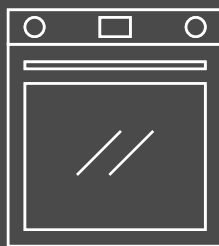
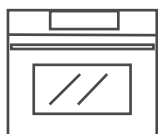
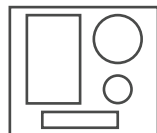


FULL USER MANUAL

ROSIÈRES



www.hoover-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

BIENVENUE

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

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

3. AVANT DE COMMENCER

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

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

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

5. DIRECTIVES DE CUISSON

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

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

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

9. INSTALLATION

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Limites d'utilisation

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
- Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché pour éviter de surchauffer.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.



AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.
- Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
- Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
-  **AVERTISSEMENT** : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
 - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
 - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
 - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
 - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.

- **i REMARQUE :** étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- **⚠ ATTENTION :** afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

UTILISATION ET MAINTENANCE

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



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

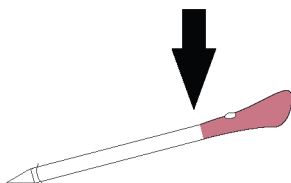
AVERTISSEMENTS (*POUR LES FOURS À PYROLYSE)

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



AVERTISSEMENTS pour la SONDE DE TEMPÉRATURE SANS FIL

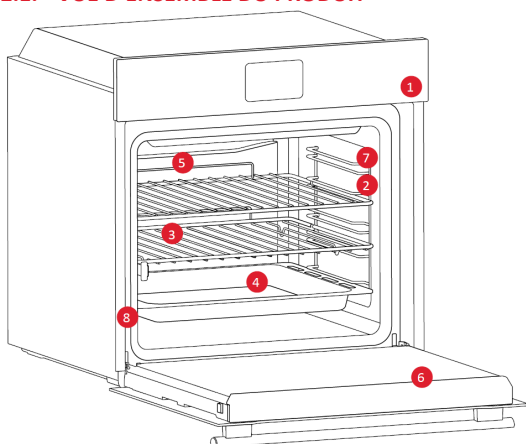
- Ce produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- NE TOUCHEZ PAS le capteur Heat Feel À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer le capteur Heat Feel des aliments après la cuisson.
- Pour utiliser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



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

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



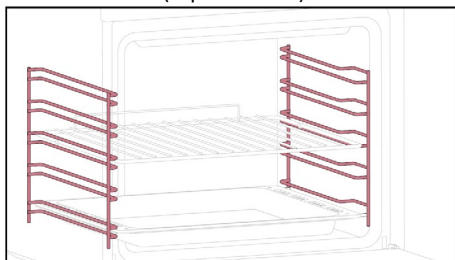
1. Panneau de commande
2. Numéros des emplacements
3. Grilles
4. Plaques
5. Couverture du ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présentes :
uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série et code QR



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

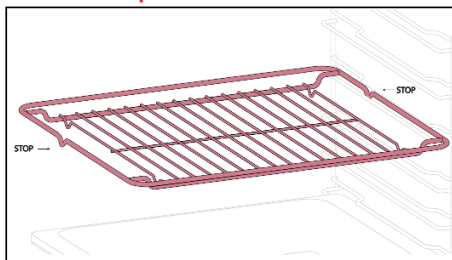
2.2. ACCESSOIRES

Grilles latérales (si présentes*)



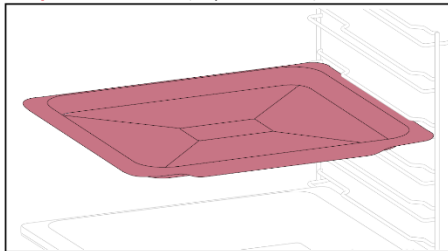
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Grille métallique



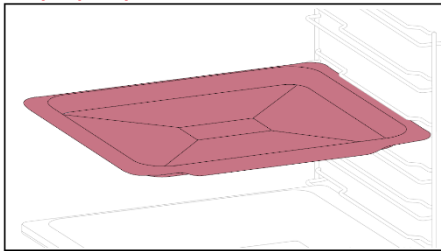
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière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

Plaque de cuisson (si présente*)



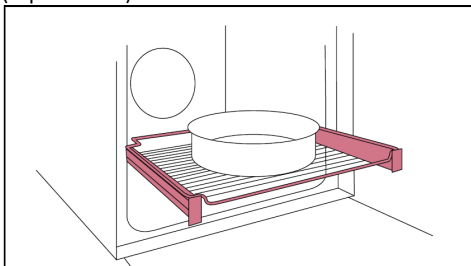
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Plaque plus profonde



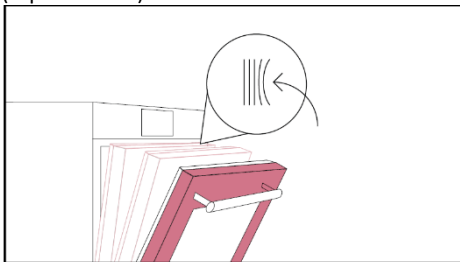
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Guides télescopiques (si présents*)



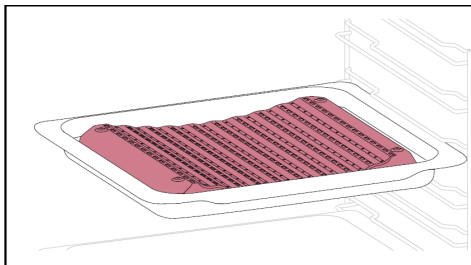
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes*)



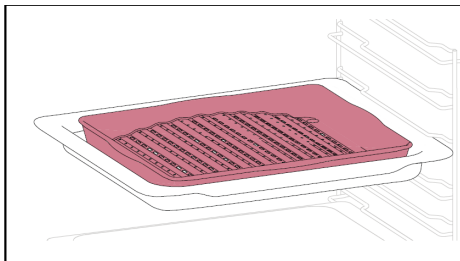
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

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



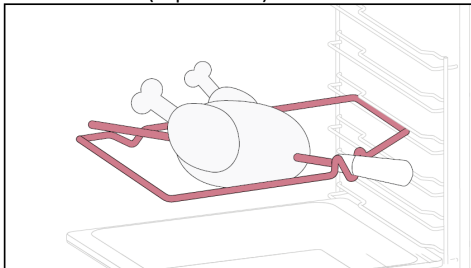
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

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



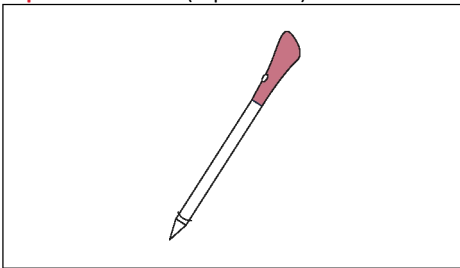
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Tournebroche (si présent*)



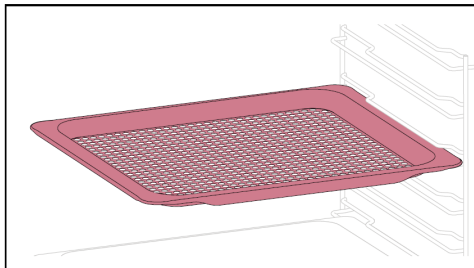
Le tournebroche fonctionne en même temps que la résistance supérieure. En tournant, les aliments peuvent être cuits de façon homogène. Il est préférable de l'utiliser pour les aliments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels.

Capteur Heat Feel (si présent*)



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

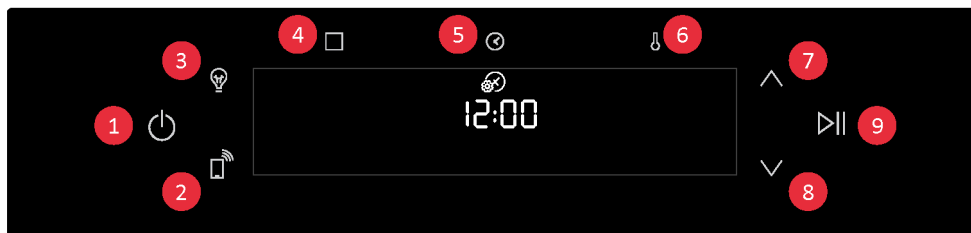
Plaque de friture à l'air (si présente*)



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



2.3. PANNEAU DE COMMANDE



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

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

PRINCIPALES FONCTIONS

Le panneau de commande a les fonctions principales suivantes :

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

2.4. CONNECTIVITÉ

Paramètres sans fil

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

Paramètres sans fil et180 pour le modèle de capteur Heat Feel

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

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

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

Comment activer le port de réseau sans fil :

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

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

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

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



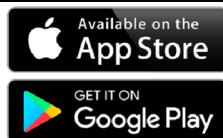
COMMENT INTERAGIR AVEC L'APPLICATION

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

REMARQUE

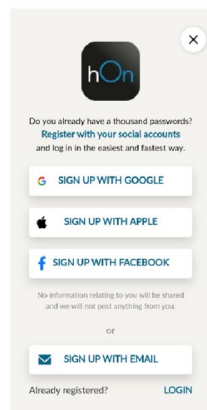
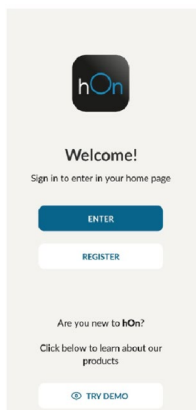
- Une fois le four allumé, l'icône Wi-Fi clignote pendant 30 minutes. Pendant cette période, il est possible d'enregistrer le produit.
- Assurez-vous que le réseau Wi-Fi de votre domicile est activé.
- Vous serez guidé pas à pas sur votre appareil et sur votre appareil mobile.
- La connexion de votre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

Téléchargez l'application sur votre smartphone.



INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

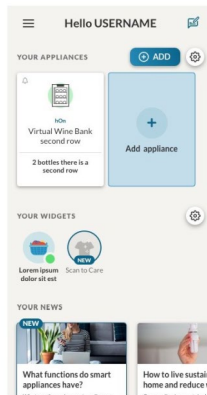
- Cliquez sur « S'inscrire »
- Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle



APPAIRAGE RAPIDE

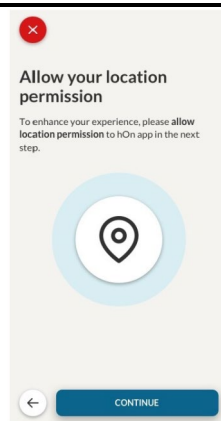
Étape 1

- Sélectionnez « Ajouter un appareil ».



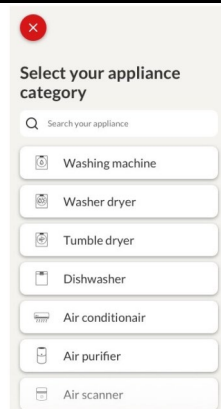
Étape 2

- Autorisez votre localisation.



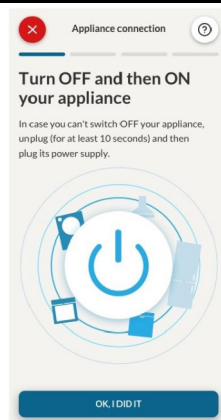
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils.



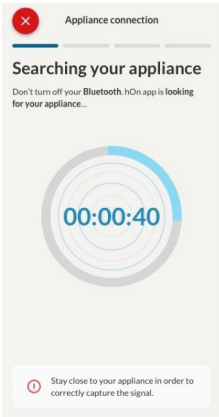
Étape 4

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



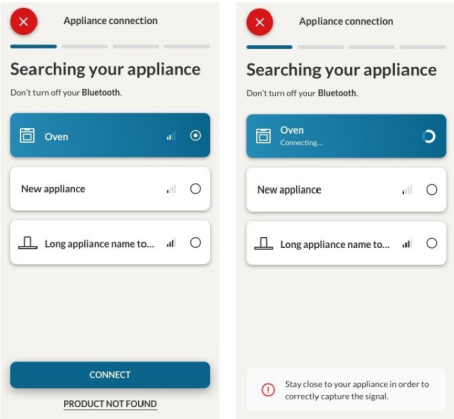
Étape 5

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



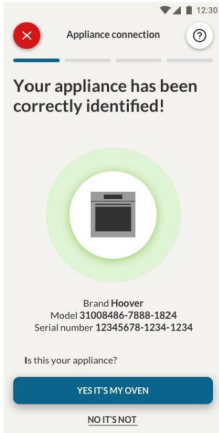
Étape 6.1-6.2

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



Étape 7

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

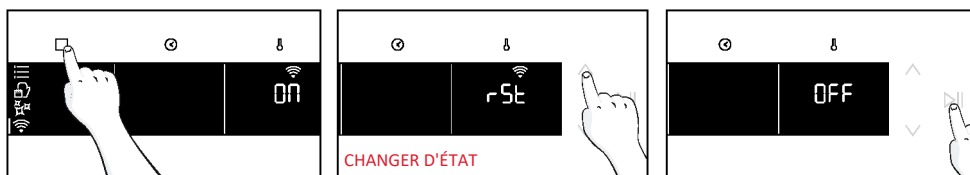


COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

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

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

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



CONTRÔLE À DISTANCE

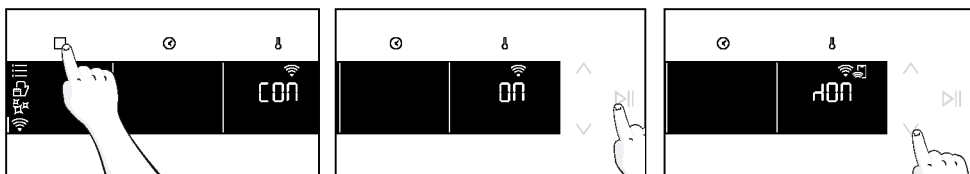
Le contrôle à distance offre de nombreux avantages aux utilisateurs, en améliorant la commodité, l'efficacité et l'expérience globale de cuisson, en donnant la possibilité de contrôler le produit directement à partir de l'appareil et de l'application hOn.

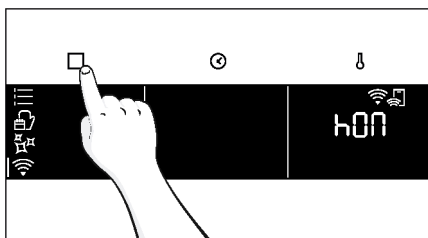
Cette fonction permet, à travers votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités, telles que le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de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

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

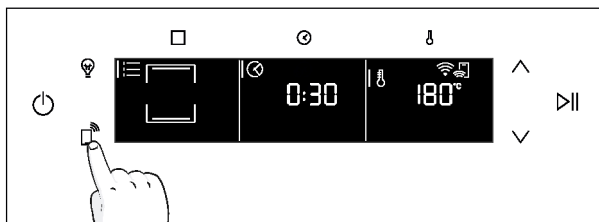
Comment activer le contrôle à distance :

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



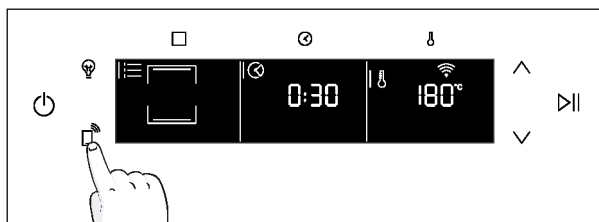


Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante



Comment arrêter le contrôle à distance :

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



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

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



3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four. Pour les fonctions qui utilisent le gril, grâce à la technologie de l'interrupteur de porte, le four arrête automatiquement les résistances lorsque vous ouvrez la porte et poursuit la cuisson lorsque vous la fermez.

Cette fonction n'est disponible que pour certaines configurations de fours. Tous les modèles à pyrolyse l'ont.

Fonctionnement de la porte

Pour les fonctions qui utilisent le gril, grâce à la technologie de l'interrupteur de porte, le four arrête automatiquement les résistances lorsque vous ouvrez la porte et poursuit la cuisson lorsque vous la fermez.

Cette fonction n'est disponible que pour certaines configurations de fours. Tous les modèles à pyrolyse l'ont.

Pendant la pyrolyse, la porte du four reste verrouillée en permanence. S'il n'est pas verrouillé, le four affiche le code d'erreur 24 et interrompt la fonction de nettoyage.

Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.

Pour les fours équipés d'un interrupteur de porte (voir ci-dessous), la lumière s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

Pour les fours équipés d'une touche lampe, celle-ci peut également être utilisée pour allumer la lumière.

Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 10 minutes, la lumière s'éteint automatiquement. Pendant la pyrolyse, la lumière reste éteinte. *

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. C'est pourquoi vous continuez à entendre le ventilateur de refroidissement pendant un certain temps, même après avoir éteint le four.

Il fonctionne pendant et après le cycle de cuisson en fonction de la température à l'intérieur du four.

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

Pendant la fonction ÉCO, la lumière reste éteinte.

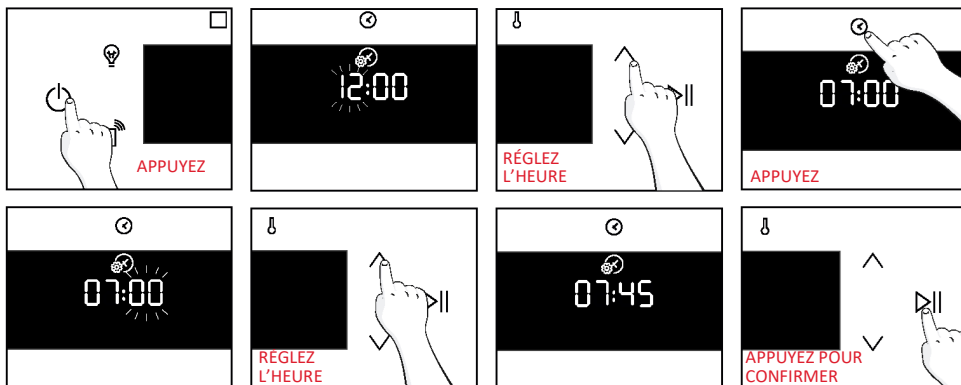
(*uniquement pour les fours à pyrolyse)



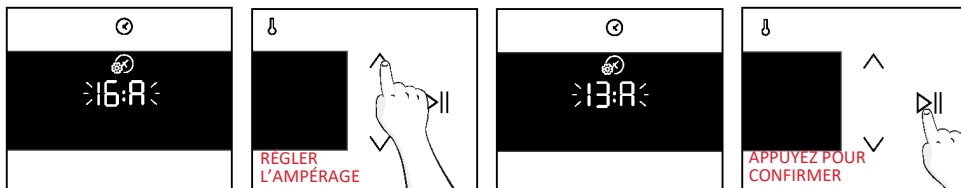
3.2. PREMIÈRE UTILISATION

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

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

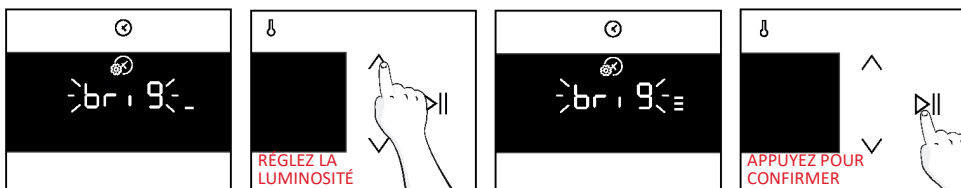


- **AMPÉRAGE :** par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre logement dispose d'une puissance inférieure, vous pouvez régler ce paramètre sur  13 A. Ce paramètre affecte la vitesse de chauffage du four. Le choix de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

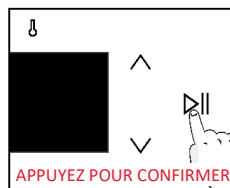


- ❶ **REMARQUE :** l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

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

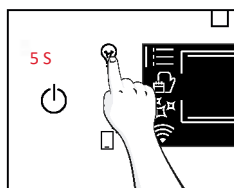


- **SON :** L'écran affiche le symbole « Sound ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité sonore, modifiable à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur ►||.



• INSTRUCTIONS POST-INSTALLATION

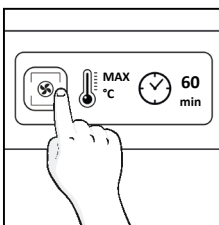
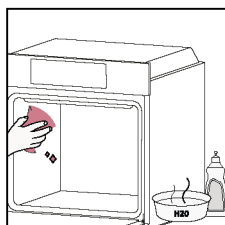
Il est possible de revenir aux réglages initiaux en appuyant sur la touche de la lampe pendant 5 secondes.



3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

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

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

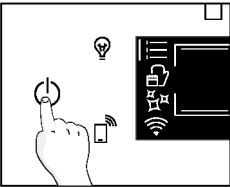


4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU FOUR

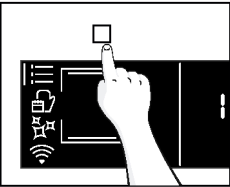
Pour allumer/éteindre le four, maintenez enfoncée la touche 



MENU DES FONCTIONS

Accédez au menu Fonction en appuyant sur .

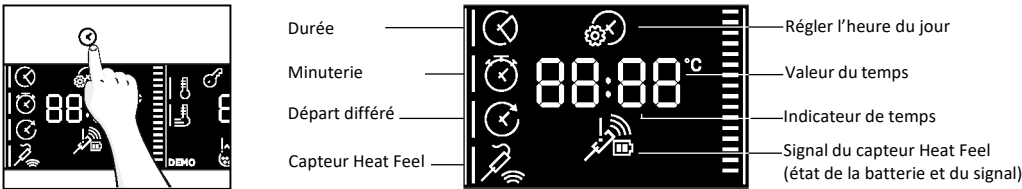
Pour naviguer à l'intérieur, appuyez autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



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

MENU TEMPS

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

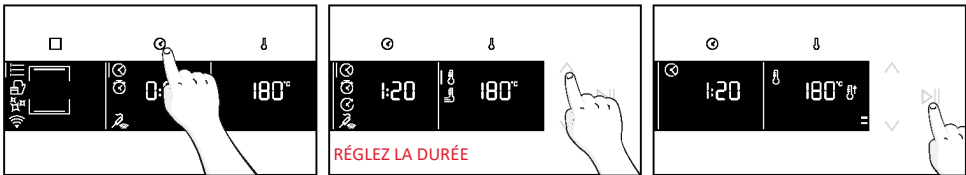


REMARQUE : il n'est pas possible de régler plusieurs paramètres en même temps, donc seul le dernier réglé reste en mémoire alors que le précédent est effacé.

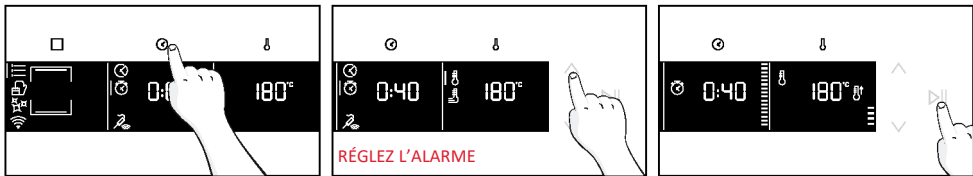
Symbole	Fonction	Description
	a) DURÉE DE CUISSON	Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie. Appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite les flèches pour régler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



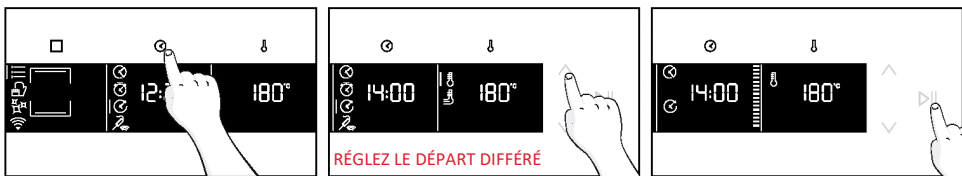
a.DURÉE DE CUISSON



a. ALARME



a. DÉPART DIFFÉRÉ

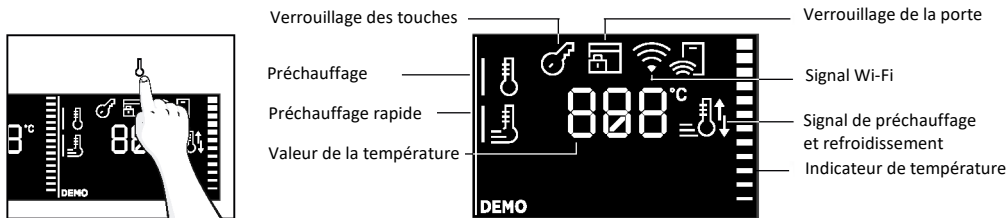


FONCTIONNEMENT DU PRODUIT



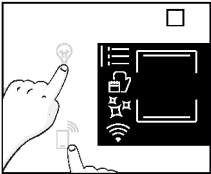
MENU TEMPÉRATURE

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



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

FONCTION SUPPLÉMENTAIRE

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



4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

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

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

FONCTIONNEMENT DU PRODUIT



	**Supergrill	05 01-05	L6	NON	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	**Gratin	200 °C 150-250 °C	L4/L5	OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.
	Multi-niveaux +	150-250 °C		OUI/PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	IDÉALE POUR : la cuisson de menus complets sans mélange d'odeurs. Il n'est pas nécessaire de sortir les aliments au même temps de cuisson. Voir le paragraphe dédié (insérer le numéro du paragraphe) pour des suggestions de menus
	*ÉCO	190 °C 150-220 °C	3 ^e / 4 ^e niveau	NON	IDÉALE POUR : cuire de la viande, du poisson ou des légumes. Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. La lampe de la cavité est éteinte.
	Friture à l'air	200 °C 150-250 °C	3 ^e / 4 ^e niveau	NON	IDÉALE POUR : préparer des aliments surgelés ou des aliments panés et précuits qui sont habituellement frits. Grâce à la plaque prévue à cet effet, l'air chaud peut circuler uniformément sur les aliments.

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

**À utiliser avec la porte fermée.



CAPTEUR HEAT FEEL

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

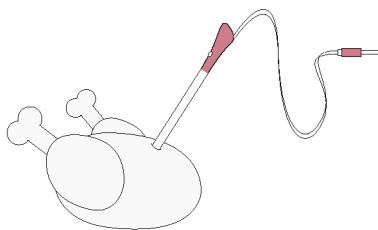
1. Placez le capteur Heat Feel dans le chargeur et fermez le couvercle.
2. Branchez le chargeur sur une source de courant USB telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation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

Comment enregistrer et utiliser le capteur Heat Feel :

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

Astuces de cuisson

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



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

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



5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

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



Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pains et galettes	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	25-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + moule à quiche	L1 ou L2	30-50
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Grille métallique + moule à quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + moules	L3	20-35
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	40-60
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Cannelloni surgelés	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	45-55
	Pâtes cuites au four	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	20-30
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Convection naturelle	250 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	15-20
	Pizza fraîche (plaque)	1	Pizza	250 °C	N	Plaque du four	L2 ou L3	18-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	25-35
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle	250 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	8-10
	Pizza fraîche (ronde)	1	Pizza	300 °C	N	Plaque du four	L2 ou L3	15-20
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaque du four + moules	L3	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Convection naturelle	220 °C	O	Grille métallique	L3	10-15
		2	Multi-niveaux	200 °C		Grille métallique	L2+L5	15-25
		3	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique	L2+L4+L6	
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza	200 °C	N	Grille métallique	L2	10-15
Viande et volaille	Poulet entier rôti (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique/L4 Placez la plaque du four à L1 avec 150 ml d'eau	L4	40-60
	Cuisses de poulet	1	Friture à l'air**	220 °C	N	Plaque de friture à l'air**	L4	30-50
	Canard rôti	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Coq	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses	1	Supergrill	4	O	Grille métallique	L5	40-50



Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
	Filet de bœuf (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	60-80
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Gratin	220 °C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	40-50
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	Gratin	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	45-60
Poissons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Supergrill	4	N	Grille métallique	L5	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Friture à l'air**	200 °C	N	Plaque de friture à l'air**	L4	20-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L3	40-60
Légumes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-90
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Friture à l'air**	200 °C	N	Plaque de friture à l'air**	L4	18-25
	Gratin de pommes de terre	2	Gratin	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	15-25
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L4	30-50

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

* Si un préchauffage est nécessaire

** En fonction du modèle de four.

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

5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

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

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

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



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

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



6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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

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

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage



Pyrolyse (*selon le modèle de four)

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

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

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

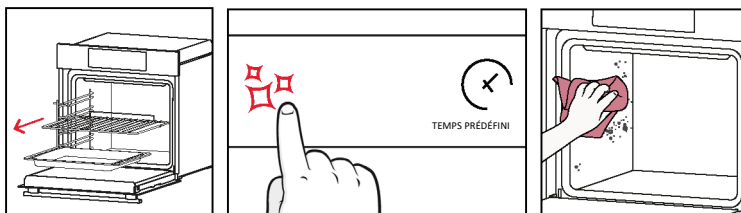
Comment ça marche :

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



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

(*) uniquement pour les modèles à 7 niveaux.

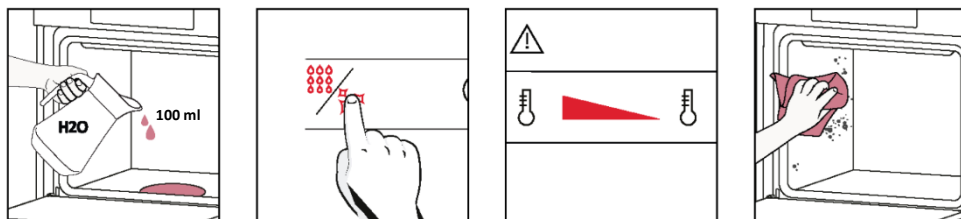


Hydroeasy

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

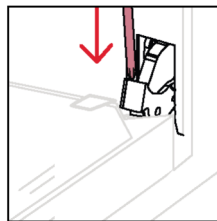
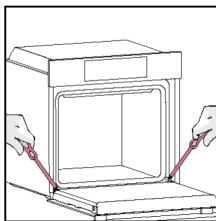
Comment ça marche :

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

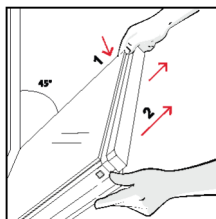


6.2.2. EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre

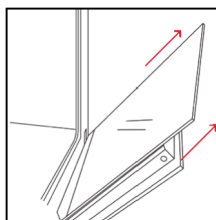
1. Positionnez la porte à 90°. Tournez les languettes de verrouillage de la charnière vers l'extérieur du four.



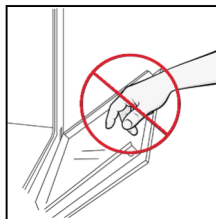
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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



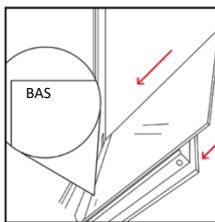
4. **⚠ AVERTISSEMENT** : la vitre extérieure n'est pas amovible.



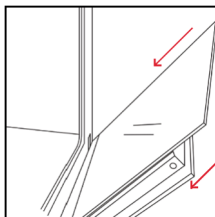
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



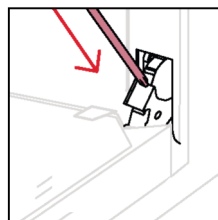
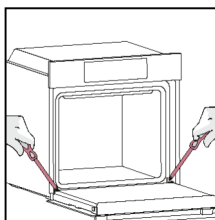
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « Bas » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.



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



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



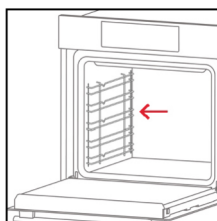
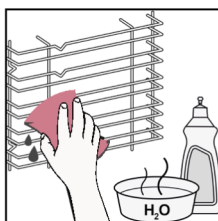
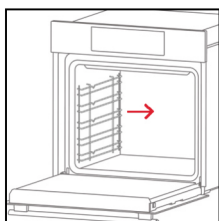
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

- Modèle à 6 niveaux

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



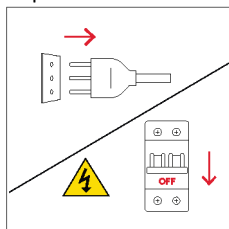
6.4. ENTRETIEN

REEMPLACEMENT DES COMPOSANTS

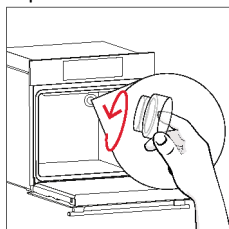
Changement de l'ampoule du haut :

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

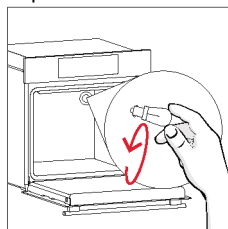
Étape 1



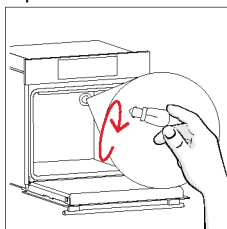
Étape 2



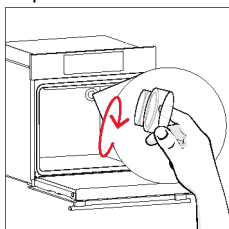
Étape 3



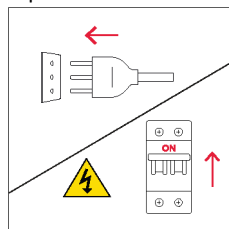
Étape 4



Étape 5



Étape 6



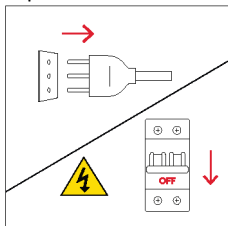
Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)



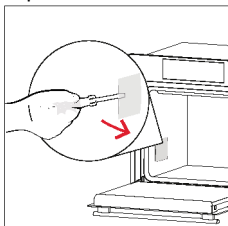
Changement de l'ampoule latérale :

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

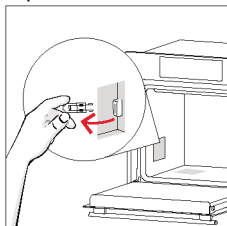
Étape 1



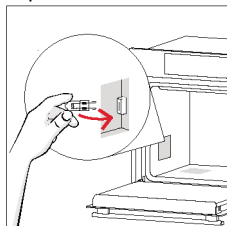
Étape 2



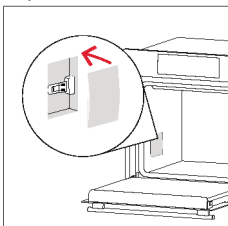
Étape 3



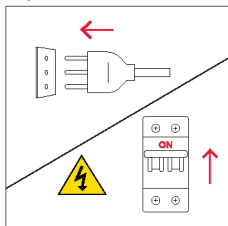
Étape 4



Étape 5



Étape 6



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

7. DÉPANNAGE

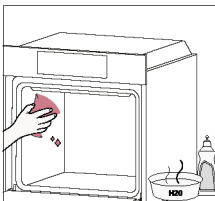
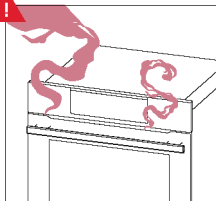
Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.

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

Erreur



Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

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



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

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

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

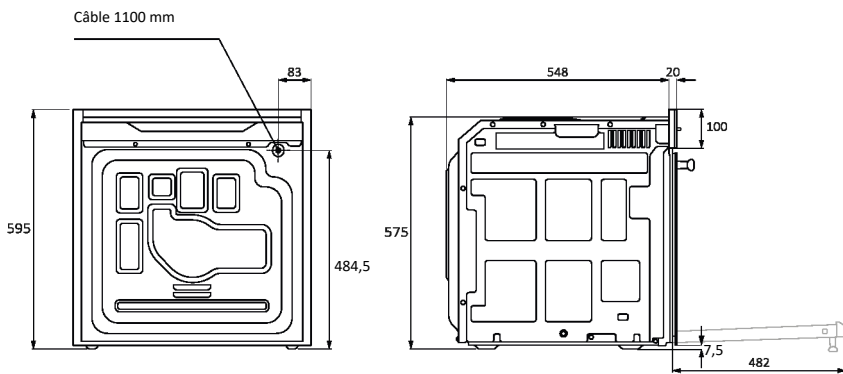
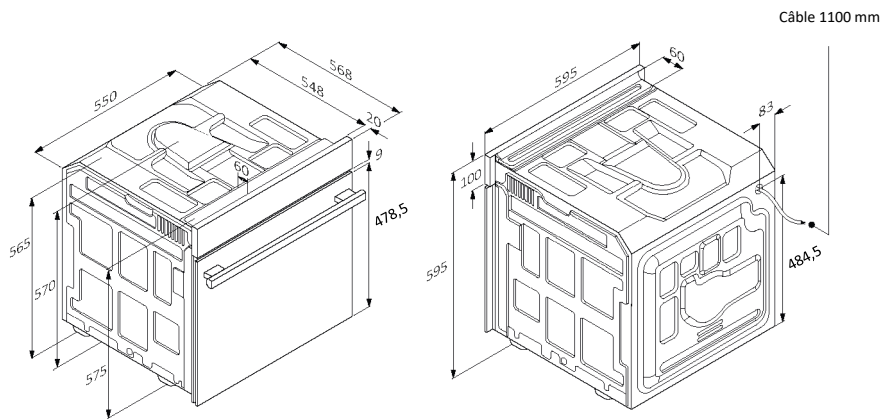
8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

9. INSTALLATION

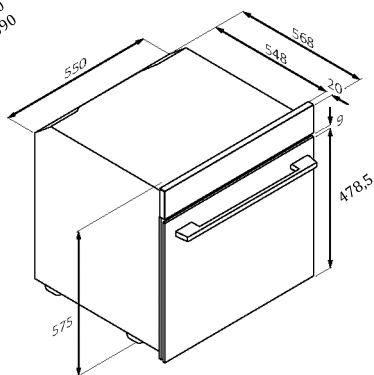
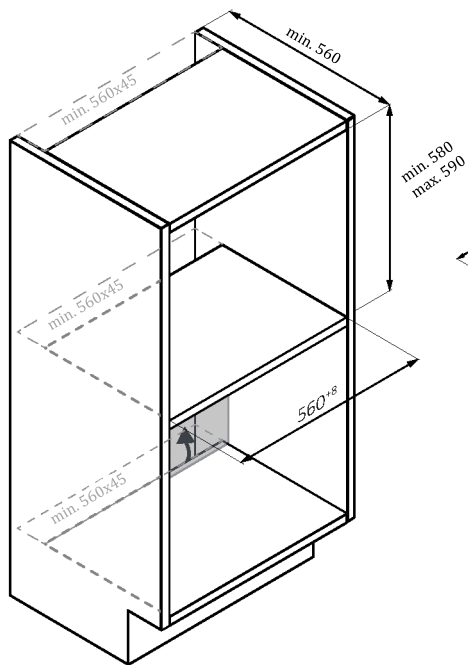
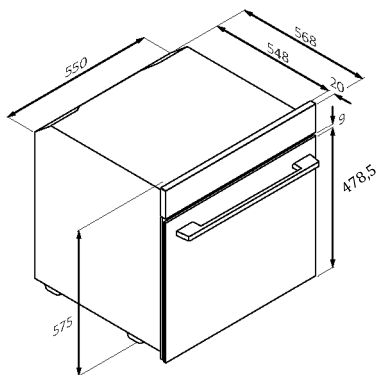
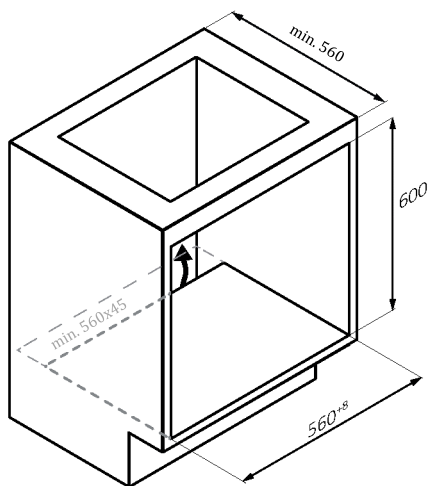


Vue arrière

Vue arrière

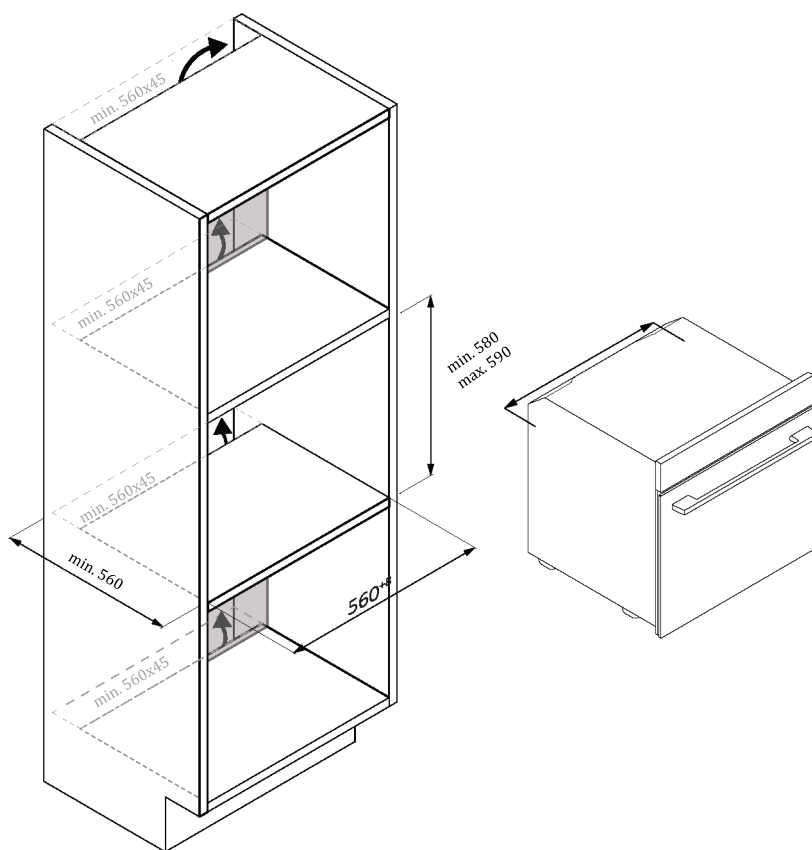
mm

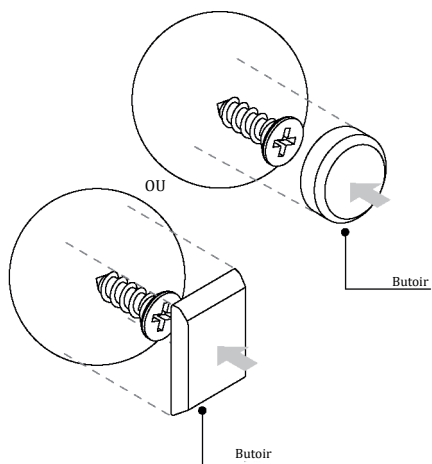
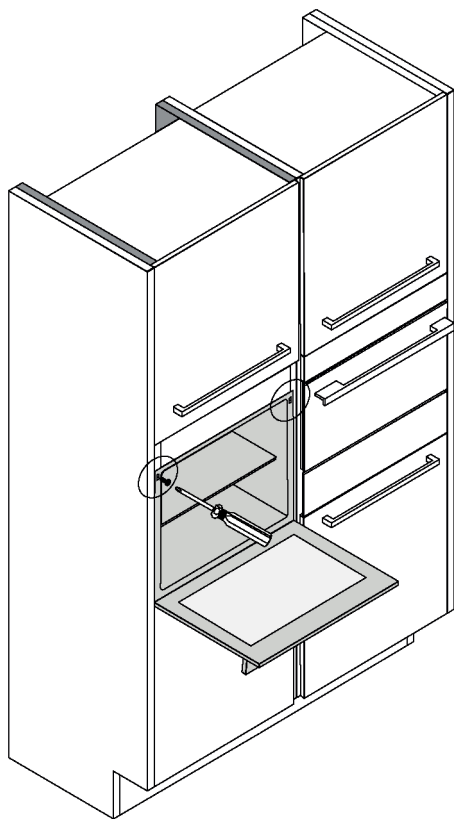




mm

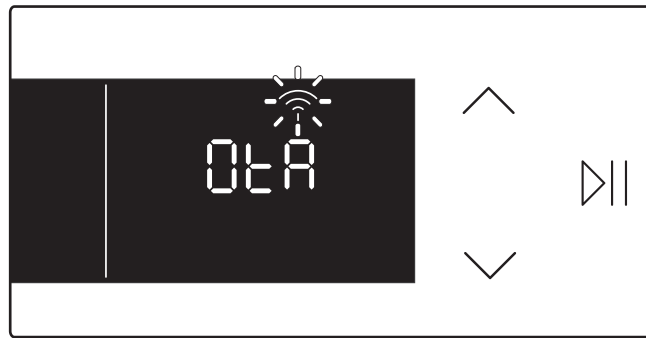






70050186

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



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

If available, once the oven is connected to the app and no cooking functions are active, the update will automatically initiate. "OtA" will appear on the display, the Wi-Fi icon will blink, and all product commands will be temporarily unavailable. This process may take a few minutes, so please do not disconnect or unplug the oven during this time. Once the update is complete, "12:00" will blink on the display. Simply reset the time and start cooking!

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

Si disponible, une fois que le four est connecté à l'application et qu'aucune fonction de cuisson n'est active, la mise à jour s'initiera automatiquement. "OtA" apparaîtra sur l'affichage, l'icône Wi-Fi clignotera et toutes les commandes du produit seront temporairement indisponibles. Ce processus peut prendre quelques minutes, donc merci de ne pas déconnecter ou débrancher le four pendant ce temps. Une fois la mise à jour terminée, "12:00" clignotera sur l'affichage. Il vous suffit de réinitialiser l'heure et de commencer à cuisiner!

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

Se disponibile, una volta che il forno è collegato all'app e nessuna funzione di cottura è attiva, l'aggiornamento si avvierà automaticamente. Sul display apparirà "OtA", l'icona del Wi-Fi lampeggerà e tutti i comandi del prodotto saranno temporaneamente non disponibili. Questo processo potrebbe richiedere alcuni minuti, quindi ti preghiamo di non scollegare o staccare la spina del forno durante questo periodo. Una volta completato l'aggiornamento, "12:00" lampeggerà sul display. Basta resettare l'orario e iniziare a cucinare!

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

Falls verfügbar, wird das Update automatisch gestartet, sobald der Ofen mit der App verbunden ist und keine Kochfunktionen aktiv sind. "OtA" erscheint auf dem Display, das WLAN-Symbol blinkt und alle Produktbefehle sind vorübergehend nicht verfügbar. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern, daher bitte den Ofen in dieser Zeit nicht trennen oder ausstecken. Sobald das Update abgeschlossen ist, blinkt "12:00" auf dem Display. Stellen Sie einfach die Uhrzeit zurück und beginnen Sie mit dem Kochen!

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

Si está disponible, una vez que el horno esté conectado a la aplicación y no haya funciones de cocción activas, la actualización se iniciará automáticamente. "OtA" aparecerá en la pantalla, el icono de Wi-Fi parpadeará y todos los comandos del producto estarán temporalmente no disponibles. Este proceso puede tardar unos minutos, por lo que no desconectes ni desenchufes el horno durante este tiempo. Una vez que la actualización esté completa, "12:00" parpadeará en la pantalla. ¡Simplemente restablece la hora y empieza a cocinar!

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

Εάν είναι διαθέσιμο, μόλις ο φούρνος συνδεθεί με την εφαρμογή και καμία λειτουργία μαγειρέματος δεν είναι ενεργή, ενημέρωση θα ξεκινήσει αυτόματα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα "OtA", το εικονίδιο Wi-Fi θα αναβοσβήνει και όλες οι εντολές του προϊόντος θα είναι προσωρινά μη διαθέσιμες. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει λίγα λεπτά, οπότε παρακαλούμε να μην αποσυνδέσετε ή αποσυνδέσετε τον φούρνο κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου. Μόλις ολοκληρωθεί η ενημέρωση, στην οθόνη θα αναβοσβήνει το "12:00". Απλά ρυθμίστε ξανά την ώρα και ξεκινήστε το μαγείρεμα!

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

Als beschikbaar, zal de update automatisch starten zodra de oven is verbonden met de app en er geen kookfuncties actief zijn. "OtA" verschijnt op het display, het Wi-Fi-icoon knippert en alle productcommando's zijn tijdelijk niet beschikbaar. Dit proces kan enkele minuten duren, dus koppel of ontkoppel de oven niet tijdens deze tijd. Zodra de update voltooid is, knippert "12:00" op het display. Stel eenvoudig de tijd opnieuw in en begin met koken!

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

Se disponível, assim que o forno estiver ligado à aplicação e não houver funções de cozedura ativas, a atualização será iniciada automaticamente. "OtA" aparecerá no ecrã, o ícone Wi-Fi piscará e todos os comandos do produto ficarão temporariamente indisponíveis. Este processo pode demorar alguns minutos, por isso, não desligue nem desconecte o forno durante este período. Quando a atualização estiver concluída, "12:00" piscará no ecrã. Basta redefinir a hora e começar a cozinhar!

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

Ak je k dispozícii, po pripojení rúry k aplikácii a deaktivácii všetkých varných funkcií sa aktualizácia automaticky spustí. Na displeji sa zobrazí „OtA“, ikona Wi-Fi bude blikať a všetky príkazy produktu budú dočasne nedostupné. Tento proces môže trvať niekoľko minút, preto prosím rúru v tomto čase neodpájajte ani nevypínajte. Po dokončení aktualizácie začne na displeji blikať „12:00“. Jednoducho nastavte čas a začnite variť!

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

Jeśli jest dostępna, aktualizacja rozpocznie się automatycznie po połączeniu piekarnika z aplikacją i wyłączeniu funkcji gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się „OtA“, ikona Wi-Fi zacznie migać, a wszystkie polecenia produktu będą tymczasowo niedostępne. Proces ten może potrwać kilka minut, więc nie odłączaj ani nie wyłączaj piekarnika w tym czasie. Po zakończeniu aktualizacji na wyświetlaczu zacznie migać „12:00“. Po prostu zresetuj czas i zacznij gotować!

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

Pokud je aktualizace dostupná, automaticky se spustí, jakmile bude trouba připojena k aplikaci a žádné funkce vaření nebudou aktivní. Na displeji se objeví „OtA“, ikona Wi-Fi bude blikat a všechny příkazy produktu budou dočasně nedostupné. Tento proces může trvat několik minut, proto troubu během tohoto času neodpojujte ani nevypínejte. Po dokončení aktualizace začne na displeji blikat „12:00“. Stačí resetovat čas a můžete začít vařit!

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

Dacă este disponibilă, odată ce cuptorul este conectat la aplicaţie şi nicio funcţie de gătit nu este activă, actualizarea va începe automat. Pe afişaj va apărea „OtA”, pictograma Wi-Fi va clipi, iar toate comenzile produsului vor fi temporar indisponibile. Acest proces poate dura câteva minute, aşa că vă rugăm să nu deconectaţi sau să deconectaţi cuptorul în acest timp. Odată ce actualizarea este completă, „12:00” va clipi pe afişaj. Pur şi simplu resetaţi ora şi începeţi să gătiţi!

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

Ha elérhető, a frissítés automatikusan elindul, miután a sütő csatlakozik az alkalmazáshoz, és egyik sütési funkció sem aktív. Az „OtA” megjelenik a kijelzőn, a Wi-Fi ikon villog, és az összes termékparancs ideiglenesen elérhetetlenné válik. Ez a folyamat néhány perccel vehet igénybe, ezért kérjük, ne húzza ki vagy kapcsolja ki a sütőt ebben az időszakban. A frissítés befejezése után a „12:00” villogni fog a kijelzőn. Egyszerűen állítsa vissza az időt, és kezdjen el főzni!

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

Če je na voljo, se bo posodobitev samodejno začela, ko bo pečica povezana z aplikacijo in nobena funkcija kuhanja ne bo aktivna. Na zaslonu se bo prikazalo „OtA”, ikona Wi-Fi bo utripala in vsi ukazi izdelka bodo začasno nedosegljivi. Ta postopek lahko traja nekaj minut, zato v tem času ne izključujte ali izklopite pečice. Ko je posodobitev končana, bo na zaslonu utripalo „12:00”. Preprosto ponastavite čas in začnite kuhati!

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

Ako je dostupno, ažuriranje će se automatski pokrenuti kada je šporet povezan sa aplikacijom i kada nijedna funkcija kuvanja nije aktivna. Na ekranu će se pojaviti „OtA”, ikona Wi-Fi će treptati i sve komande proizvoda će privremeno biti nedostupne. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, pa nemojte isključivati ili izvaditi šporet iz struje tokom tog vremena. Kada se ažuriranje završi, „12:00” će treptati na ekranu. Samo resetujte vreme i počnite sa kuvanjem!

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

Jei galima, orkaitę prijungus prie programėlės ir nesant aktyvioms kepimo funkcijoms, atnaujinimas bus pradėtas automatiškai. Ekране pasirodys „OtA”, Wi-Fi piktograma mirksės, o visi produkto valdikliai bus laikinai nepasiekiami. Šis procesas gali užtrukti kelias minutes, todėl prašome neatsijungti arba neištraukti orkaitės šiuo metu. Kai atnaujinimas bus baigtas, ekrane mirksės „12:00”. Tiesiog nustatykite laiką iš naujo ir pradėkite gaminti!

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

Kui see on saadaval, algab värskendus automaatselt, kui ahi on ühendatud rakendusega ja ükski küpsetusfunktsioon pole aktiivne. Ekraanile ilmub „OtA”, Wi-Fi ikoon hakkab vilkuma ja kõik toote käsud on ajutiselt kättesaamatud. See protsess võib võtta mõne minuti, seega palun ärge selle aja jooksul ahju lahti ühendage ega vooluvõrgust välja võtke. Kui värskendus on lõpule jõudnud, vilgub ekraanil „12:00”. Lihtsalt lähtestage kellaaeg ja hakake küpsetama!

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

Ja ir pieejams, tīklīdz cepeškrāsnis ir pievienota lietotnei un neviena cepšanas funkcija nav aktīva, atjauninājums sāksies automātiski. Displejā parādīsies „OtA”, Wi-Fi ikona mirgos, un visas produkta komandas uz laiku nebūs pieejamas. Šis process var aizņemt dažas minūtes, tāpēc lūdzu, neatvienojiet un neatslēdziet cepeškrāsnī šajā laikā. Kad atjauninājums ir pabeigts, displejā mirgos „12:00”. Vienkārši atiestatiet laiku un sāciet gatavot!

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

Ako е налично, веднага след като фурната е свързана с приложението и няма активни функции за готвене, актуализацията ще се стартира автоматично. На дисплея ще се появи „OtA”, иконата за Wi-Fi ще мига и всички команди на продукта временно ще бъдат недостъпни. Този процес може да отнеме няколко минути, затова моля, не изключвайте или изключвайте фурната през това време. След като актуализацията приключи, „12:00” ще мига на дисплея. Просто нулирайте часа и започнете да готвите!

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

Ako je dostupno, ažuriranje će se automatski pokrenuti nakon što je pećnica povezana s aplikacijom i nijedna funkcija kuhanja nije aktivna. Na zaslonu će se pojaviti „OtA”, ikona Wi-Fi-a će treptati, a svi proizvodi će privremeno biti nedostupni. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, stoga vas molimo da ne isključujete ili ne odspajate pećnicu tijekom ovog vremena. Kada je ažuriranje završeno, na zaslonu će treptati „12:00”. Jednostavno ponovno postavite vrijeme i počnite kuhati!

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

Hvis tilgængelig, starter opdateringen automatisk, når ovnen er tilsluttet appen, og ingen madlavningsfunktioner er aktive. „OtA” vises på displayet, Wi-Fi-ikonet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidigt være utilgængelige. Denne proces kan tage et par minutter, så undlad venligst at afbryde eller frakoble ovnen i løbet af denne tid. Når opdateringen er fuldført, vil „12:00” blinke på displayet. Indstil blot tiden igen og begynd at lave mad!

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

Jos saatavilla, päivitys käynnistyy automaattisesti, kun uuni on yhdistetty sovellukseen eikä mitään keittofunktioita ole käytössä. Näyttöön ilmestyy „OtA”, Wi-Fi-kuvake vilkkuu ja kaikki tuotteen komennot ovat väliaikaisesti pois käytöstä. Tämä prosessi voi kestää muutaman minuutin, joten älä irrota tai katkaise uunin virtaa tänä aikana. Kun päivitys on valmis, näytössä vilkkuu „12:00”. Aseta vain aika uudelleen ja aloita ruoanlaitto!

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

Hvis tilgjengelig, starter oppdateringen automatisk når ovnen er koblet til appen og ingen kokeprogrammer er aktive. «OtA» vises på displayet, Wi-Fi-symbolet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidig være utilgjengelige. Denne prosessen kan ta noen minutter, så vennligst ikke koble fra eller koble ovnen fra strømmen i løpet av denne tiden. Når oppdateringen er fullført, blinker «12:00» på displayet. Bare tilbakestill klokken og begynn å lage mat!

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

Om tillgängligt, kommer uppdateringen att starta automatiskt när ugnen är ansluten till appen och inga matlagningsfunktioner är aktiva. “OtA” kommer att visas på skärmen, Wi-Fi-ikonen blinkar och alla produktkommandon är tillfälligt otillgängliga. Denna process kan ta några minuter, så vänligen koppla inte från eller dra ut ugnen under denna tid. När uppdateringen är klar kommer “12:00” att blinka på skärmen. Återställ bara tiden och börja laga mat!

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

Якщо доступно, після підключення духовки до застосунку і за відсутності активних функцій приготування, оновлення почнеться автоматично. На дисплеї з'явиться «OtA», індикатор Wi-Fi буде блимати, і всі команди пристрою тимчасово стануть недоступними. Цей процес може зайняти кілька хвилин, тому, будь ласка, не вимикайте і не відключайте духовку в цей час. Після завершення оновлення на дисплеї буде блимати «12:00». Просто налаштуйте час і починайте готувати!

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

Mevcutsa, fırın uygulamaya bağlandığında ve hiçbir pişirme fonksiyonu aktif olmadığında güncelleme otomatik olarak başlar. Ekranda “OtA” görünecek, Wi-Fi simgesi yanıp sönecek ve tüm ürün komutları geçici olarak devre dışı olacaktır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir, bu nedenle lütfen bu süre zarfında fırını kapatmayın veya fişten çekmeyin. Güncelleme tamamlandığında ekranda “12:00” yanıp sönecektir. Zamanı yeniden ayarlayın ve pişirmeye başlayın!

