

## User Instructions

OVENS

EN

2

## Istruzioni per l'uso

FORNI

IT

31

# Summary

---

<b>3</b>	<b>Safety Indications</b>
<b>8</b>	<b>General Instructions</b>
<b>10</b>	<b>Product description</b>
<b>14</b>	<b>Display</b>
<b>20</b>	<b>Heat Feel Sensor enrollment</b>
<b>22</b>	<b>Connectivity</b>
<b>26</b>	<b>General notes on cleaning</b>
<b>26</b>	<b>Maintenance</b>
<b>30</b>	<b>Troubleshooting</b>
<b>60</b>	<b>Installation</b>

## Safety Indications

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition; the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting 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.
- 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.
- 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.
- The oven must be switched off before removing the removable

parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- 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.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- 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.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge

- is positioned rearwards and upwards.
- **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.
  - No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
  - The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
  - For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.
  - **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
    - Clean the oven door;
    - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
    - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
    - Do not place tea towels.
  - In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
  - During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
  - If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

# Heat Feel (Wireless temperature probe) WARNINGS

---

## WARNINGS:

- This product is exclusive for oven appliances.

It should only be used as described in this User Manual.

- **DO NOT TOUCH** Heat Feel Sensor **WITH BARE HANDS** **JUST AFTER COOKING**. Always wear oven gloves to remove Heat Feel Sensor from the food after cooking.
- It is required to **FULLY INSERT** Heat Feel Sensor metal bar properly into the food until the **BLACK** ceramic **EDGE** of it during cooking.



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

# General Instructions

---

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should 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.

## Safety Indications

---

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 socket;
- 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.

## Electrical Safety

---

**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 neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- 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.

## **Recommendations**

---

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

## **Installation**

---

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.

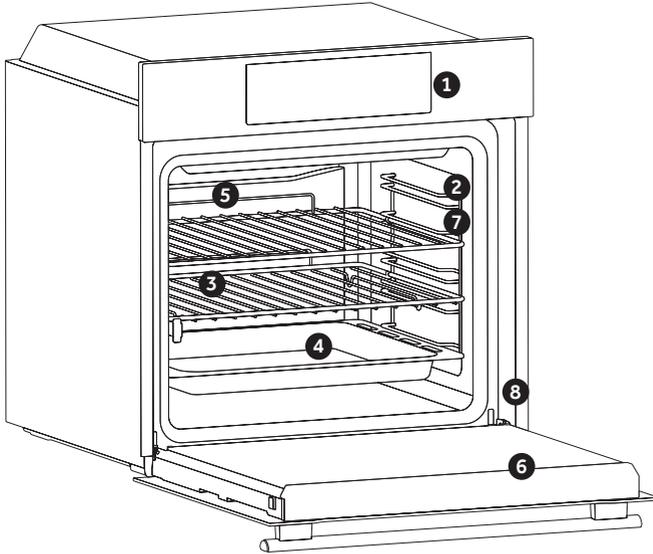
The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

## **First Use**

---

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

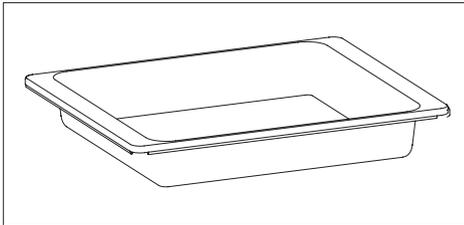
# Product description



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

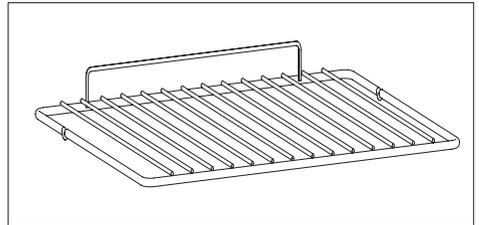
## ACCESSORIES

### Drip tray



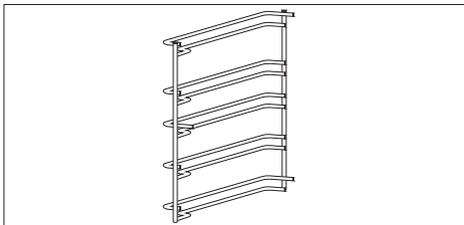
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

### Metal grid



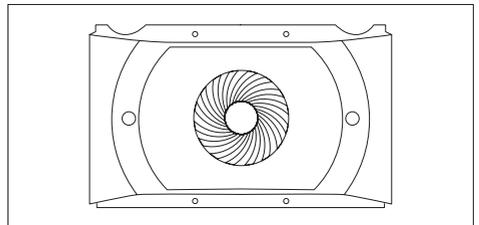
Holds baking trays and plates.

### Lateral wire grids (only if present)



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

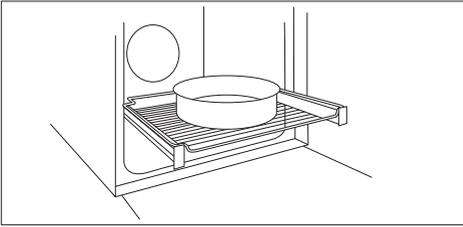
### Chef panel (only if present)



An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking

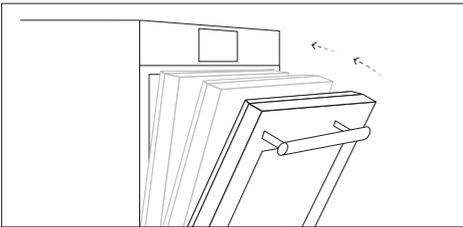
performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

### Telescopic guides (only if present)



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

### Softclose (only if present)



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

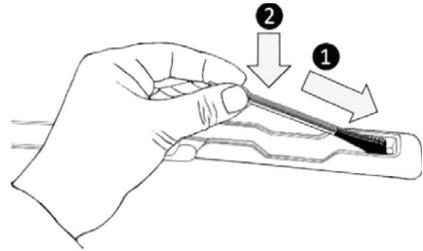
### Heat Feel Sensor (only if present)



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

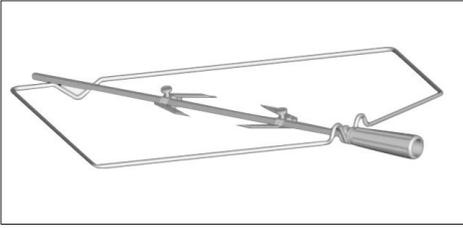
### HEAT FEEL SENSOR

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



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

## Turnspit (only if present)



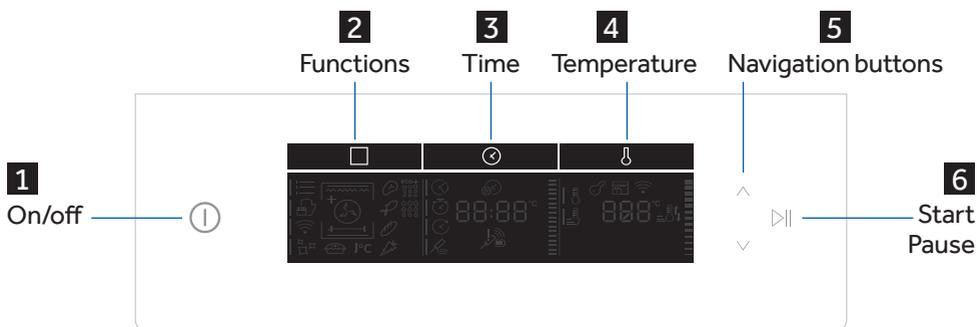
No pre-heating is required for rotisserie cooking.

Cooking with the door closed.

The energy consumption is 90-95% less than traditional system.

- Unscrew the hooks
- Insert the spit into the meat to be cooked
- Secure the meat with the hooks
- Tighten the screws
- Insert the spindle into the hole where the motor is located.
- Remove the handle and use it at the end of cooking to avoid burn when taking the food out of the oven

# Control panel



Please refer to next pages for detailed information on the display areas

	Symbol	Function	Description
<b>1</b>		<b>On/off</b>	Turning the oven on and off. The first time you turn on the oven, you must set the time, using the navigations buttons (5) to select hours and minutes and the Time button (3) to confirm.
<b>2</b>		<b>Functions</b>	Accessing manual functions (a) and food cooking categories (b), Tailor bake (a2) and Gentle cooking function (a3), WiFi menu (e) and cleaning options (which differ depending on model). To save a favourite function and display it first when your oven is turned on, hold down the (2) key for 5 seconds
<b>3</b>		<b>Time</b>	Accessing settings for cooking time (e), kitchen timer (f) and start delay (g). Start delay and end of cooking can only be set after entering cooking time. With the oven on standby, press Time (3) normally to turn on the Minute Minder timer ; hold it down for 3 seconds to set the time of day (i).
<b>4</b>		<b>Temperature</b>	Accessing temperature setting (r), preheating (j) and fast preheating (k) options. To activate/deactivate the screen lock (m) hold the (4) key down for 5 seconds. During pyrolysis, the oven door will automatically be locked and feedback will be displayed (d4). Automatic rapid heating is available for a number of manual functions (p2).
<b>5</b>		<b>Navigation Buttons</b>	Navigation buttons for setting functions and parameters.
<b>6</b>		<b>Start/Pause</b>	Start/Pause of the cooking or confirm the functions.

# Display

The display is divided into three areas, accessed by pressing the (2), (3) and (4) keys. The same keys may be used to select the submenu (signalled by the indicator), using the navigation buttons to set functions and parameters

## FUNCTIONS AREA

a. Manual functions

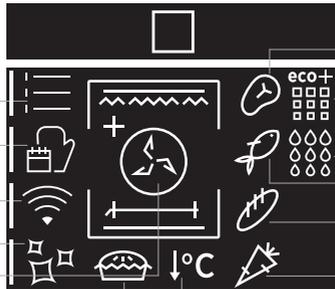
b. Food cooking categories

c. WiFi

d. Cleaning functions

a1. Function symbols

a2. Master bake



b1. Meat

d2. Pyrolysis Eco

d3. Pyrolysis +

d1. Hydroeasyclean

b2. Fish

b3. Bakery

b4. Vegetables

a3. Gentle cooking

## TIME AREA

e. Duration

f. Kitchen timer

g. Delay start

h. Heat feel sensor



i. Set time of day

Time value

Time indicator

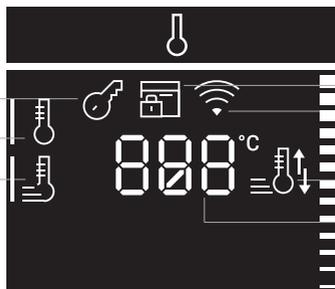
h1. Heat feel sensor feedback (battery and signal status)

## TEMPERATURE AREA

m. Key Lock

j. Preheating

k. Fast preheating



d4. Door Lock

c1. Wi-Fi feedback

l. Preheat and cool down feedback

Temperature value

Temperature indicator

# The menus in overview

## MAIN MENU – FUNCTIONS AREA **2**

	Symbol	Function	Description
<b>a</b>		<b>Manual functions</b>	This function allows to choose cooking functions, temperature and duration.
<b>b</b>		<b>Food categories</b>	In this menu you can access a 4 food cooking categories already integrated on your oven.
<b>c</b>		<b>WiFi</b>	In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the hOn App.
<b>d</b>		<b>Cleaning functions</b>	This function allows to choose a cleaning system available on your oven.

## MAIN MENU – TIME AREA **3**

	Symbol	Function	Description
<b>e</b>		<b>Duration</b>	Press  to set the cooking duration, use the   keys to regulate the time.
<b>f</b>		<b>Kitchen timer</b>	Press twice  to set the kitchen timer, use the   keys to regulate the time.
<b>g</b>		<b>Delay start</b>	Press three times  to set the delay start, use the   keys to regulate the time.
<b>h</b>		<b>Heat feel sensor</b>	Press four times  to activate the cooking with probe, see page 20 to see how it works.
<b>i</b>		<b>Set time of day</b>	With the oven on standby, press and hold  down for 3 seconds to

## MAIN MENU – TEMPERATURE AREA **4**

	Symbol	Function	Description
<b>j</b>		<b>Preheating</b>	Press  to set the preheating temperature, use the  keys to regulate the value.
<b>k</b>		<b>Fast preheating</b>	Press twice  to set the fast temperature.

## Manual functions (a1)

### COOKING MODES \*

Symbol	Description	Suggestions
	<b>Conventional ***</b> <b>150-200°C **</b>  <b>2<sup>nd</sup> / 3<sup>rd</sup> level</b>	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	<b>Convection + Fan</b> <b>180-200°C **</b>  <b>2<sup>nd</sup> / 3<sup>rd</sup> level</b>	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with high water content. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	<b>Multi-level</b> <b>150-230°C **</b>  <b>3<sup>rd</sup> for single level</b> <b>1<sup>st</sup>+3<sup>rd</sup> for double level</b>	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	<b>Grill</b> <b>L3 (power) **</b>  <b>5<sup>th</sup> level for thin food</b> <b>3<sup>rd</sup> / 4<sup>th</sup> level for thick food</b>	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 fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Preheat for 5 minutes. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	<b>Grill + Fan</b> <b>200°C **</b>  <b>2<sup>nd</sup> / 3<sup>rd</sup> / 4<sup>th</sup> level</b>	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.

\* Depending on the oven model.

\*\* Ideal temperature for suggested foods.

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

Symbol	Description	Suggestions
	<b>Bottom heating</b> <b>160-180°C **</b>  <b>1<sup>st</sup>/2<sup>nd</sup> level</b>	IDEAL FOR: crème caramel, puddings and bain marie on one level. This function can be also used for finishing a preparation. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	<b>Bottom heating + Fan</b> <b>170-210°C **</b>  <b>1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> level</b>	IDEAL FOR: pizzas, salty cakes, tarts and foods with liquid toppings on one level. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	<b>Supergill</b> <b>L3 (power) **</b>  <b>4<sup>th</sup> and 5<sup>th</sup> level</b>	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	<b>Soft +</b> <b>150-200°C</b>  <b>2<sup>nd</sup>/3<sup>rd</sup> level</b>	IDEAL FOR: cakes and breads on one level.
	<b>Grill+Turnspit</b>  <b>L3 power</b>	IDEAL FOR roasting foods such as chicken breasts, quails or fish fillets both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices.
	<b>Grill+Fan+Turnspit</b> <b>200°C</b>	IDEAL FOR roasting foods such as large chicken or turkey on both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices.
	<b>Conventional+ Turnspit</b> <b>200-240°C</b>	IDEAL FOR: Roasting beef or pork roasts. Place a baking tray underneath the food at level 1 to collect drips and juices.

\* Depending on the oven model.

\*\* Ideal temperature for suggested foods.

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

## SPECIAL FUNCTIONS \*

	Symbol	Description	Suggestions
<b>a2</b>		<b>Master bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  2° level	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
<b>a3</b>		<b>Gentle cooking</b>	This function ensures the food remains tender and succulent; thanks to the lower temperature, the surface browning is minimized. This function is ideal for meat roasts and whole fish. For optimal results, use the Heat Feel sensor (if provided).

## FOOD COOKING CATEGORIES

	Symbol	Description	Pre-heat	Cooking position	Heat Feel temperatures (°C)	Description
<b>b1</b>		<b>Meat</b>	Y	2-3	58-62-65°C for beef	For roasts and cuts of beef, veal and pork.
<b>b2</b>		<b>Fish</b>	Y	2-3	65°C	For whole fish and fillets.
<b>b3</b>		<b>Bakery</b>	Y	1-2	95° for bread and pasta baked	For breads, lasagne and pastries.
<b>b4</b>		<b>Vegetables</b>	Y	3-4	70°C	For roasted vegetables and potatoes.

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

\* Depending on the oven model.

\*\* Ideal temperature for suggested foods.

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

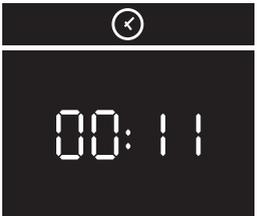
Food Category	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)* ** after preheat
Meat	<b>4/800</b> ; 6/1200; 8/1600	<b>50</b> ; 52; 55
Fish	<b>4/600</b> ; 6/900; 8/1200	<b>36</b> ; 38; 40
Bakery	<b>4/600</b> ; 6/900; 8/1000	<b>42</b> ; 50; 56
Vegetables	<b>4/800</b> ; 6/1200; 8/1600	<b>57</b> ; 60; 65

## ADDITIONAL FUNCTIONS

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

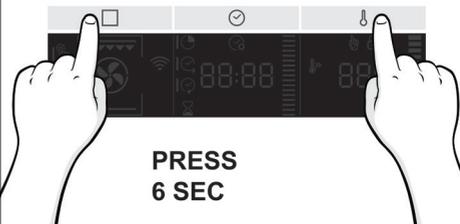
## Demo mode

**ON/OFF**



**STAND-BY**

▶

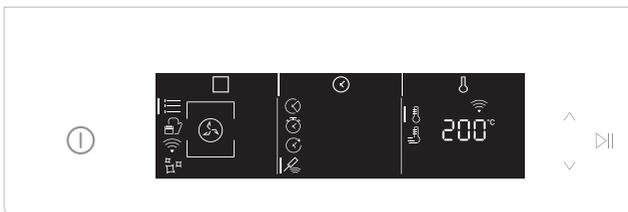


**PRESS  
6 SEC**

# Heat Feel Sensor enrollment

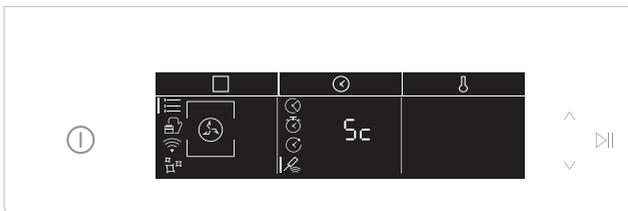
## Step 1

- Tap  icon to select the function and Tap  to select Heat feel sensor.



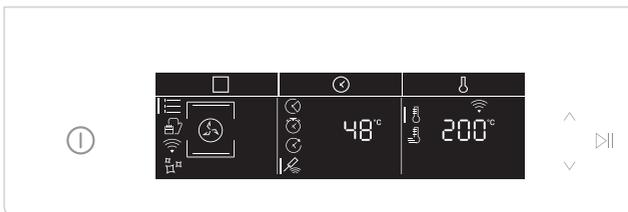
## Step 2

- After a while, the oven will recognize the probe code. Tap  icon to set the target temperature.



## Step 3

- Tap , set the desired temperature target, and tap .



## Cooking tips - Heat Feel Sensor

---

The Heat Feel sensor can be used with manual functions (Static, static+fan, grill, supergrill, grill + fan, bottom and bottom + fan) and with FOOD COOKING CATEGORIES.

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

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

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

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

Suggested core temperatures:

- 45°C for roast beef (then wrap in foil and let it rest for 15-20' before serving)

- 55 – 60 – 65°C for other roasted meats



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

FISH (WHOLE/STEAKS): insert the probe diagonally in the thickest part

Suggested core temperature: 65°C

BREAD/CASSEROLES: insert the Heat Feel sensor close to the geometric center of the food.

Suggested core temperature: 90°C

# Connectivity

---

## WIRELESS PARAMETERS

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

### Heat Feel Temperature Probe Model Et180:

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

## PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

### How to activate wireless network port:

- If the oven is not enrolled, please follow the instruction for enrollment to enable WiFi.
- If the oven is enrolled, in WiFi menu select WiFi and set to On or hOn.

### How to deactivate wireless network port:

- If the oven is not enrolled, WiFi module is on for the first 30 minutes after oven activation, to turn it off wait 30 minutes or before 30 minutes in WiFi menu set wifi to off.
- If the oven is enrolled, in WiFi menu select WiFi and set to Off.

## Quick Pair

---

The first time you turn on the product, the WiFi network is already active for 30 minutes, and you can proceed with enrollment on page 23.

If the oven is not enrolled within 30 minutes, the WiFi turns off. This happens every time you turn on the oven until you enroll it.

To avoid WiFi to turn on, switch the WiFi off from the WiFi menu within 30 minutes from the oven turn on.

To enroll the oven after 30 minutes, follow the instructions on page 24.

# Oven enrollment on app

---

## ON THE SMARTPHONE

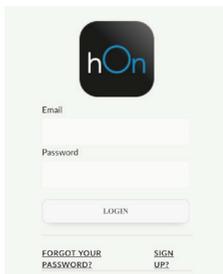
### Step 1

- Download hOn app



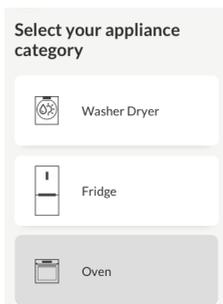
### Step 2

- Log in or sign up.



### Step 3

- Add new appliance

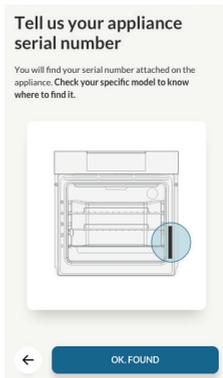


### Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number



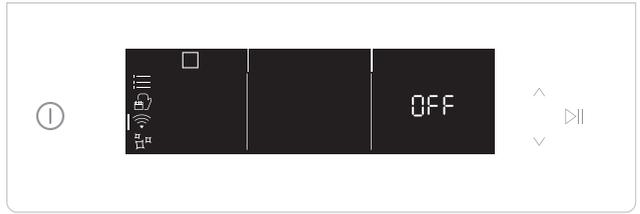
Write here your serial number for future reference.



## ON THE APPLIANCE

### Step 5

- Tap  icon to select the wifi mode and tap .



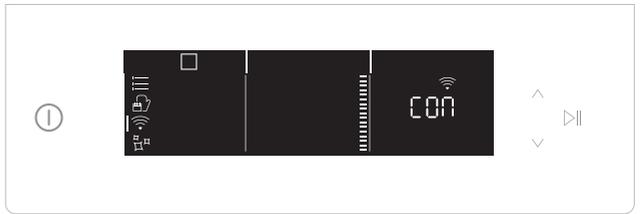
### Step 6

- Tap  and select On or hOn (see differences on page 23 ) and tap start .



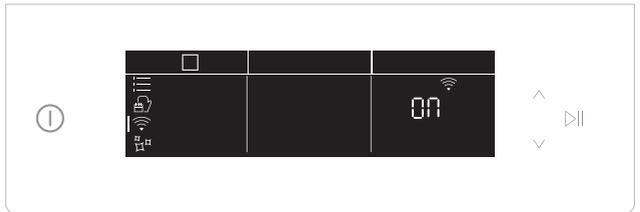
### Step 7

- After a while, the text Connect begins to scroll. Continue the pairing process via app.



### Step 8

- When pairing is finished, the oven status will automatically switch the Wifi "ON" or hOn, according to your choice.



## Router connection lost

While cooking - WiFi icon blinking



Inside WiFi menu - Digits blinking



### NOTE:

- Make sure to have minimum a 2.4GHz Home Wi-Fi network.
- Make sure to have your Home Wi-Fi password and name ready. You will need them later.
- Make sure your appliance is in a place where there is an excellent Home Wi-Fi signal.
- And yes, stay close to your appliance.

## WiFi ON

It is only possible to monitor the oven status by App.



## WiFi hOn

The oven can be used exclusively by App.



## WiFi OFF

The oven is not connected but still enrolled with network credentials saved.



## WiFi Reset

The connection is reset and a new enrollment is possible.



## Remote control mode

---

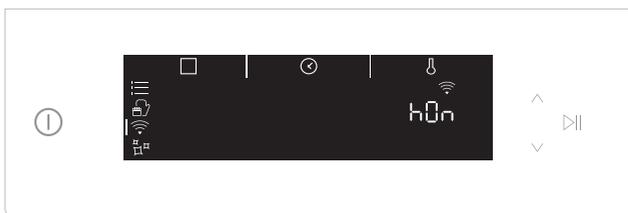
### Step 1

- Tap  icon to select the wifi mode and tap  "On" will start blinking.



### Step 2

- Tap  icon to select the "hOn" mode and tap  to activate remote control.
- Press "function button"  to exit "hOn" mode



---

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

## General notes on cleaning

---

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

### GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

### OVEN WINDOW SEAL

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

### ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

### DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

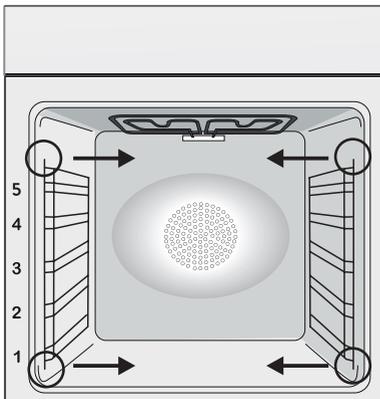
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

## Maintenance

---

### REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



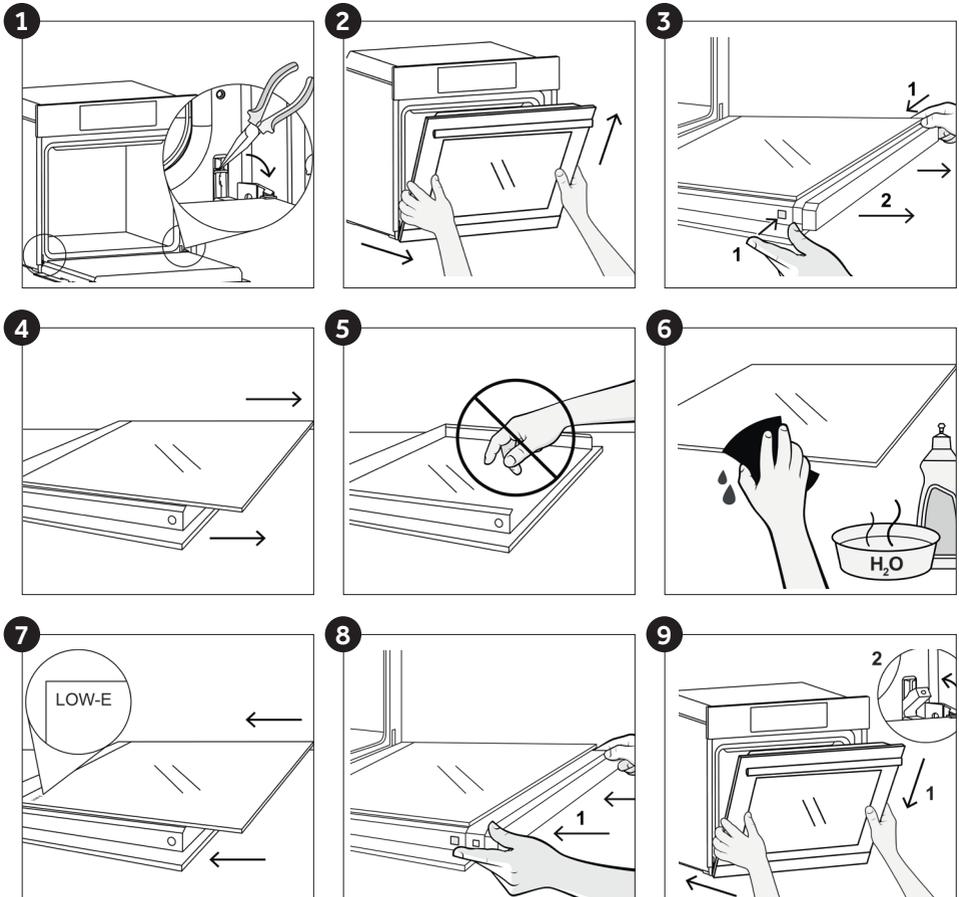
### CHANGING THE BULB

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

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

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the door 90° and pull the hinge fixing tabs toward the outside of the oven.
2. Put the door at a 45° angle, then pull the door forwards and upwards at the same time to release it. Remove the oven door and place it on a cushioned surface (e.g. on top of a piece of fabric) with the handle facing down.
3. Press the two buttons on the left and right at the same time and pull the upper door cover towards you to remove it.
4. Carefully remove the glass inside the oven, holding it firmly with two hands and placing it on a soft, flat surface.
5. If there are glass panels in between, remove them and place them on a soft surface.  
ATTENTION: the outer panel of glass is not removable
6. Clean the glass with a soft cloth using an appropriate cleaning product.
7. After cleaning, reassemble the parts in the opposite order to removal. On all glass panels, the "Low-E" indication must be correctly legible and positioned on the left side of the door, near the left side hinge. This ensures that the printed label on the first glass panel remains inside the door.
8. Refit the oven door cover by pushing inwards until you hear the two side buttons click into place.
9. Holding the door at 45°, simultaneously insert the right and left male parts of the hinge into the holes of the hinges released, until you hear them click in place. Bring the door to an angle of 90° and lock the fixing tabs in place by pushing them towards the inside of the oven.



## CLEANING FUNCTIONS \*

	Symbol	Function	Description
<b>d1</b>		<b>Hydroeasyclean</b>	For simple, efficient cleaning of the oven.
<b>d2</b>		<b>Pyrolysis Eco</b>	For perfect, regular cleaning of the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).
<b>d3</b>		<b>Pyrolysis+</b>	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).

## Hydro Easy Clean

The Hydro Easy Clean procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Hydro Easy Clean container at the bottom of the oven.
2. Select the dedicated function (d1).
4. Allow the program to operate.
5. After the cycle, allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



# Pyrolysis

---

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

**NOTE :** If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

**TWO PYROLYTIC CYCLE** are pre-set:

**PYROLYSIS ECO :** Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

**PYROLYSIS + :** Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

**Tip :** Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

**Before executing a pyrolytic cycle:**

•Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) .

•Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.

•Close the oven door.

•Excess spillage must be removed before cleaning.

• Clean the oven door;

• Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge.

Do not use detergents;

- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- Do not place tea towels.

**Using the pyrolytic cycle:**

1- Tap  icon to select the cleaning functions (d) and, using the navigation buttons, choose the preferred pyrolytic cycle.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by pushing On/Off button.

4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically.

# 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.

## 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.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
the oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

## Sommario

---

<b>31</b>	<b>Indicazioni di Sicurezza</b>
<b>37</b>	<b>Avvertenze Generali</b>
<b>39</b>	<b>Descrizione del Prodotto</b>
<b>43</b>	<b>Display</b>
<b>49</b>	<b>Arruolamento Heat feel sensor</b>
<b>51</b>	<b>Connettività</b>
<b>43</b>	<b>Pulizia e manutenzione del forno</b>
<b>55</b>	<b>Manutenzione</b>
<b>55</b>	<b>Risoluzione dei Problemi</b>
<b>59</b>	<b>Garanzie</b>
<b>60</b>	<b>Installazione</b>

## Indicazioni di Sicurezza

---

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.

- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- AVVERTENZA: i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il forno. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- AVVERTENZA: i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il grill. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- AVVERTENZA: Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- AVVERTENZA: per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare pulitori a vapore o spruzzatori ad alta pressione

- per le operazioni di pulizia.
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA: L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore omnipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio
  - SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA: La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico

massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico. La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.
- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo

- smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
  - **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
  - Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
  - Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sull'ultima pagina.
  - Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.
  - **AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
    - Pulire la porta del forno;
    - Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti, utilizzando una spugna umida. Non usare detersivi;
    - Togliere tutti gli accessori e il kit di guide scorrevoli (se presente);
    - Non introdurre tovagliette da tè
  - Prima del ciclo di pulizia, nei forni con la sonda carne è necessario chiudere il foro utilizzando il dado fornito in dotazione quando la sonda carne non è utilizzata.
  - Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.
  - Se è stato collocato un piano cottura sopra il forno, non utilizzare il piano cottura mentre è in funzione il pirolizzatore, per evitare il surriscaldamento del piano cottura.

## AVVERTENZE Heat Feel Sensor (sonda di temperatura wireless)

---

### AVVERTENZE:

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



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

# Avvertenze Generali

---

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

**NOTA:** le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

## Suggerimenti sulla Sicurezza

---

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare il prodotto dall'alimentazione;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

## Sicurezza Elettrica

---

### **FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.**

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

### **COLLEGAMENTO**

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto

di terra della rete elettrica.

## **ATTENZIONE**

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

**NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

## **Raccomandazioni**

---

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

## **Installazione**

---

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

## **Primo utilizzo**

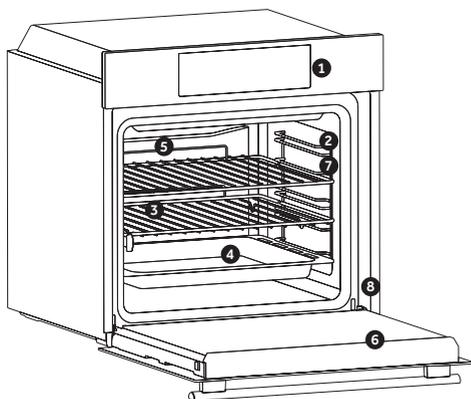
---

### **PULIZIA PRELIMINARE**

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

# Descrizione del Prodotto

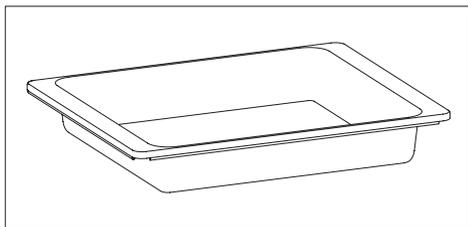


1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglia
4. Vassoio
5. Ventola (se presente)
6. Sportello del forno
7. Griglia metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)

## 8. Numero di serie

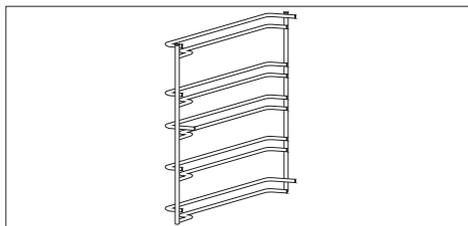
## ACCESSORI

### Vassoio di gocciolamento



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

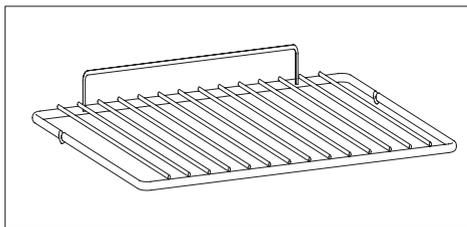
### Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



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

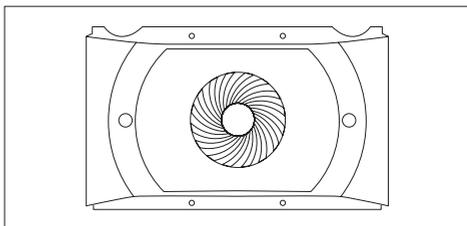
**NOTA:** Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

### Griglia metallica



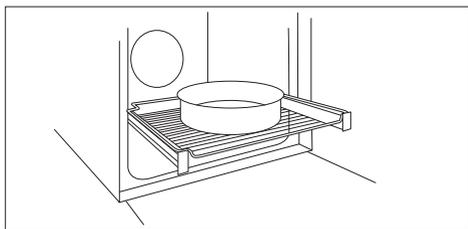
Sostiene piastre e vassoi di cottura

### Chef panel (solo se presente)



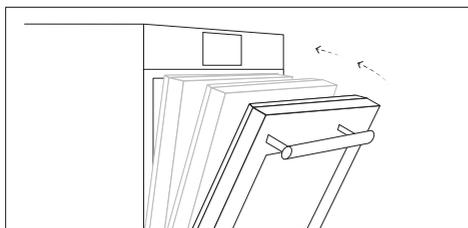
Convogliatore d'aria che favorisce la circolazione dell'aria all'interno del forno. Ciò consente di migliorare le prestazioni di cottura, rendere più uniforme la cottura degli alimenti a tutte le temperature, ridurre i tempi di cottura e ottenere una distribuzione uniforme della temperatura all'interno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

### 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.

### Chiusura graduale (solo se presente)



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

### Heat Feel Sensor (solo se presente)

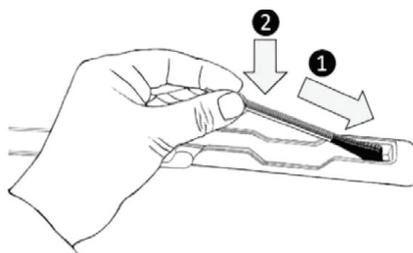


Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.

### HEAT FEEL SENSOR

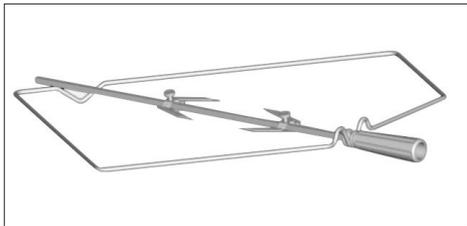
- Verificare la carica della sonda Heat Feel Sensor prima dell'uso:

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



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

## Girarrosto (solo se presente)

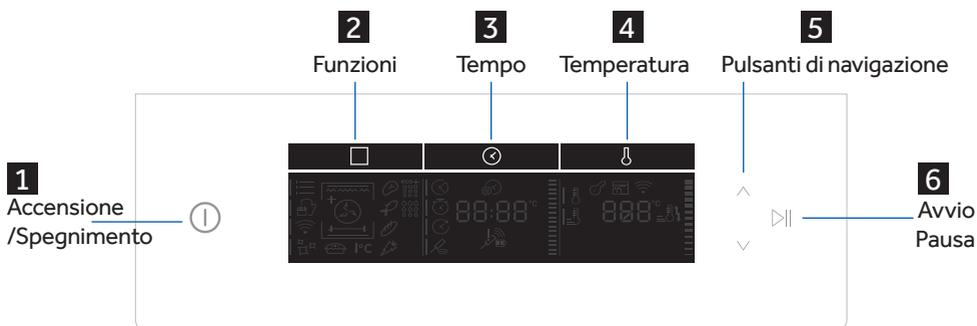


Per arrostire non è richiesto il pre riscaldamento del forno effettuare la cottura con la porta forno chiusa Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale

Quando il forno è in funzione bisogna togliere dalla cavità tutti gli accessori inutilizzati.

1. Svitare i ganci
2. Infilare lo spiedo all'interno della carne
3. Bloccare la carne con i ganci
4. Stringere le viti dei ganci
5. Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
6. Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura

# Pannello comandi



Fare riferimento alle pagine successive per informazioni dettagliate sulle varie componenti del display

	Sim-bolo	Funzioni	Descrizione
<b>1</b>		On/off	Accendere e spegnere il forno. La prima volta che si accende il forno è necessario impostare l'ora, utilizzando i pulsanti di navigazione (5) per selezionare ore e minuti e il pulsante Ora (3) per confermare.
<b>2</b>		Funzioni	Accesso alle funzioni manuali (a) e alle cotture per categorie di alimenti (b), alle funzioni Tailor Bake (a2) e Gentle Cooking (a3), al menu WiFi (e) e alle opzioni di pulizia (che differiscono a seconda del modello). Per salvare una funzione preferita e visualizzarla quando si accende il forno, tenere premuto il tasto (2) per 5 secondi.
<b>3</b>		Tempo	Accesso alle impostazioni per tempo di cottura (e), timer per cottura (f) e partenza differita (g). La partenza differita e la fine della cottura possono essere impostate solamente dopo aver inserito il tempo di cottura. Mentre il forno si trova in standby, premere il tasto Tempo (3) normalmente per accendere il timer del promemoria minuti; tenere premuto per 3 secondi per impostare l'ora del giorno (i).
<b>4</b>		Temperatura	Accesso alle opzioni di impostazione della temperatura (r), preriscaldamento (j) e preriscaldamento rapido (k). Per attivare/disattivare il blocco schermo (m) tenere premuto il tasto (4) per 5 secondi. Durante la pirolisi, lo sportello del forno si blocca automaticamente e viene visualizzato il simbolo corrispondente (d4). Il riscaldamento rapido automatico è disponibile per una serie di funzioni manuali (p2).
<b>5</b>		Pulsanti di navigazione	Pulsanti di navigazione per l'impostazione di funzioni e parametri.
<b>6</b>		Avvio Pausa	Avvio/Pausa della cottura o conferma delle funzioni.

# Display

Il display è suddiviso in tre aree, alle quali si accede premendo i tasti (2), (3) e (4). Con gli stessi tasti è possibile selezionare il sottomenù (segnalato dall'indicatore), utilizzando i pulsanti di navigazione per impostare funzioni e parametri

## AREA FUNZIONI

a. Funzioni manuali

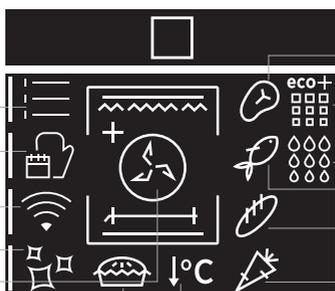
b. Cotture per categorie

c. WiFi

d. Funzioni di pulizia

a1. Simboli di funzione

a2. Master bake



b1. Carne

d2. Pirolisi Eco

d3. Pirolisi +

d1. Hydroeasyclean

b2. Pesce

b3. Prodotti

da forno

b4. Verdure

a3. Gentle cooking

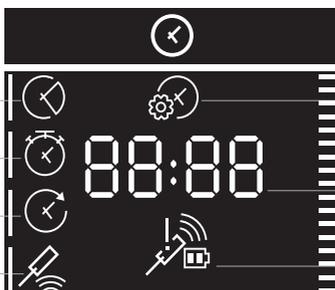
## AREA TEMPO

e. Durata

f. Timer

g. Partenza ritardata

h. Heat feel sensor



i. Impostazione orario

Tempo

Indicatore di tempo

h1. Heat feel sensor feedback

(stato della batteria

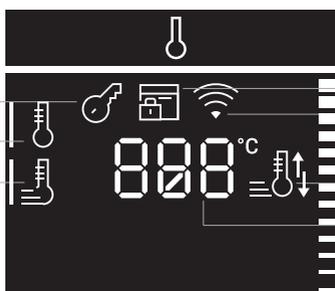
e del segnale)

## AREA TEMPERATURA

m. Blocco tasti

j. Preriscaldamento

k. Preriscaldamento rapido



d4. Blocco sportello

c1. Feedback Wi-Fi

l. Feedback

preriscaldamento

e raffreddamento

Temperatura

Indicatore di temperatura

# Panoramica dei menu

## MENU PRINCIPALE - AREA FUNZIONI **2**

	Simbolo	Funzione	Descrizione
<b>a</b>		<b>Funzioni manuali</b>	Questa funzione consente di scegliere le funzioni di cottura, la temperatura e la durata.
<b>b</b>		<b>Categoria di alimenti</b>	In questo menu è possibile accedere a 4 cotture per categorie di alimenti già integrate nel forno.
<b>c</b>		<b>WiFi</b>	In questa modalità è possibile collegare il forno a una rete tramite l'App hOn.
<b>d</b>		<b>Funzioni di pulizia</b>	Questa funzione consente di scegliere un sistema di pulizia disponibile nel forno.

## MENU PRINCIPALE - AREA TEMPO **3**

	Simbolo	Funzione	Descrizione
<b>e</b>		<b>Durata</b>	Premere  per impostare la durata della cottura, utilizzare i tasti  per regolare il tempo.
<b>f</b>		<b>Timer per cottura</b>	Premere due volte  per impostare il timer per cottura, utilizzare i tasti  per regolare il tempo
<b>g</b>		<b>Partenza differita</b>	Premere tre volte  per impostare la partenza differita, utilizzare i tasti  per regolare il tempo
<b>h</b>		<b>Heat feel sensor</b>	Premere quattro volte  per attivare la cottura con la sonda (vedi pagina 49 per scoprire come funziona)
<b>i</b>		<b>Imposta l'ora del giorno</b>	Con il forno in modalità standby, tenere premuto  per 3 secondi fino ad arrivare a  .

## MENU PRINCIPALE – AREA TEMPERATURA **4**

	Simbolo	Funzione	Descrizione
<b>j</b>		<b>Preriscaldamento</b>	Premere  per impostare la temperatura di preriscaldamento, utilizzare i tasti $\wedge$ per regolare il valore. $\vee$
<b>k</b>		<b>Preriscaldamento rapido</b>	Premere  due volte per impostare la temperatura rapida.

## Funzioni manuali (a1)

### MODALITÀ DI COTTURA \*

Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	<b>Statico ***</b> <b>150-200°C **</b>  <b>2<sup>nd</sup> / 3<sup>rd</sup> livello</b>	IDEALE PER: torte, pane, biscotti e quiche su un unico livello utilizzando sia la resistenza superiore che inferiore. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	<b>Cottura ventilata</b> <b>180-200°C **</b>  <b>2<sup>nd</sup> / 3<sup>rd</sup> livello</b>	IDEALE PER: arrostiti, sformati, verdure e torte con ripieni umidi su un unico livello. Ideale per la cottura di cibi ad alto contenuto d'acqua. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	<b>Cottura multilivello</b> <b>150-230°C **</b>  <b>3<sup>rd</sup> per unico livello</b> <b>1<sup>st</sup>+3<sup>rd</sup> per doppio livello</b>	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	<b>Grill</b> <b>L3 (potenza) **</b>  <b>5<sup>th</sup> livello per cibi sottili</b> <b>3<sup>rd</sup> / 4<sup>th</sup> livello per cibi di forte spessore</b>	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo la resistenza 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 a due terzi della cottura (se necessario).
	<b>Grill ventilato</b> <b>200°C **</b>  <b>2<sup>nd</sup> / 3<sup>rd</sup> / 4<sup>th</sup> livello</b>	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrostiti). Utilizza la resistenza 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 il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse ma non per quelle bianche.

\* A seconda del modello del forno.

\*\* Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

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

Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	<b>Resistenza inferiore</b> <b>160-180°C **</b>  <b>1<sup>st</sup>/2<sup>nd</sup> livello</b>	IDEALE PER: creme caramel, budini e bagnomaria su un unico livello. Questa funzione può essere utilizzata anche la finitura di una preparazione. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	<b>Resistenza inferiore ventilata</b> <b>170-210°C **</b>  <b>1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> livello</b>	IDEALE PER: pizze, torte salate, crostate e cibi con condimenti liquidi su un unico livello. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	<b>Supergill</b> <b>L3 (potenza) **</b>  <b>4<sup>th</sup> and 5<sup>th</sup> livello</b>	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	<b>Soft +</b> <b>150-200°C</b>  <b>2<sup>nd</sup>/3<sup>rd</sup> livello</b>	IDEALE PER: torte e pane su un unico livello.
	<b>Grill + Girarrosto</b>  <b>L3 potenza</b>	IDEALE PER arrostiti cibi quali petti di pollo, quaglie o filetti di pesce su entrambi i lati contemporaneamente. Posizionare una teglia sotto il cibo in corrispondenza del livello 1 per raccogliere colature e succhi.
	<b>Grill + Ventilato + Girarrosto</b> <b>200°C</b>	IDEALE PER arrostiti cibi quali pollo o tacchino di grandi dimensioni su entrambi i lati contemporaneamente. Posizionare una teglia sotto il cibo in corrispondenza del livello 1 per raccogliere colature e succhi.
	<b>Statico + Girarrosto</b> <b>200-240°C</b>	IDEALE PER: arrostiti di manzo o maiale. Posizionare una teglia sotto il cibo in corrispondenza del livello 1 per raccogliere colature e succhi.

\* A seconda del modello del forno.

\*\* Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

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

## FUNZIONI PARTICOLARI \*

	Simbolo	Descrizione	Suggerimento
<b>a2</b>		<b>Master bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  ☐ 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.
<b>a3</b>		<b>Gentle cooking</b>	Questa funzione permette di mantenere i cibi teneri e succulenti; grazie alla temperatura più bassa, la doratura superficiale è ridotta al minimo. Questa funzione è ideale per arrostiti di carne e pesci interi. Per risultati ottimali, utilizzare la sonda Heat Feel Sensor (se presente).

## COTTURE PER CATEGORIE DI ALIMENTI

	Simbolo	Descrizione	Preriscaldamento	Livello di cottura	Temperatura Heat Feel (°C)	Descrizione
<b>b1</b>		<b>Carne</b>	Y	2-3	58-62-65°C per la carne di manzo	Per arrostiti e tagli di manzo, vitello e maiale.
<b>b2</b>		<b>Pesce</b>	Y	2-3	65°C	Per pesce intero e filetti.
<b>b3</b>		<b>Prodotti da forno</b>	Y	1-2	95° per pane e pasta al forno	Per pane, lasagne e dolci.
<b>b4</b>		<b>Verdure</b>	Y	3-4	70°C	Per verdure e patate arrosto.

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

\* A seconda del modello del forno.

\*\* Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

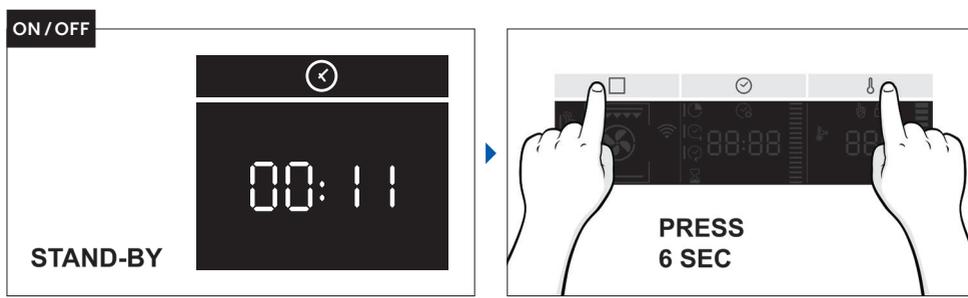
\*\*\* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

Categoria di alimenti	Porzione/grammi (l'impostazione predefinita è indicata in grassetto)	Tempo di cottura (min)* * dopo il preriscaldamento
Carne	<b>4/800</b> ; 6/1200; 8/1600	<b>50</b> ; 52; 55
Pesce	<b>4/600</b> ; 6/900; 8/1200	<b>36</b> ; 38; 40
Prodotti da forno	<b>4/600</b> ; 6/900; 8/1000	<b>42</b> ; 50; 56
Verdure	<b>4/800</b> ; 6/1200; 8/1600	<b>57</b> ; 60; 65

## FUNZIONI AGGIUNTIVE

	Simbolo	Descrizione	Suggerimento
<b>m</b>		<b>Blocco tast</b>	Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco schermo, tenere premuto Temperatura (4) per 5 secondi. Procedere analogamente per disattivare il blocco
		<b>Funzione preferita</b>	Per salvare una funzione preferita e visualizzarla quando si accende il forno, tenere premuto il tasto (2) per 5 secondi.

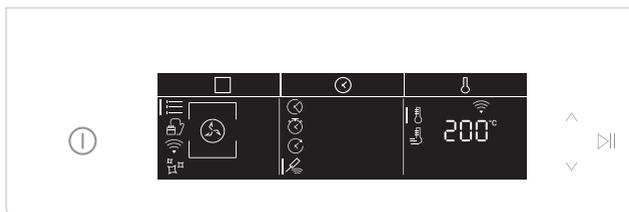
## Modalità demo



# Arruolamento Heat feel sensor

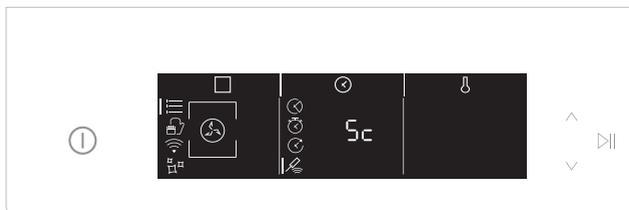
## Step 1

- Toccare l'icona □ per selezionare la funzione e toccare ↻ per selezionare la sonda Heat Feel Sensor.



## Step 2

- Nel giro di qualche istante, il forno riconoscerà il codice della sonda. Toccare l'icona ▷ per impostare la temperatura desiderata.



## Step 3

- Toccare l'icona ∨, impostare la temperatura desiderata e toccare ▷.



## Suggerimenti per la cottura - Heat Feel Sensor

---

La sonda Heat Feel Sensor può essere utilizzata con le funzioni manuali (statico, cottura ventilata, grill, supergrill, grill ventilato, resistenza inferiore e resistenza inferiore ventilata) e con le COTTURE PER CATEGORIE DI ALIMENTI.

La sonda Heat Feel Sensor ha un singolo punto di misurazione; inserirla completamente nell'alimento con la punta metallica in corrispondenza del centro della pietanza.

Al fine di monitorare correttamente il processo di cottura, tale punto dovrebbe trovarsi il più vicino possibile alla parte più spessa (più fredda) dell'alimento.

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

**CARNE/ARROSTI/BISTECCHÉ:** inserire la sonda diagonalmente nella parte più spessa. In caso di cibi di forma cilindrica (es. arrostiti di manzo) posizionare la punta il più vicino possibile al centro geometrico.

Temperature interne consigliate:

- 45°C per roast beef (da avvolgere poi in un foglio di alluminio e lasciar riposare per 15-20' prima del servizio)

- 55 - 60 - 65°C per altri arrostiti di carne



**POLLAME:** Inserire la sonda Heat Feel Sensor nella parte più spessa del petto. La temperatura interna consigliata per il pollame è di 83-85°C

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

**PANE/SFORMATI:** inserire la sonda Heat Feel Sensor vicino al centro geometrico dell'alimento. Temperatura interna consigliata: 90°C

# Connettività

---

## PARAMETRI WIRELESS

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

### Sonda di temperatura Heat Feel Modello Et180:

Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Banda/e di frequenza [MHz]	2400+2480
Potenza massima [mW]	2.5 – (4dBm)

## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

### Come attivare la porta di rete wireless:

- Se il forno non è arruolato, seguire le istruzioni relative all'arruolamento per abilitare la funzionalità Wi-Fi.
- Se il forno è arruolato, nel menu Wi-Fi selezionare Wi-Fi e impostare On o hOn.

### Come disattivare la porta di rete wireless:

- Se il forno non è arruolato, Il modulo WiFi è acceso per i primi 30 minuti dopo l'attivazione del forno, per spegnerlo attendere 30 minuti oppure impostare su spento nel menu WiFi
- Se il forno è arruolato, nel menu Wi-Fi selezionare Wi-Fi e impostare Off.

## Arruolamento rapido

---

La prima volta che si accende il prodotto, la rete WiFi si attiva per 30 minuti ed è possibile procedere con l'arruolamento a pagina 52.

Se il forno non viene arruolato entro 30 minuti, il WiFi si spegne. Ciò accade ogni volta che si accende il forno fino a quando questo non viene arruolato.

Per evitare l'accensione del Wi-Fi, spegnerlo dalle impostazioni del Wi-Fi entro 30 minuti dall'accensione del forno.

Per arruolare il forno al termine dei 30 minuti, seguire le istruzioni a pagina 53.

# Arruolamento del forno sull'app

## SU SMARTPHONE

### Fase 1

- Scaricare l'applicazione hOn



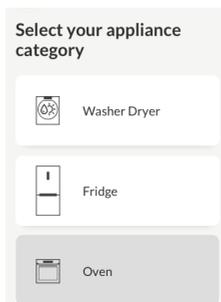
### Fase 2

- Accedere o effettuare l'arruolamento.



### Fase 3

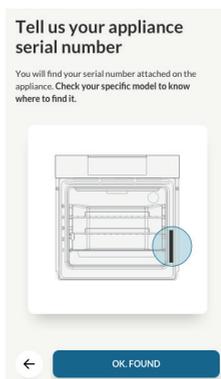
- Aggiungere un nuovo elettrodomestico.



### Fase 4

- Effettuare una scansione del codice QR o inserire manualmente il numero di serie.

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.



## SULL ELETTRODOMESTICO

### Fase 5

- Toccare l'icona  per selezionare la modalità wifi e quindi toccare ►.



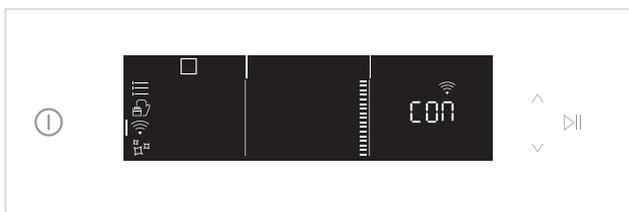
### Fase 6

- Toccare  e selezionare On o hOn (cfr. differenze a pagina 54) e toccare avvia .



### Fase 7

- Nel giro di qualche istante, comparirà la scritta Connect (Collegare). La procedura di arruolamento prosegue tramite l'app.



### Fase 8

- Al termine dell'arruolamento, il forno passa automaticamente allo stato Wi-Fi "ON" o "hOn", a seconda della scelta effettuata.



## Connessione del router persa

Durante la cottura - Icona WiFi lampeggiante



All'interno del menu Wi-Fi - Cifre lampeggianti



### NOTA:

- Accertarsi che sia disponibile una rete Wi-Fi domestica a 2,4 GHz.
- Accertarsi di avere a portata di mano la password e il nome della rete Wi-Fi domestica. Questi dati serviranno in un secondo momento.
- Accertarsi che l'elettrodomestico sia collocato in un luogo in cui il segnale della rete Wi-Fi domestica sia eccellente.
- Rimanere vicino all'elettrodomestico.

## WiFi ON

Lo stato del forno può essere monitorato solo tramite l'app.



## WiFi hOn

Il forno può essere utilizzato solo tramite l'app.



## WiFi OFF

Il forno non è collegato ma è ancora arruolato con le credenziali di rete salvate.



## WiFi Reset

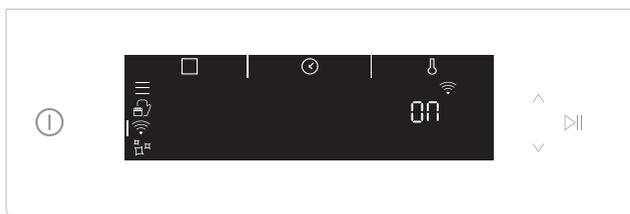
Viene effettuato il reset della connessione ed è possibile un nuovo arruolamento.



## Modalità controllo da remoto

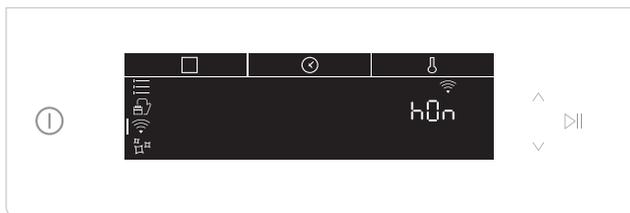
### Fase 1

- Toccare l'icona □ per selezionare la modalità wifi e quindi toccare ▶ "On" inizierà a lampeggiare.



### Fase 2

- Toccare l'icona ∨ per selezionare la modalità "hOn" e quindi toccare ▶ per attivare il controllo da remoto.
- Premere il "pulsante funzione" □ per uscire dalla modalità "hOn"



Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e possiede i requisiti normativi pertinenti (per il mercato UKC). Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo web: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## Pulizia e manutenzione del forno

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

### PARTI IN VETRO

E' consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

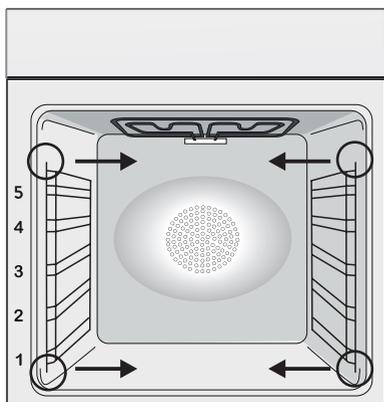
### GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

## Manutenzione

### RIMOZIONE E PULIZIA DELLE SCAFFALATURE A FILO

- 1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
- 2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
- 3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso."



### ACCESSORI

Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli : evitare di usare detergenti abrasivi.

### TEGLIA ANTI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

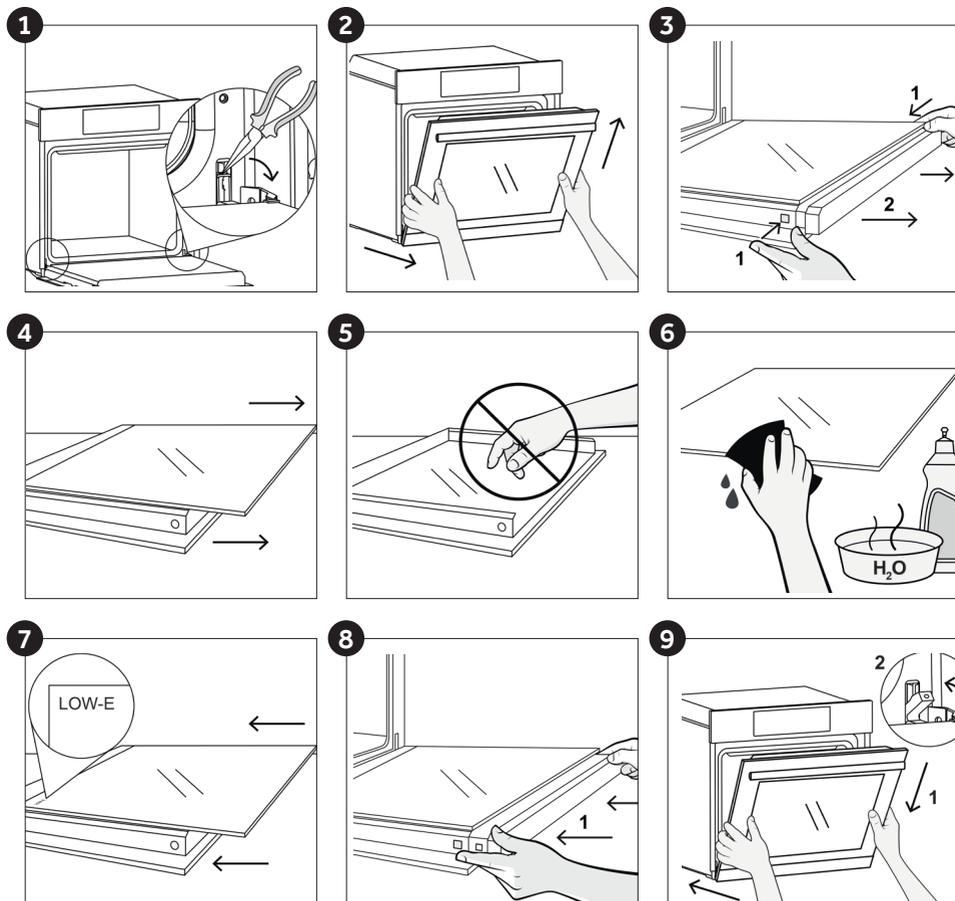
### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno alla rete.
2. Allentare la copertura in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.

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

## RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta di 90°, tirare le linguette di fissaggio cerniera verso l'esterno del forno.
  2. Portare la porta a 45°, tirare simultaneamente la porta in avanti e verso l'alto per disancorarla. Dopo averla estratta, appoggiare la porta del forno su un ripiano attutito (es. sopra un tessuto) con la maniglia rivolta verso il basso.
  3. Premere contemporaneamente i due bottoni a sinistra e a destra e tirare verso di sé per estrarre la copertura superiore della porta.
  4. Rimuovere con molta cura il vetro interno del forno, tenendolo saldamente con due mani e appoggiandolo su una superficie piana attutita.
  5. In presenza di vetri intermedi, estrarli e poggiarli su superficie attutita.
- ATTENZIONE: il vetro esterno non è removibile
6. Procedere alla pulizia dei vetri con panno morbido e prodotti idonei.
  7. Al termine della pulizia riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione. Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.
  8. Rimontare la copertura della porta del forno spingendo verso l'interno fino a sentire il click dei due bottoni laterali.
  9. Tenendo la porta a 45° inserire la parte maschio della cerniera nei fori delle cerniere sganciate simultaneamente a destra e sinistra fino a sentire l'aggancio. Portare la porta a 90° e bloccare le linguette di fissaggio spingendole verso l'interno del forno.



## FUNZIONI DI PULIZIA \*

	Simbolo	Funzione	Descrizione
<b>d1</b>		<b>Hydroeasyclean</b>	Per una pulizia semplice ed efficiente del forno.
<b>d2</b>		<b>Pyrolysis Eco</b>	Per una pulizia perfetta e regolare della cavità del forno. Questa funzione consente di bloccare lo sportello durante il processo (d4).
<b>d3</b>		<b>Pyrolysis+</b>	Per una pulizia estremamente accurata e per la rimozione di grandi quantità di sporco dalla cavità del forno. Questa funzione consente di bloccare lo sportello durante il processo (d4).

## Hydro Easy Clean

La procedura Hydro Easy Clean utilizza il vapore per rimuovere i residui di grasso e le particelle di cibo dal forno.

1. Versare 300 ml di acqua nel contenitore Hydro Easy Clean sulla parte inferiore del forno.
2. Selezionare la funzione dedicata (d1).
4. Lasciare agire il programma.
5. Terminato il ciclo, lasciare raffreddare il forno.
6. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.

Avvertenza: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo.

Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.



## Pirolisi

È possibile configurare il forno in modo che esegua automaticamente la pulizia. Le due opzioni disponibili sono ECO e SUPER. \*\*L'opzione può essere configurata solo sui forni dotati di tale funzione. Il forno è dotato di un sistema di pulizia con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza, a causa del fatto che il pirolizzatore lavora a temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento: tuttavia, non è possibile aprire lo sportello finché non scompare l'icona della chiusura di sicurezza della porta.

**NOTA:** se il forno è posto sotto un piano cottura, non utilizzare i bruciatori a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione, per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente.

**Sono disponibili due CICLI PIROLITICI pre-programmati:**

•**CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.

•**CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti.

Non utilizzare detergenti commerciali per pulire i forni pirolitici. Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine di un ciclo di cottura, consente di sfruttare il calore residuo e di risparmiare energia.

**Prima di eseguire un ciclo pirolitico:**

•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico; in particolare rimuovere le griglie e il castelletto (rimando al capitolo RIMOZIONE GRIGLIE E CASTELLETTO).** Nei forni dotati di sonda carne è necessario, prima di effettuare il ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito in dotazione.

•**Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per essere rimosse. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.**

- Chiudere lo sportello del forno.**
- Se il forno è eccessivamente sporco, questo deve essere rimosso prima della pulizia.**
- Pulire la porta del forno.**
- Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detersivi.**
- Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);**
- Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.**

**Utilizzo del ciclo pirolitico:**

1- Toccare l'icona  per selezionare le funzioni di pulizia (d) e, tramite i pulsanti di navigazione, scegliere il ciclo pirolitico preferito.

2- È possibile differire l'ora di inizio del ciclo di pirolisi variando il tempo di fine attraverso il programmatore.

3- Dopo pochi minuti, quando il forno ha raggiunto una temperatura alta, la porta si chiude automaticamente. Il ciclo di pulizia pirolitica può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante On/Off.

4- Una volta che il ciclo di pulizia pirolitica è terminato, la pirolisi si spegnerà automaticamente.

# Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica.

Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

## RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

## Risoluzione dei Problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette

## Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.





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

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

**B**

**EN** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

**IT** Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm.

**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 mm<sup>2</sup>.

**IT** Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, è necessario creare un'apertura di 500x10 mm o 5000 mm<sup>2</sup>.

**EN** The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

**IT** Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.



70019116

