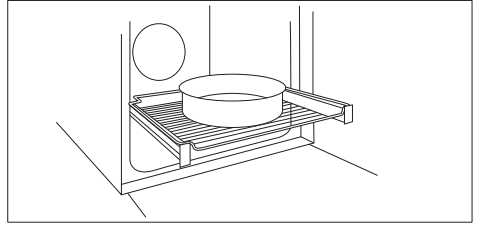
NOTE: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

Lateral wire grids



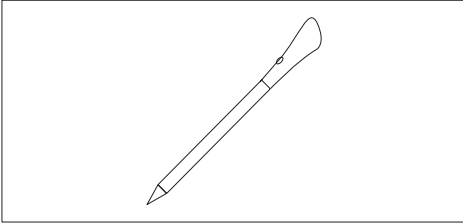
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Telescopic guides



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.

Preci Probe (only if present)

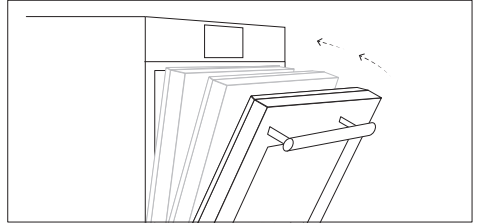


Measures the internal temperature of food during cooking.

WARNINGS:








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

Softclose



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

How the product works *















Symbol	Function	Description
	Manual mode	This function allows to choose cooking functions, temperature and duration.
	My Taste	In this menu you can see and select recently used and favorite programs as well as generate customized recipes according to your taste. <ul style="list-style-type: none"> • Last used/Last used on app: see the last programs used with duration, temperature and preheating (if selected) used directly on your oven or via app. • Favorites/My recipes: see the list of your favorite recipes and/or programs. • U-Create: create and see customized recipes.
	Recipes	In this menu you can access a variety of recipes already integrated on your oven.
	WiFi	In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the Haier App.
	Settings	Access this menu to change language, set time of day, adjust brightness, activate or deactivate sounds, edit your WiFi and Remote Control settings.
	Remote Control	When remote control is On you can access and control your oven ONLY by the connected device.
	Lock	This function enables to lock the screen in order to prevent any unwanted use by minors

Function	Description
PreciTaste	The PreciTaste assisted-cooking system requires that the oven be in remote-control mode. To start this function, the oven cavity must be empty. Once the preheating temperature has been reached, the food can be placed in the cavity. Remember to close the oven door to enable the food to be detected. The PreciTaste detection process is initiated. After receiving confirmation from the user, the cooking process starts automatically. The cooking time can be extended should you prefer your food more cooked.
Preci Probe	Preci Probe is a wireless food thermometer that gives home chefs real-time status inside the food to avoid undercook or overcook disasters and ensuring the perfect result every time. It connects directly to the product. Details and the real-time status of the food can be read from your device, giving you the best result at your fingertips.

* Depending on the oven model.

Use of the appliance

COOKING MODES *







Symbol	Description	Suggestions
	Conventional *** 160-200°C **  2° level	IDEAL FOR: brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Preheat the oven for 10 minutes.
	Convection + Fan 240°C **  1° level	IDEAL FOR: pizza, focaccia, lasagna. This function distributes heat better due to the combination of fan and heating elements, ensuring evenly baked results.
	Multi-level 180-200°C **  1°/3° level	IDEAL FOR: pastries, biscuits, cakes, stuffed and braised. Use this function to cook different foods at the same time on one or more shelf positions. Heat is distributed better and penetrates food better, reducing both preheating and cooking times. Aromas are not mixed. Allow about 10 minutes extra when cooking different foods together.
	Grill L5 (power) **  3°/4°/5° level	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use with the door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish filets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Preheat for 5 minutes. If this function is selected, it is not possible to set the delayed start with start / stop time.
	Grill + Fan 200°C **  4° level	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use with the 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 **  2° level	IDEAL FOR: caramel cream, puddings, bavarian cream (bain marie). This function is ideal to cook all pastry-based dishes, which need more heat from below. It can also be used to finish a cooking preparation.
	Bottom heating + Fan 210°C **  1° level	IDEAL FOR: tarts. The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. It prevents food from drying and encourages the rising process for perfect results.

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

*** Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class for ventilated function.

SPECIAL FUNCTIONS *

Symbol	Description	Suggestions
	Tailor bake *** 180-200°C **  2° level	IDEAL FOR: gratin. 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.
	Defrost 40°C  2° level	The fan circulates air at room temperature around frozen food so that it defrosts in a few minutes without altering food properties.
	Leavening 40°C  2° level	IDEAL FOR: bakery. Uses the top and bottom heating elements to warm the oven cavity very gently, ensuring bread or baked foods rise.

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

*** Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class for ventilated function.

Cleaning and maintenance

GENERAL NOTES ON CLEANING:

Regular cleaning can extend the lifecycle 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.

PRECIPROBE

Clean the probe with a soft damp sponge and, if necessary, some dish soap.

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 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 the mains supply.
- Undo the glass cover, unscrew 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 the case of a LED lamp oven contact the assistance for changing the light system.

FAQs - Recommendations

ASSISTED COOKING:

1. Undetected food: check that the glass is clean
2. Undetected food: check that the lights (LED + bulb) are working correctly
3. Undetected food: food in question not included in the recipes present in the system
4. Undetected food: check that the food is not covered by a lid or other material (foil, baking paper, etc.).

REMOTE CONTROL OF THE OVEN

1. Should it not be possible to view the oven from a mobile device, check that the oven is connected to the internet

PRECI PROBE

1. PreciProbe does not charge at all OR Charge slowly (more than 10 minutes): clean the pin and try to charge again
2. The Preci Probe does not set the oven to the desired temperature: the probe was not inserted correctly at the start, or the sensor is unable to measure temperature; try repositioning the Preci Probe in the food
3. Probe inserted wrongly with the tip off the food: Temperature felt and displayed on the APP; If the temperature of 100°C is exceeded, the oven will switch off to prevent damage to the probe. Reposition the probe correctly in the food.

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.

Table des matières

- 21** **Consignes de sécurité importantes**
- 30** **Description du produit**
- 32** **Fonctionnement du produit**
- 33** **Utilisation de l'appareil**
- 34** **Nettoyage et entretien**
- 35** **FAQ - Recommandations**
- 35** **Protection de l'environnement et élimination**
- 52** **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 réalimenté 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien dessus.

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. Les instructions d'installation pour le personnel professionnellement qualifié doivent être suivies. Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des

biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'un tel dégât ou d'une telle blessure.

- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne. 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 indiquées à la dernière page.

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 fouet 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. Le débranchement peut être obtenu en faisant en sorte que la fiche soit accessible ou en incorporant 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.
- N'utilisez le four qu'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 impropre, 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 pour tous les 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

bornede terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pourresponsable de tout accident ou autre problème provoqué parl'incapacité à brancher le four sur la borne de terre ou par unrac-cordement de terre présentant une continuité défectueuse.

- REMARQUE : étant donné que le four peut nécessiter des travauxd'entretien, il est conseillé de conserver une autre prise mu-rale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il est enlevéde l'espace dans lequel il est installé. Le cordon d'alimentation ne doitêtre remplacé que par du personnel de l'assistance technique ou pardes techniciens possédant des qualifications équivalentes.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION/AVERTISSEMENTS

- Pendant la cuisson, l'humidité peut se condenser à l'intérieur de lacavité du four ou sur la vitre de la porte. C'est tout à fait normal. Pourréduire cet effet, attendez 10 à 15 minutes après avoir allumé le fouravant de placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la con-densation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt quesur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peutprovoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactezle service à la clientèle.
- Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigévers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être in-séréeentièrèment dans la cavité.
- AVERTISSEMENT : ne recouvrez pas les parois du four avec du papi-eraluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Aucontact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute au-treprotection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- AVERTISSEMENT : n'enlevez jamais le joint de la porte du four. •AT-TENTION : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau oulor-sque le four est chaud.
- Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le

bordantidérapant 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 et/ou des récipients spéciaux.
- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson..

AVERTISSEMENTS

- Tout excès de produit renversé doit être enlevé avant d'effectuer le nettoyage.
- **AVERTISSEMENT** : avant le nettoyage du four :
 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.
 5. Sortez la sonde de température du four.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.

VEILLE

Le four passe en mode veille au bout de 19 minutes d'inactivité. Pour quitter cette condition, il faut mettre le bouton Marche/Arrêt sur Arrêt et appuyer à nouveau dessus. Le mode veille est désactivé si :

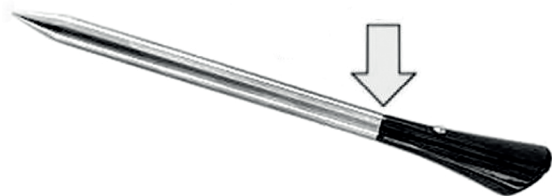
- un programme de cuisson est en cours ;
- le four attend une cuisson programmée.

AVERTISSEMENTS POUR PRECI PROBE (SONDE DE TEMPÉRATURE SANS FIL)

- TCe produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- **NE TOUCHEZ PAS** Preci Probe **AVEC LES MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON**. Portez toujours des maniques pour retirer Preci Probe des aliments après la cuisson.
- La barre métallique de Preci Probe doit être **ENTIÈREMENT IN-**

TRODUITE correctement dans l'aliment jusqu'au BORD en-céramique NOIRE pendant la cuisson.

Introduisez Preci Probe dans l'aliment jusqu'ici



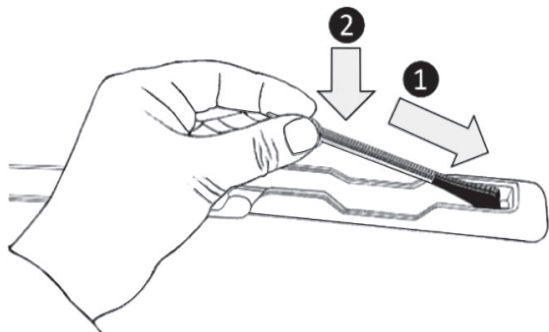
- N'exposez pas directement la partie métallique de Preci Probe à la chaleur générée par le four. N'exposez pas la partie métallique de Preci Probe à la chaleur générée par l'appareil.
- DN'utilisez pas Preci Probe dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas Preci Probe dans 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 la Preci probe dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et il faudra sortir la Preci probe du four dans les plus brefs délais, en portant des gants, pour éviter d'abîmer la sonde.

PRECI PROBE

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



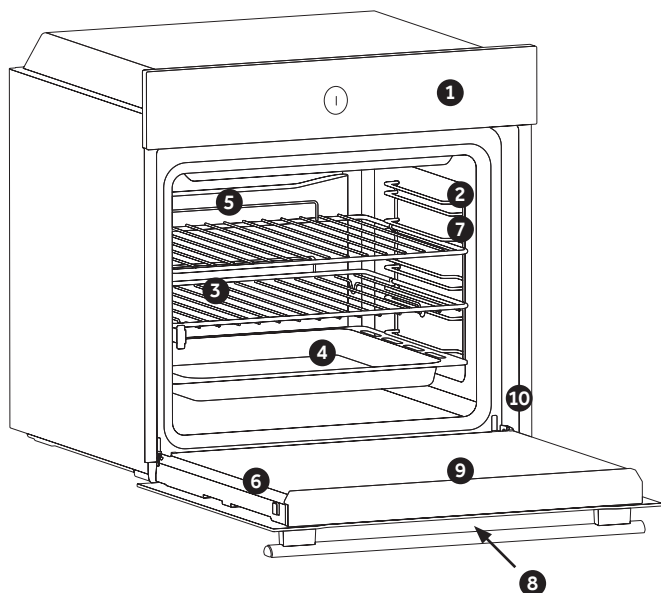
- Vérifiez que le Bluetooth du four est allumé.
- Assurez-vous que Preci Probe se trouve dans la plage de la distance de supervision. Avec de longues distances, Preci Probe ne peut pas être détectée par le four.
- Si Preci Probe est couverte d'un matériau isolant, elle ne peut pas communiquer avec le four.

Pendant la cuisson standard avec la sonde, si la sonde est déconnectée (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. Durant la cuisson assistée avec PreciTaste et la sonde, la procédure de cuisson continue pendant le dernier temps estimé en cas de déconnexion ou de perte de la connexion Internet.

ERREURS de Preci Probe

Courte panne de la sonde	255°C	Dysfonctionnement de la sonde	1. Contacter le service à la clientèle
Panne ouverte de la sonde	0°C	Dysfonctionnement de la sonde	1. Contacter le service à la clientèle
Avertissement de dépassement de température de la sonde	100°C	Attention : la température détectée par la sonde est supérieure à la limite autorisée	1. Vérifiez l'état de la sonde et laissez-la refroidir 2. Contacter le service à la clientèle
Avertissement de température trop basse de la sonde	5°C	Attention : la température détectée par la sonde est inférieure à la limite autorisée	1. Vérifiez l'état de la sonde et placez-la à température ambiante 2. Contacter le service à la clientèle
Avertissement sonde éloignée	-70dB	Signal faible	1. La sonde peut être située loin de la surface de cuisson. Rapprochez-la de la surface utilisée 2. Contacter le service à la clientèle
Panne de perte de communication	Absence de signal	Perte de communication avec la sonde	1. La sonde peut être située trop loin de la surface de cuisson. Pour continuer à l'utiliser, rapprochez-la de la surface 2. Contacter le service à la clientèle
Avertissement charge faible de la sonde	25% d'autonomie	Batterie faible de la sonde	1. La batterie de la sonde est faible. Pour continuer à l'utiliser, rechargez-la sur le boîtier prévu pour cela. Elle se rechargera en quelques minutes seulement. 2. Contacter le service à la clientèle
Avertissement sonde déchargée	0% d'autonomie	Batterie complètement déchargée	1. La batterie de la sonde est complètement déchargée. Pour continuer à l'utiliser, rechargez-la sur le boîtier prévu pour cela. Elle se rechargera en quelques minutes seulement. 2. Contacter le service à la clientèle

Product description



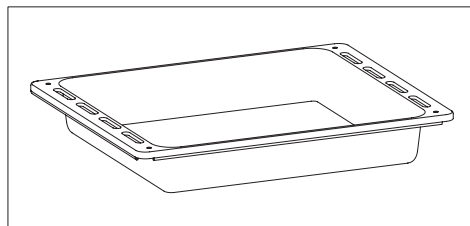
1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille-métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles métalliques latérales
8. Panneau de commande tactile sur la porte
9. Appareil photo
- 10. Numéro de série**



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure

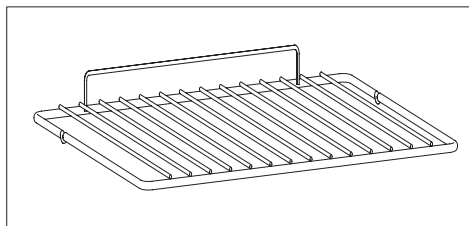
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



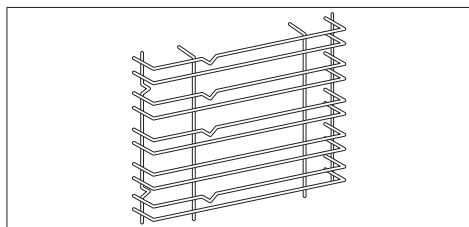
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



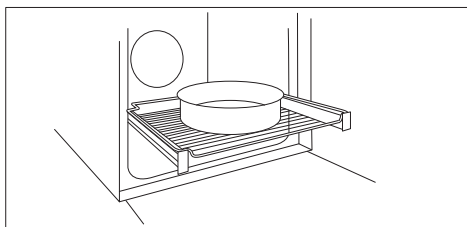
Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Grilles métalliques latérales



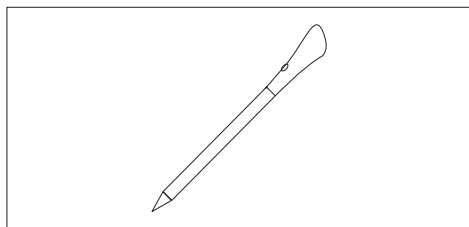
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et la lèche-frite.

Glissières télescopiques



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.

Preci probe (le cas échéant)

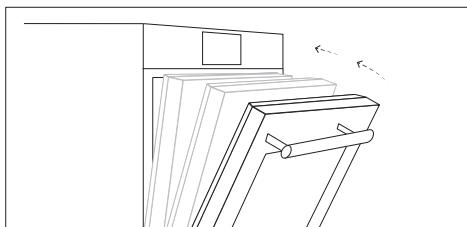


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson.

AVERTISSEMENTS :








- Ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de température.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de température dans des aliments congelés.

Amortissement



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

Fonctionnement du produit *







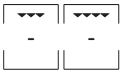







Symbole	Fonction	Description
	Manual mode	Cette fonction permet de choisir les fonctions de cuisson, la température et la durée.
	My Taste	<p>Dans ce menu, vous pouvez voir et sélectionner des programmes récemment utilisés et préférés ainsi que générer des recettes personnalisées en fonction de votre goût.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dernière utilisation/dernier utilisé sur l'application : voir les derniers programmes utilisés avec la durée, la température et le préchauffage (si sélectionné) utilisés directement sur votre four ou via l'application. • Favoris/Mes recettes : voir la liste de vos recettes et/ou programmes préférés. • U-Create : créer et voir des recettes personnalisées..
	Recettes	Dans ce menu, vous pouvez accéder à une variété de recettes déjà intégrées sur votre four.
	WiFi	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'enregistrer dans l'application hOn.
	Paramètres	Accédez à ce menu pour changer la langue, régler l'heure de la journée, ajuster la luminosité, activer ou désactiver les sons, modifier votre Wi-Fi et les paramètres du contrôle à distance.
	Contrôle à distance	Lorsque le contrôle à distance est activé, vous pouvez accéder et contrôler votre four UNIQUEMENT par l'appareil connecté.
	Verrouillage	Cette fonction permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs.

Fonction	Description
PreciTaste	Le système de cuisson assistée PreciTaste a besoin que le four soit en mode contrôle à distance. Pour démarrer cette fonction, la cavité du four doit être vide. Une fois que la température de préchauffage est atteinte, les aliments peuvent être placés dans la cavité. N'oubliez pas de fermer la porte du four pour que les aliments soient détectés. Le processus de détection de PreciTaste a débuté. Après avoir reçu la confirmation de l'utilisation, la procédure de cuisson démarre automatiquement. Le temps de cuisson de cuisson peut être prolongé si vous aimez vos aliments plus cuits.
Preci Probe	Preci Probe est un thermomètre pour aliments sans fil qui communique aux chefs à la maison la situation en temps réel à l'intérieur des aliments pour éviter de trop ou de trop peu les cuire et garantir un résultat parfait à chaque fois. Elle se connecte directement au produit. Les détails et la situation en temps réel des aliments peuvent être lus sur votre dispositif, en vous donnant le meilleur résultat à portée de main.

* En fonction du modèle de four.

Utilisation de l'appareil

MODES DE CUISSON *







Symbole	Description	Suggestions
	Convection naturelle *** 160-200°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : brioches, croissants, flans, puddings, crèmes. Cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffer le four pendant 10 minutes.
	Chaleur tournante 240°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : pizza, focaccia, lasagne. Cette fonction répartit mieux la chaleur en raison de la combinaison de ventilateurs et d'éléments chauffants, garantissant des résultats de cuisson uniformes.
	Chaleur pulsée 150-200°C **  niveau 1°/3°	IDÉAL POUR : pâtisseries, biscuits, gâteaux, farcis et braisés. Utiliser cette fonction pour cuire en même temps différents aliments sur une ou plusieurs positions de grilles. La chaleur est mieux distribuée et pénètre mieux dans les aliments, réduisant ainsi les temps de préchauffage et de cuisson. Les arômes ne sont pas mélangés. Prévoyez environ 10 minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez différents aliments ensemble.
	Gril L5 (puissance) **  niveau 3°/4°/5°	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser 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 le lèche-frite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). Si cette fonction est sélectionnée, il n'est pas possible de configurer le départ différé avec l'heure de début / arrêt.
	Turbogrill 200°C **  niveau 4°	IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rotis). Utilise l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser 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.
	Sole 160-180°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : crème caramel, puddings, crème bavaroise (bain marie). Cette fonction est idéale pour cuire tous les plats à base de pâte, qui nécessitent plus de chaleur d'en bas. Elle peut également être utilisée pour terminer une préparation de cuisson.
	Sole Brassée 210°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : tartes. l'élément de la sole est utilisé avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Il empêche les aliments de sécher et favorise le processus de levée pour des résultats parfaits.

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

*** Testé conformément à la norme CENELEC EN 60350-1 utilisée pour la définition de la classe énergétique pour la fonction ventilée.

FONCTIONS SPÉCIALES *

Symbole	Description	Suggestions
	Tailor bake *** 180-200°C **  niveau 2°	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.
	Décongélation 40°C  niveau 2°	Le ventilateur fait circuler de l'air à une température de 40 °C autour des aliments surgelés, de manière à les décongeler sans modifier leurs propriétés.
	Levage 40°C  niveau 2°	IDÉAL POUR : produits de boulangerie. Utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour réchauffer la cavité du four doucement, assurant la levée du pain ou des aliments cuits au four.

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments surgelés.

*** Testé conformément à la norme CENELEC EN 60350-1 utilisée pour la définition de la classe énergétique pour la fonction ventilée.

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 (ammoniacale).

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.

PRECI PROBE

Nettoyez la sonde avec une éponge humide douce et, si nécessaire, un peu de liquide vaisselle.

RECOMMANDATIONS :

- Après chaque utilisation du four, un minimum

de nettoyage aidera 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 vaut mieux prolonger le temps de cuisson et 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..

LAMPE DE REMPLACEMENT :

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

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

FAQ - Recommandations

CUISSON ASSISTÉE

1. Aliment non détecté : vérifiez que le verre est propre
2. Aliment non détecté : vérifiez que les lumières (LED + ampoule) fonctionnent correctement
3. Aliment non détecté : l'aliment en question n'est pas inclus dans les recettes présentes dans le système
4. Aliment non détecté : vérifiez que l'aliment n'est pas recouvert d'un couvercle ou d'un autre élément (pellicule, papier sulfurisé, etc.).

CONTRÔLE À DISTANCE DU FOUR

1. S'il est impossible de voir le four d'un appareil mobile, vérifiez que le four est connecté à Internet

PRECIPROBE

1. PreciProbe ne se recharge pas du tout OU se recharge lentement (plus de 10 minutes) : nettoyez le trou d'aiguille et essayez à nouveau de recharger
2. PreciProbe ne fournit pas la température dans la position souhaitée : la sonde est introduite de manière incorrecte au début ou le capteur n'est pas en mesure de sentir la température. Essayez de repositionner PreciProbe dans l'aliment.
3. La sonde est introduite de manière incorrecte avec l'extrémité en dehors de l'aliment : température sentie et affichée sur l'application ; si la température dépasse 100 °C, le four est automatiquement éteint pour éviter d'abîmer la sonde. Repositionnez la sonde correctement dans l'aliment.

Protection de l'environnement et élimination

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). Les



DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne individuelle peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

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

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



Sommario

- 37 Istruzioni importanti per la sicurezza**
- 46 Descrizione del prodotto**
- 48 Funzionamento del prodotto**
- 49 Uso dell'elettrodomestico**
- 50 Pulizia e manutenzione**
- 51 Domande frequenti - Consigli**
- 51 Protezione dell'ambiente e smaltimento**
- 52 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 occorrono 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

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da persone di almeno 8 anni 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 dai 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 lontani 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 la 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 alcuna operazione o impostazione supplementare.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro sportelli decorativi.
- Il forno può essere collocato in alto in colonna. 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. Praticare le aperture specificate nell'ultima pagina.

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 opportunamente qualificato. Per un'installazione conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza, il forno deve essere collegato solo tramite un interruttore omipolare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione. L'interruttore omipolare 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 omipolare 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 opportunamente 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 omnipolare, con separazione dei contatti conformi 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 omnipolare 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 rivolgendosi all'assistenza clienti. Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista opportunamente 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 compromettersi 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 lampada.
- 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 in cui 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.

ATTENERSI AI CONSIGLI E ALLE AVVERTENZE

- 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 nell'elettrodomestico, accertarsi che il blocco sia diretto verso l'alto e verso la parte interna 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.
- I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

- 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 procedere alla pulizia del forno:
 1. Pulire lo sportello del forno.
 2. Rimuovere grossi residui di cibo dall'interno del forno con una spugna bagnata. Non utilizzare detersivi.
 3. Rimuovere tutti gli accessori e far scorrere la rastrelliera (se presente)
 4. Non collocare strofinacci.
 5. Rimuovere la sonda di temperatura dall'interno del forno.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata.

MODALITÀ STAND-BY

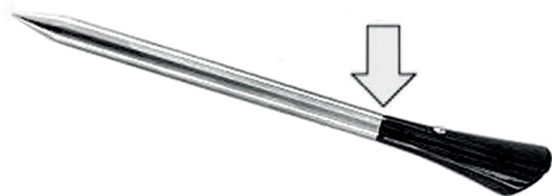
Il forno entra in modalità stand-by dopo 19 minuti di inattività. Per uscire da tale modalità, mettere su OFF il tasto ON/OFF e premere nuovamente il tasto. La modalità stand-by non entra in funzione se:

- è in corso un programma di cottura
- il forno è in attesa dell'inizio di una cottura programmata.

AVVERTENZE RELATIVE A PRECI PROBE (SONDA WIRELESS PER IL RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA)

- 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 assicurarsi che la barra di metallo di Preci Probe sia **INSERITA COMPLETAMENTE** e in modo corretto negli alimenti fino al **BORDO NERO** in ceramica.

Inserire Preci Probe negli alimenti fino a qui



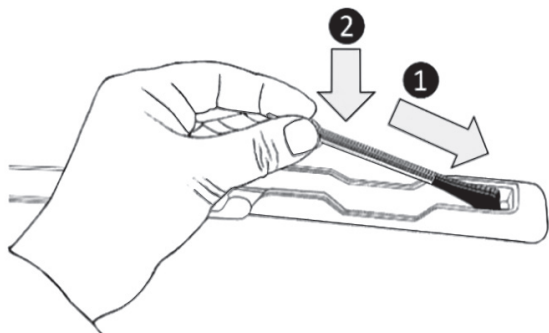
- Non esporre la parte metallica di Preci Probe al calore generato direttamente dal forno. Non esporre la parte metallica di Preci Probe al calore generato dall'elettrodomestico.
- Non utilizzare Preci Probe in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.
- Non utilizzare Preci Probe in forni a microonde.
- Preci Probe può essere pulito e lavato ma non può essere immerso 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 di Preci Probe supera i 100°C, la cottura si interrompe e si deve estrarre Preci Probe il prima possibile dal forno utilizzando i guanti, per evitare di danneggiare la sonda.

PRECI PROBE

- Verificare la carica di Preci Probe prima dell'uso:
 1. Inserire Preci Probe nel caricabatterie e chiudere il coperchio.
 2. Collegare il caricabatterie a una fonte di alimentazione USB, per esempio un adattatore USB o la presa USB di un PC/notebook, tramite cavo USB. Il caricabatterie potrebbe non funzionare correttamente con una power bank per via della sua funzione

dispegnimento automatico.

3. Durante la carica, il LED del caricabatterie si accende e lampeggia per poi spegnersi quando Preci Probe è completamente ricaricato.



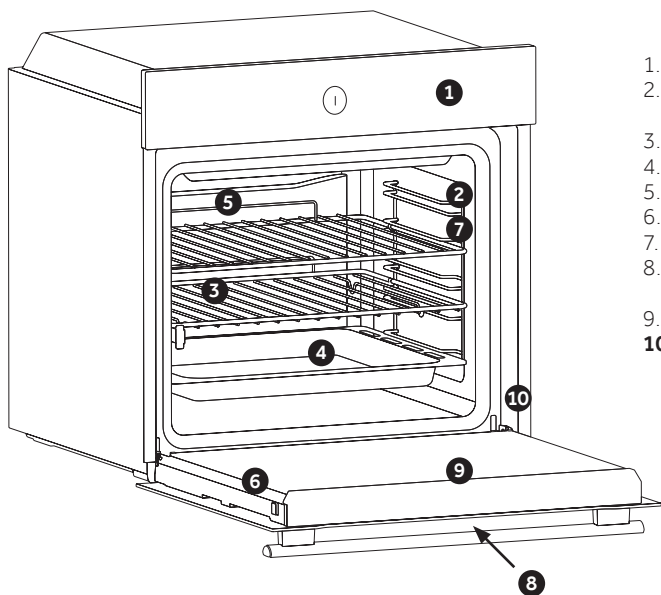
- Verificare che il Bluetooth del forno sia attivato.
- Assicurarsi che Preci Probe si trovi nel raggio della distanza di controllo. Preci Probe non viene rilevato dal forno se collocato a una distanza eccessiva.
- Se ricoperto di materiale isolante, Preci Probe non comunica con il forno.

Durante la cottura standard con sonda, se la sonda viene disconnessa (batteria scarica, spegnimento del Bluetooth, ecc...), dopo un breve periodo di tempo il processo di cottura si interrompe. Durante la cottura con ricetta e sonda, il processo di cottura continua per il tempo residuo programmato se la sonda viene disconnessa. Durante la cottura assistita con PreciTaste e sonda, il processo di cottura continua per il tempo stimato in occasione dell'ultimo aggiornamento se la sonda viene disconnessa o se si perde la connessione internet.

ERRORI relativi a Preci Probe

Sonda in cortocircuito	255°C	Malfunzionamento della sonda	1. Contattare l'assistenza clienti
Guasto relativo all'avviamento della sonda	0°C	Malfunzionamento della sonda	1. Contattare l'assistenza clienti
Sonda esposta a temperatura troppo elevata	100°C	Attenzione: la temperatura rilevata dalla sonda è superiore al limite consentito	1. Controllare lo stato della sonda e lasciar raffreddare 2. Contattare l'assistenza clienti
Sonda esposta a temperatura troppo bassa	5°C	Attenzione: la temperatura rilevata dalla sonda è inferiore al limite consentito	1. Controllare lo stato della sonda e posizionarla in un luogo a temperatura ambiente 2. Contattare l'assistenza clienti
Sonda distante	-70dB	Segnale debole	1. La sonda potrebbe essere distante dalla superficie di cottura. Avvicinarla alla superficie in uso. 2. Contattare l'assistenza clienti
Comunicazione interrotta	Nessun segnale	La comunicazione con la sonda si è interrotta	1. La sonda potrebbe essere troppo distante dalla superficie di cottura. Per continuare a usarla, avvicinare la sonda alla superficie 2. Contattare l'assistenza clienti
Batteria quasi scarica	Carica residua: 25%	La batteria della sonda è quasi scarica	1. La batteria della sonda è quasi scarica. Per continuare a usare la sonda, metterla sotto carica nell'apposito contenitore. Si ricaricherà in pochi minuti 2. Contattare l'assistenza clienti
Batteria scarica	Carica residua: 0%	La batteria della sonda è completamente scarica	1. La batteria della sonda è completamente scarica. Per continuare a usare la sonda, metterla sotto carica nell'apposito contenitore. Si ricaricherà in pochi minuti 2. Contattare l'assistenza clienti

Descrizione del prodotto



1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglie
4. Vassoio
5. Ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali
8. Pannello di controllo touch sullo sportello
9. Fotocamera

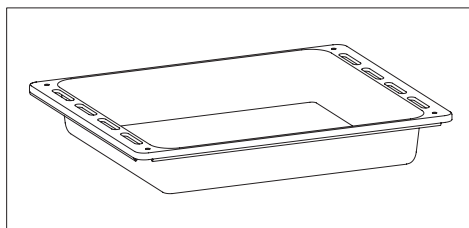
10. Numero di serie



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

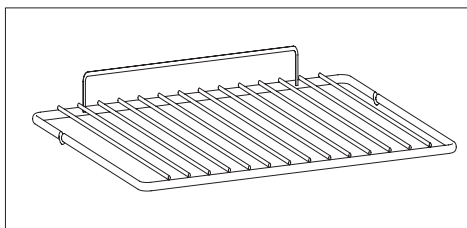
ACCESSORI

Vassoio di gocciolamento



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

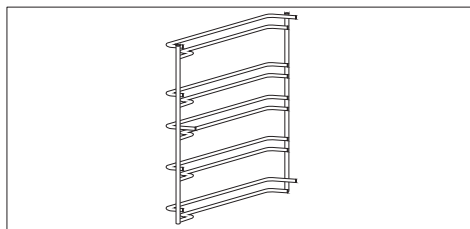
Griglia metallica



Sostiene piastre e vassoi di cottura

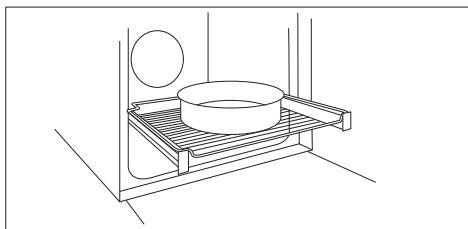
NOTA: I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirole per cibo.

Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



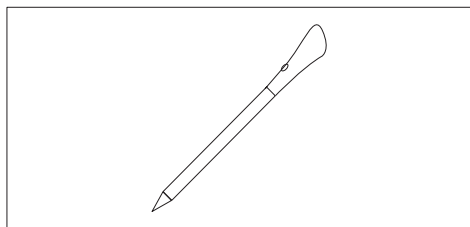
Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

Guide telescopiche (solo se presenti)



Le 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.

Preci Probe (solo se presente)

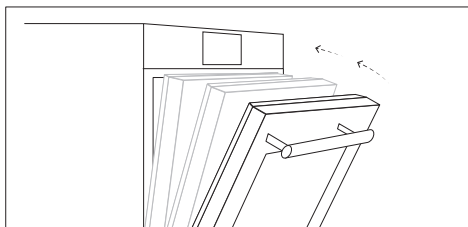


Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

AVVERTENZE:

- Non iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda di temperatura.
- Non cercare di inserire la sonda di temperatura negli alimenti congelati.

Chiusura graduale (solo se presente)



Cerniere che garantiscono un movimento fluido e automatico durante la chiusura della porta del forno.

Funzionamento del prodotto *







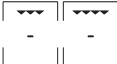







Simbolo	Funzione	Descrizione
	Modalità manuale	Questa funzione consente di scegliere le funzioni di cottura, la temperatura e la durata.
	My Taste	In questo menu è possibile vedere e selezionare i programmi usati di recente e quelli preferiti, nonché creare ricette personalizzate secondo i gusti preferiti. <ul style="list-style-type: none"> • Ultimi usati / Ultimi usati nell'app: vedere gli ultimi programmi usati con durata, temperatura e preriscaldamento (se selezionati) utilizzati direttamente sul forno o tramite app. • Preferiti / Ricette personali: vedere l'elenco delle ricette personali e/o i programmi preferiti. • U-Create: creare e vedere ricette personalizzate.
	Ricette	In questo menu è possibile accedere a diverse ricette già integrate nel forno.
	WiFi	In questa modalità è possibile collegare il forno a una rete tramite l'App Haier.
	Impostazioni	Accedere a questo menu per cambiare lingua, impostare l'ora, regolare la luminosità, attivare o disattivare i segnali acustici, modificare le impostazioni della rete Wi-Fi e del controllo da remoto.
	Controllo da remoto	Quando il controllo da remoto è attivato, è possibile accedere e controllare il forno SOLO dal dispositivo collegato.
	Blocco	Questa funzione consente di bloccare lo schermo e lo sportello per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori.

Funzione	Descrizione
Preci Taste	Il sistema di cottura assistita PreciTaste richiede che il forno sia in modalità controllo da remoto. Per avviare questa funzione, la cavità del forno deve essere vuota. Una volta raggiunta la temperatura di preriscaldamento, è possibile inserire gli alimenti nella cavità. È importante ricordare di chiudere lo sportello del forno per consentire il rilevamento degli alimenti. Il processo di rilevamento di PreciTaste viene avviato. Dopo aver ricevuto conferma da parte dell'utente, il processo di cottura si avvia automaticamente. Il tempo di cottura può essere prolungato nel caso in cui si preferisca una maggiore cottura degli alimenti.
Preci Probe	Preci Probe è un termometro wireless per alimenti che fornisce agli chef di casa aggiornamenti in tempo reale sullo stato di cottura degli alimenti per evitare problemi di cottura insufficiente o eccessiva e per garantire risultati perfetti a ogni utilizzo. Si collega direttamente al prodotto. I dettagli e gli aggiornamenti in tempo reale sullo stato di cottura degli alimenti possono essere visualizzati direttamente dal dispositivo per avere i risultati migliori sempre a portata di mano.

* A seconda del modello del forno.

Uso dell'elettrodomestico

MODALITÀ DI COTTURA*







Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	Statico *** 160-200 °C **  2° livello	IDEALE PER: brioches, cornetti, sformati, dessert e creme. Questa funzione utilizza sia gli elementi scaldanti superiori che quelli inferiori. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
	Cottura ventilata 240 °C **  1° livello	IDEALE PER: pizze, focacce e lasagne. Questa funzione distribuisce meglio il calore grazie alla combinazione della ventola e degli elementi scaldanti, garantendo risultati di cottura uniformi.
	Cottura multilivello 150-200°C **  1°/3° livello	IDEALE PER: pasticcini, biscotti, torte, ripieni e brasati. Utilizzare questa funzione per cuocere contemporaneamente alimenti diversi su uno o più posizioni dei ripiani. La distribuzione del calore è migliore e il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo sia il preriscaldamento che i tempi di cottura. Gli aromi non vengono mescolati. Cuocere per circa 10 minuti in più quando si cucinano insieme alimenti diversi.
	Grill L5 (potenza) **  3°/4°/5° livello	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo l'elemento scaldante superiore e il livello della griglia può essere regolato. Utilizzare con lo sportello 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. Preriscaldare per 5 minuti. Girare gli alimenti quando sono trascorsi due terzi del tempo di cottura (se necessario). Se questa funzione è selezionata, non è possibile impostare l'inizio ritardato con il tempo di inizio/arresto.
	Grill ventilato 200°C **  4° livello	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti). Utilizza l'elemento scaldante superiore con la ventola per ottimizzare la circolazione dell'aria all'interno del forno. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto lo scaffale 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 **  2° livello	IDEALE PER: crema al caramello, dessert e crema bavarese (bagnomaria). Questa funzione è ideale per cuocere tutti i piatti a base di impasti che richiedono più calore dal basso. Può essere utilizzata anche per finire una preparazione di cottura.
	Resistenza inferiore ventilata 210°C **  1° livello	IDEALE PER: torte. La resistenza inferiore viene utilizzata con la ventola che consente la circolazione dell'aria all'interno del forno. Impedisce l'essiccazione degli alimenti e favorisce il processo di lievitazione per ottenere risultati perfetti.

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

*** Testato in conformità alla norma CENELEC EN 60350-1 utilizzata per la definizione della classe energetica per la funzione ventilata.

FUNZIONI PARTICOLARI *

Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	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.
	Scongelamento 40°C  2° livello	La ventola fa circolare aria a una temperatura di 40 °C attorno agli alimenti congelati in modo da scongelarli senza alterarne le proprietà alimentari.
	Lievitazione 40°C  2° livello	IDEALE PER: pane. Utilizza gli elementi scaldanti superiori e inferiori per riscaldare molto delicatamente la cavità del forno, ottimizzando la lievitazione del pane o degli alimenti cotti al forno.

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

*** Testato in conformità alla norma CENELEC EN 60350-1 utilizzata per la definizione della classe energetica per la funzione ventilata.

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 (ammoniaca).

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.

PRECI PROBE

Pulire la sonda con una spugna morbida e umida e, se necessario, con un po' di detersivo per piatti

RACCOMANDAZIONI:

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.

- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio 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.
- 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.
- Svitare la lampadina sotto il coperchio di vetro 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.

Domande frequenti - Consigli

COTTURA ASSISTITA:

1. Alimenti non rilevati: verificare che il vetro sia pulito
2. Alimenti non rilevati: verificare che le luci(LED + lampadina) funzionino correttamente
3. Alimenti non rilevati: gli alimenti in questione non sono inclusi nelle ricette presenti nel sistema
4. Alimenti non rilevati: verificare che gli alimenti non siano coperti da un coperchio o altro materiale (pellicola, carta da forno ecc.).

CONTROLLO DA REMOTO DEL FORNO

1. Nel caso in cui non sia possibile visualizzare il forno dal dispositivo mobile, verificare che il forno sia connesso a internet.

PRECIS PROBE

1. Preci Probe non si ricarica OPPURE si ricarica lentamente (più di 10 minuti): pulire il connettore e provare nuovamente a mettere in carica
2. Preci Probe non riporta il forno alla temperatura desiderata: la sonda non era stata inserita correttamente in fase iniziale oppure il sensore non è in grado di rilevare la temperatura; provare a riposizionare Preci Probe negli alimenti
3. La sonda non è inserita correttamente e la punta sporge dagli alimenti: temperatura rilevata e visualizzata sull'APP; se si superano i 100°C il forno si spegne per non danneggiare la sonda. Riposizionare correttamente la sonda all'interno del cibo.

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 del termine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a generare. Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione di calore all'eterno 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.

GESTIONE DEI RIFIUTI E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature

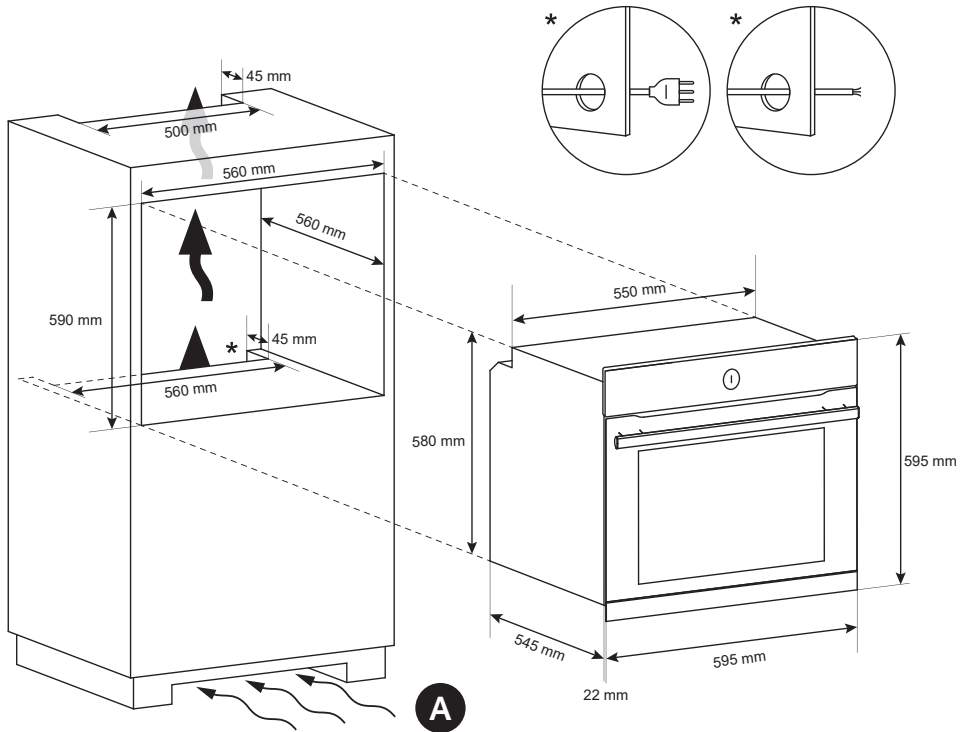


elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate, gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Installation



*

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

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation..

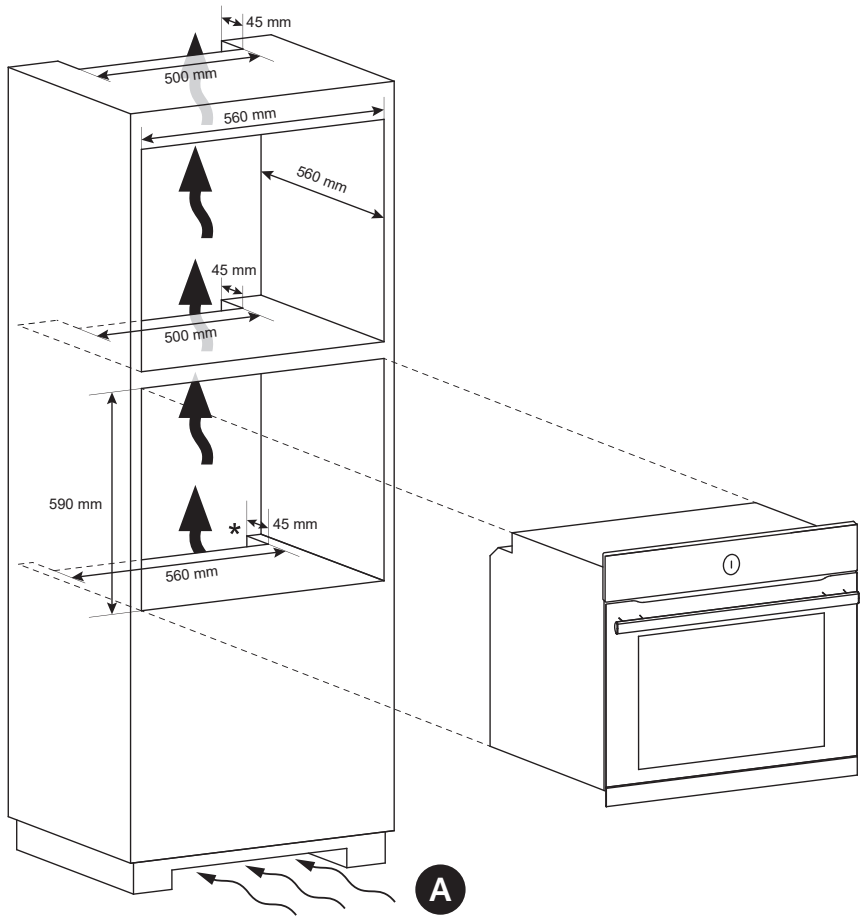
IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

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.

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.

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



Haier

70012500 • 11.2022 • Rev_A