

ROSIÈRES

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **EN 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 16**

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- 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. Children must 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.
- 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.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must 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 and, after cleaning, reassemble them according to the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth 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 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 must 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.
- 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.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- 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
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

5

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

7

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

8

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

12

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Pyrolysis
- 4.3 Maintenance
 - Removal and cleaning of grills
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

15

- 5.1 F.A.Q.

1. 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.

1.1 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 plug 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.

1.2 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 50 Hz 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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.

1.6 Declaration of compliance

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

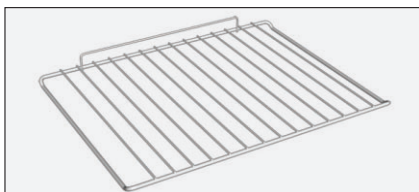
2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Turnspit
4. Metal grill
5. Drip pan
6. Fan (behind the steel plate)
7. Oven door

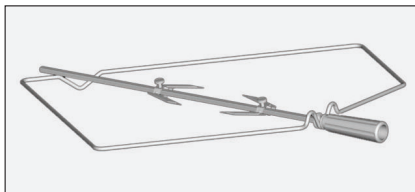
2.2 Accessories (According to model)

1 Metal grill



Holds baking trays and plates.

3 Turnspit



No pre-heating is required for rotisserie cooking. Cooking with the door closed. The energy consumption is 90-95% less than traditional system. When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

- Unscrew the hooks
- Put the spit into the meat
- Fix the meat with the hooks
- Tighten the screws
- Insert the spit into the motor hole
- Demount the handle before to start cooking.

2 Drip pan



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

2.3 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.

3. Use of the Oven

3.1 Display description



1. Function selector knob
2. Cooking Time/End of cooking
3. Wifi signal lamp
4. Minute minder
5. Clock setting
6. Temperature or clock display
7. LCD/temperature adjustment controls
8. Cooking function selector knob

WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. The bottom right LED flashes at the same time (☺). This is achieved as follows.

- Rotate the left function selector to the position set the Clock setting.
- Set time with "-" "+" buttons.

ATTENTION: The oven will only operate by setting the clock.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 	• Rotate the left function selector to the position "Silence mode".	• Rotate the function selector to the position OFF.	• It enables to turn off the sound of the minute minder.	• To turn off the sound of the minute minder.
CLOCK SETTING 	• Rotate the left function selector to the position "Set the time". • Use the buttons " + " or " - " to set the time. • Lower right LED is blinking during this operation.	• Rotate the function selector to the position OFF.	• It enables to set the time which appears on the display.	• To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00).
COOKING TIME 	• Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration". • Turn the right function selector to a cooking function. • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - ". • Upper left LED is blinking during this operation.	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds to stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time and by using the buttons " + " and " - ".	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time.	• To cook the desired recipes.
END OF COOKING 	• Turn the right function selector to a cooking function. • Rotate the left function selector to the position "End of cooking". • Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - ". • Upper left LED is blinking during this operation.	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF.	• It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking.	• This function is normally used with the Cooking Time function. • For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes (" - " + " "). Set the end of cooking to 12:30 (" - " + " "). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 	• Turn the left function selector to the position Minute Minder. • Set the Cooking Time by using buttons " + " and " - ". • Upper right LED is blinking during this operation.	• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - ".	• It emits an audible signal at the end of a set time. • During operation, the display shows the remaining time.	• To use the oven as alarm even if the oven is switched off.
CHILD SAFETY LOCK 	• Turn the left function selector to the position Child lock. • Press the button " + " during 5 seconds. • Child lock is available when " STOP " appears on display.	• Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 5 seconds. • Indication STOP disappears.	• It disables the use of the oven.	• For safety, when there are children in the house.

WIFI FUNCTION

For all the details related to the link between app and product, refer to the Quick Guide.

The Quick Guide is available on: go.candy-group.com/candy-ov

Wi Fi has two different positions on the cooking selector:

- **Wi Fi on:** Wi Fi is switched on only if the oven is already enrolled to your device. In this position the oven will be only controlled by remote.

- **Wi Fi reset:** After leaving the selector on Wi Fi reset for 30", Bluetooth will switch on and you will be able to enroll the oven to your device within 5'. If the enrollment is successful, the oven will be controlled by remote and the Wi Fi icon will switch on. If the enrollment is unsuccessful, Wi Fi will switch off and the oven will be reset.

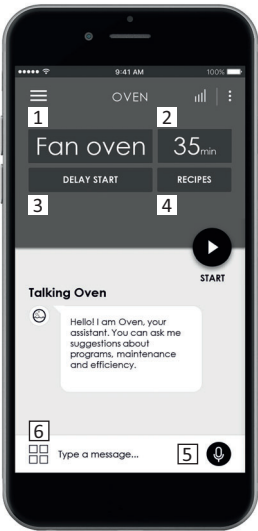
To proceed with a new enrollment the cooking program selector has to be turned out from Wi Fi reset position and moved again on it.

Note: Install the App on your device before starting enrolling

Note: The device where the App is installed must have Bluetooth activated

Note: For both Wi Fi positions, the touch buttons do not work.

Note: It is important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance. When the oven is trying to connect to router the icon will blink 3" on and 1" off, when it is already connected the icon will switch on.



**ROSIERES E-PICURIEN:**
For detailed information on HOW TO CONNECT your E-picurien appliance and HOW TO USE IT effectively, go to www.rosieresepicurien.com.

1. Program selection / 2. Program duration / 3. Cooking start setting / 4. Dedicated recipes selection / 5. Offline and vocal assistant / 6. Tips, suggestions and online user manual

MEAT PROBE (depends on the oven model) → If the meat probe is identified, the display shows "PROBE". When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 200°C: the selectable temperature is also limited to 200°C.

When the temperature is confirmed, by pressing "Select", the display shows "Q 40°": it is now possible to select the meat probe target temperature, between 30°C and 90°C at 1°C intervals. When the meat probe temperature is confirmed, press the "Select" key and the display shows "Q" followed by the actual temperature taken by the meat probe (1 degree intervals). As soon as the meat probe reaches the set temperature, the cooking programme terminates. If a cooking programme is set with the meat probe, by pressing the "-" and "+" keys you can see and modify the temperature of the meat probe: at the first touch of one of the two keys, the display shows the meat probe target temperature, while at the next touch you can change the selected temperature of the probe.

If the user changes the cooking programme, the meat probe temperature setting is reset. Repeat the setting sequence to select a new target temperature. The meat probe cannot be used with pre-set cooking or with the separating plate (if present) inside the oven: in this case the display shows "Q NO" and will not execute any command until the meat probe is removed. Defrost, grill, any program with turnspit, pyrolysis and any programmed cooking are not allowed with the meat probe (they are not shown on the menu).

MEAT PROBE RECOMMENDED TEMPERATURES	
Meat	
Rare	56
Medium rare	58
Medium	60
Well done	62
Salmon	35

3.2 Cooking Modes

Function Dial	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
	LAMP: Turns on the oven light.
	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	KEEP WARM: This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
	MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	CONVECTION: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	GRILL + FAN: use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	GRILL + TURNSPIT: use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
	GRILL+FAN+TURNSPIT: It is indicated for cooking the meat, particularly voluminous, on the spit and it allows you to cook the food faster.
	PYROLYSIS

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 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.

4.2 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 wick 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:

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

SUPER PYROCLEAN : 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) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.**

• **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:

If a pyrolysis cycle is chosen the display shows “ECO”, that lasts 90 minutes, blinking; by the “+” and “-” it is possible to change in “SUPER” that lasts 120 minutes.

If a pyrolysis is already started it is no more possible to change from “ECO” to “SUPER” and vice versa.

It is not possible to modify a pyrolysis duration but ending time can be modified.

During pyrolysis the buzzer does not sound.

Pyrolysis is not available if separator or side grids or the meat probe are detected, and it is not programmable via WiFi.

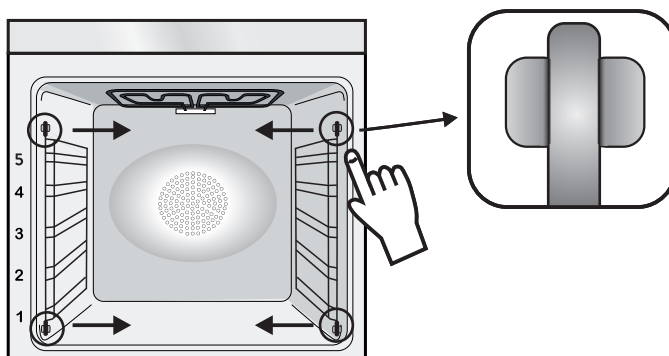
4.3 Maintenance

REMOVING AND CLEANING WIRE 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.



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.

2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.

3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

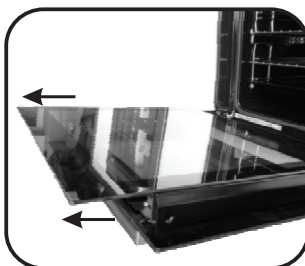
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

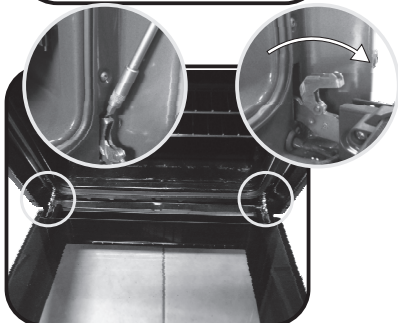
1.



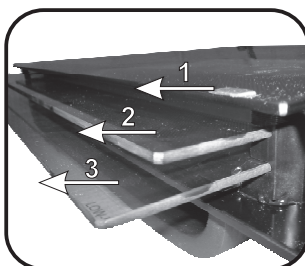
5.



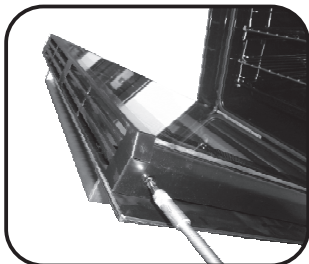
2.



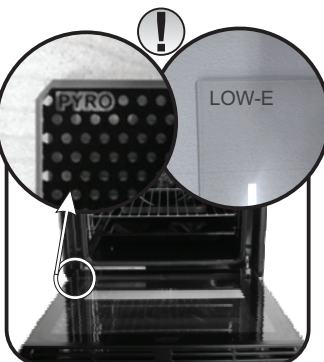
6.



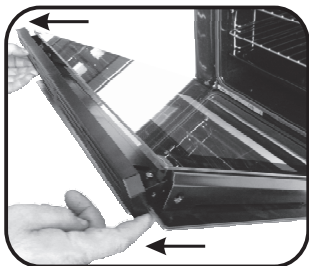
3.



7.

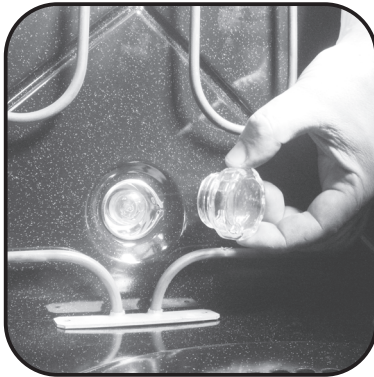


4.



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.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
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

- Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut reduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson.
- Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau.
- Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes.
- ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegner il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione

deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. 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.

- 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.

- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;

- 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

- **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.

- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Instructions Générales

19

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

21

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

23

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance

27

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Entretien
 - Retrait et nettoyage des grilles
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage des vitres
 - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

30

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.



REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et

recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

1.6 Declaration De Conformité

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

En utilisant le symbol **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. Description du produit

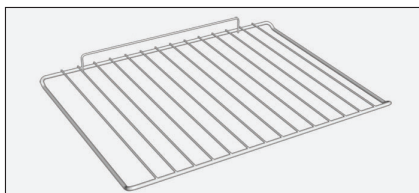
2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins
(gradins fils si inclus)
3. Tournebroche
4. Grille métallique
5. Lèche-frite
6. Ventilateur
(derrière la plaque d'acier)
7. Porte du four

2.2. Accessoires

1 Grille métallique



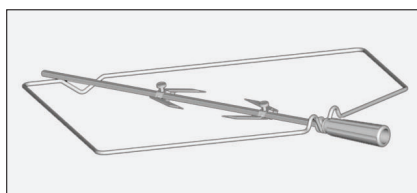
La grille métallique sert de support aux plats.

2 Lèche-frite



Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

3 Tournebroche



Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée. Le gain d'énergie est de 90-95% par rapport au système traditionnel.

- Dévisser les crochets
- Insérer la broche dans la viande à cuire
- Fixer la viande grâce aux crochets
- Serrer les vis
- Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
- Enlever la poignée

2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



1. Bouton de sélection de la fonction
2. Temps de cuisson/Fin de la cuisson
3. Voyant du signal Wi-Fi
4. Alarme
5. Réglage de l'horloge
6. Affichage de la température ou de l'heure
7. Commandes de réglage de température/LCD
8. Bouton de sélection de la fonction de cuisson

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus. Le voyant LED en bas à droite clignote en même temps (🕒).

- Tournez le sélecteur de fonction de gauche sur la position de réglage de l'horloge.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+".

ATTENTION : le four ne pourra fonctionner que si l'horloge est réglée.

FOCTION	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LA DÉSACTIVER	CE QU'ELLE FAIT	POURQUOI ELLE EST NÉCESSAIRE
MODE SILENCIEUX 	• Tournez le sélecteur de fonction de gauche sur la position « Mode silencieux ».	• Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.	• Cela permet de couper le son de l'alarme.	• Pour couper le son de l'alarme.
RÉGLAGE DE L'HORLOGE 	• Tournez le sélecteur de fonction de gauche sur la position « Régler l'heure ». • Utilisez les touches « + » ou « - » pour régler l'heure. • La LED en bas à droite clignote pendant cette opération.	• Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.	• Cela permet de régler l'heure qui apparaît sur l'afficheur.	• Pour régler l'heure. N.B. : réglez l'heure lorsque vous installez le four pour la première fois ou juste après une coupure de courant (l'horloge affiche 12.00 en train de clignoter).
TEMPS DE CUISON 	• Tournez le sélecteur de fonction de droite sur une fonction de cuisson. • Tournez le sélecteur de fonction de gauche sur la position « Durée du temps de cuisson ». • Réglez le temps de cuisson au moyen des touches « + » et « - ». • La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.	• Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement et l'alarme sonne pendant quelques secondes. Pour arrêter tôt les fonctions de cuisson, tournez la commande de fonction sur ARRÊT ou réglez l'heure sur 00.00 ; en tournant le sélecteur de fonction sur le Temps de cuisson et en utilisant les touches « + » et « - ».	• Cela permet de prédéfinir le temps de cuisson requis pour la recette choisie. • Lorsque le temps de cuisson est réglé, tournez le sélecteur de fonction sur ARRÊT pour revenir à l'heure actuelle. • Pour voir le temps de cuisson sélectionné, tournez le sélecteur de fonction de gauche sur Temps de cuisson.	• Pour cuisiner les recettes souhaitées.
FIN DE LA CUISON 	• Tournez le sélecteur de fonction de droite sur une fonction de cuisson. • Tournez le sélecteur de fonction de gauche sur la position « Fin de la cuisson ». • Réglez la fin du temps de cuisson au moyen des touches « + » et « - ». - La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.	• Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement. Pour arrêter tôt les fonctions de cuisson, tournez la commande de fonction sur ARRÊT.	• Cela permet de prédéfinir la fin du temps de cuisson que vous souhaitez. • Lorsque le temps de cuisson est réglé, tournez le sélecteur de fonction sur ARRÊT pour revenir à l'heure actuelle. • Pour voir le temps de cuisson sélectionné, tournez le sélecteur de fonction de gauche sur Fin de la cuisson.	• Cette fonction est normalement utilisée avec la fonction Temps de cuisson. • Par exemple, les aliments souhaités ont besoin de cuire pendant 45 minutes et je veux qu'ils soient prêts pour 12h30. Dans ce cas-là, à la fin du temps prédéfini, le four s'éteint automatiquement et une alarme retentit. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes (« - » « + »). Réglez la fin de la cuisson sur 12:30 (« - » « + »). La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 minutes), à la fin du temps de cuisson prédéfini, le four s'éteindra automatiquement. - AVERTISSEMENT : en ne réglant que la fin du temps de cuisson, et pas la durée de la cuisson, le four s'allumera immédiatement et s'éteindra à la fin du temps de cuisson défini.
ALARME 	• Tournez le sélecteur de fonction de gauche sur la position Alarme. • Réglez le Temps de cuisson au moyen des touches « + » et « - ». • La LED en haut à droite clignote pendant cette opération.	• Réglez l'heure sur 00.00 en tournant le sélecteur de fonction de gauche sur la position Alarme et en utilisant la touche « - ».	• Un signal sonore est émis à la fin du temps configuré. • Durant le fonctionnement, l'afficheur montre le temps restant.	• Pour utiliser le four comme alarme même lorsque le four est éteint.
BLOCAGE DE PROTECTION DES ENFANTS 	• Tournez le sélecteur de fonction de gauche sur la position Blocage enfant. • Appuyez sur la touche « + » pendant 5 secondes. • Le blocage enfant est disponible lorsque « STOP » apparaît sur l'afficheur.	• Remettez le sélecteur de fonction de gauche sur Blocage enfant et appuyez sur la touche « + » pendant 5 secondes. • L'indication STOP disparaît.	• Cela désactive l'utilisation du four.	• Par mesure de sécurité, lorsqu'il y a des enfants dans la maison.

FONCTION WI-FI

Pour connaître tous les détails liés à la relation entre l'application et le produit, veuillez consulter le Guide Rapide.

Le Guide Rapide est disponible au : go.candy-group.com/candy-ov.

Le Wi-Fi a deux positions différentes sur le sélecteur de cuisson :

- **Wi-Fi on** : Le Wi-Fi n'est allumé que si le four est déjà enregistré sur votre dispositif. Dans cette position, le four sera uniquement commandé à distance.
- **Wi-Fi reset** : Après avoir laissé le sélecteur sur Wi-Fi reset pendant 30", le Bluetooth s'allumera et vous pourrez enregistrer le four sur votre dispositif dans les 5'.

Si l'enregistrement est effectué correctement, le four sera commandé à distance et l'icône Wi-Fi sera allumée. Si l'enregistrement échoue, le Wi-Fi s'éteindra et le four sera réinitialisé.

Pour l'enregistrer à nouveau, il faut enlever le sélecteur du programme de cuisson de la position Wi-Fi reset puis le remettre dessus.

Remarque : Installez l'application sur votre dispositif avant de commencer l'enregistrement

Remarque : Le Bluetooth doit être activé sur le dispositif où l'application est installée

Remarque : Pour les deux positions Wi-Fi, les touches tactiles ne fonctionnent pas.

Remarque : Il est fondamental d'établir un signal Wi-Fi puissant entre le routeur du domicile et l'appareil. Quand le four tente de se connecter au routeur, l'icône clignote pendant 3" allumée et 1" éteinte ; quand il est déjà connecté, l'icône s'allume.



ROSIERES E-PICURIEN:

Pour obtenir des informations détaillées concernant le mode de fonctionnement de EPICURIEN et pour savoir comment cette application s'utilise, il suffit d'aller sur le site www.rosieresepicurien.com

1. Sélection du programme / 2. Durée du programme / 3. Réglage du démarrage de la cuisson / 4. Sélection de recettes dédiées / 5. Assistant vocal et hors ligne / 6. Astuces, suggestions et manuel d'utilisation en ligne

SONDE A VIANDE (selon modèle) → Si la sonde à viande est insérée dans l'emplacement prévu à cet effet, l'écran affiche le mot "SONDE". Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à 200°C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 200°C. Pour confirmer un degré de température, en appuyant sur le bouton "SELECT", l'écran affiche "Q 40°". Il est alors possible de sélectionner la température souhaitée de la sonde à viande, variable de 30 à 90°C, avec un intervalle de 1°C. Pour confirmer la température de la sonde à viande choisie, il suffit d'appuyer sur la touche "SELECT". L'écran affiche alors "Q" suivie de la température réelle à cœur de la sonde à viande. Une fois que la sonde atteint la température sélectionnée, le programme de cuisson prend fin automatiquement. Si un programme de cuisson est sélectionnée avec utilisation de la sonde, en appuyant sur les touches "-" et "+", vous pouvez à tout moment vérifier ou modifier la température de la sonde à viande.

Par une simple pression d'une des deux touches, le display indique la température finale que la sonde à viande devra atteindre. Si vous pressez de nouveau l'une des deux touches, vous pouvez modifier la température finale de la sonde à viande.

Si l'utilisateur change de programme de cuisson, la température de la sonde à viande se réinitialise. Il faut recommencer la manipulation avec la température voulue. La sonde à viande ne peut pas être utilisée avec un programme de cuisson pré-programmé ou avec un séparateur de cavité (selon modèle). Dans le cas échéant, l'écran affiche "Q NO" et aucune fonction ne pourra être sélectionnée avant que la sonde à viande soit retirée. Les fonctions décongélation, grill, tournebroche, pyrolyse, et tous les programmes de cuisson pré-programmés ne peuvent pas être effectués avec une sonde à viande. (elles ne s'affichent pas sur le menu).

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES POUR LA CUISSON AVEC SONDE (°C)	
Viande rouge	
Bleu	50
Saignant	56
Mi-saignant	58
A point	60
Bien Cuit	62
Saumon	35
Poulet	min 68

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	Fonction (selon modèle)
	L'ampoule: Allumage de l'éclairage du four
	Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	Garder au chaud: utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.
	Chaleur pulsée: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	Convection: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	Résistance inférieure + ventilateur: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	Grill + Ventilateur: l'utilisation de la position turbo-grill se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Grill : utilisez le grill avec la porte fermée. L'élément de chauffage du haut est utilisé seul et vous pouvez régler le niveau de la température. Un préchauffage de cinq minutes est nécessaire pour que les éléments soient incandescents. Le succès est garanti pour les grillades, les kebabs et les gratins. Les viandes blanches doivent être placées à une certaine distance du grill ; le temps de cuisson sera plus long mais la viande aura plus de goût. Vous pouvez placer de la viande rouge et des filets de poisson sur la grille du four avec la lèche-frite en dessous. Le four a cinq positions de grill de L1 à L5.
	Grill + tournebroche : utilisez le tournebroche avec la porte fermée. L'élément chauffant du haut est utilisé avec le tournebroche faisant tourner la nourriture à cuisiner. Vous pouvez régler le niveau de chauffage à votre guise. Il vaut mieux utiliser le tournebroche avec des éléments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels. Aucun préchauffage n'est requis pour la cuisson au tournebroche.
	Grill + ventilateur + tournebroche: Conseillé pour la cuisson de viandes volumineuses à la broche, ce programme permet de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme la pièce.
	Pyrolyse

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4.2 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

REMARQUE: Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- PYRO ECO : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.
- PYRO SUP: nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !

Remarque: un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques). Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni.
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
- Nettoyer la porte du four.
- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.
- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.
- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

En utilisant le cycle de pyrolyse:

Si un cycle de pyrolyse est choisi l'écran affiche "ECO" (90 min) en clignotant. En utilisant le "<" ou ">" , il est possible de changer la pyrolyse en «SUPER» (120 min).

Si une pyrolyse est déjà démarrée, il n'est plus possible de changer de "ECO" pour "SUPER" et vice versa.

Il est impossible de modifier une durée de pyrolyse, mais le temps de fin peut être modifié.

Durant la pyrolyse le buzzer ne le pas.

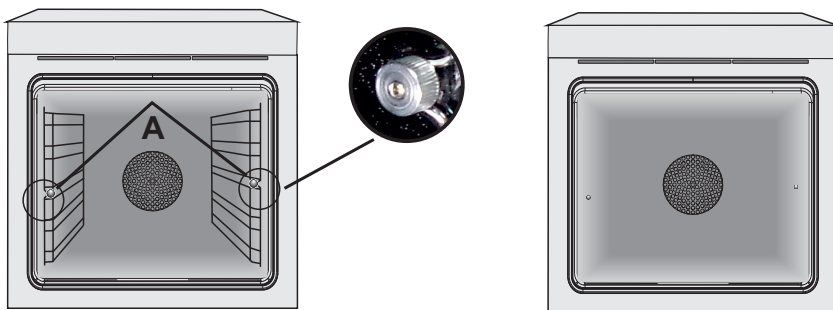
Une pyrolyse ne peut pas démarrer si le séparateur, les grilles latérale ou la sonde sont détecté.

Une pyrolyse ne peut pas être programmée par Wi-Fi.

4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

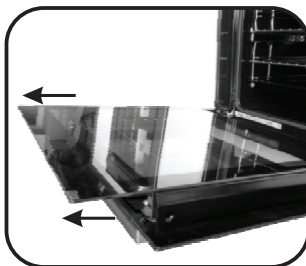
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

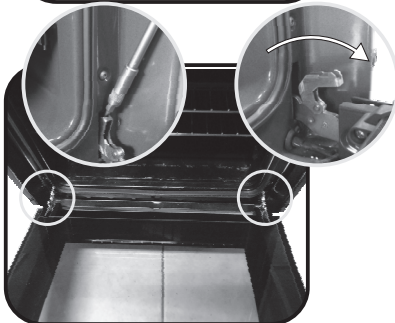
1.



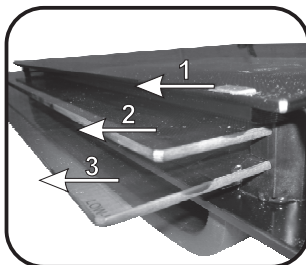
5.



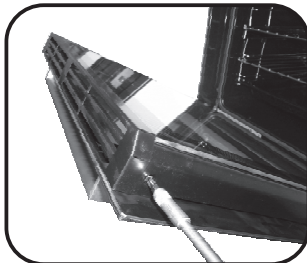
2.



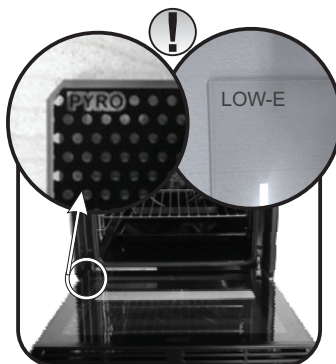
6.



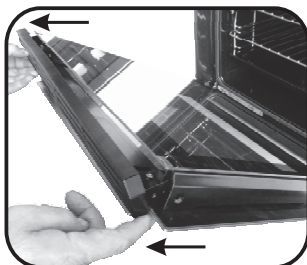
3.



7.

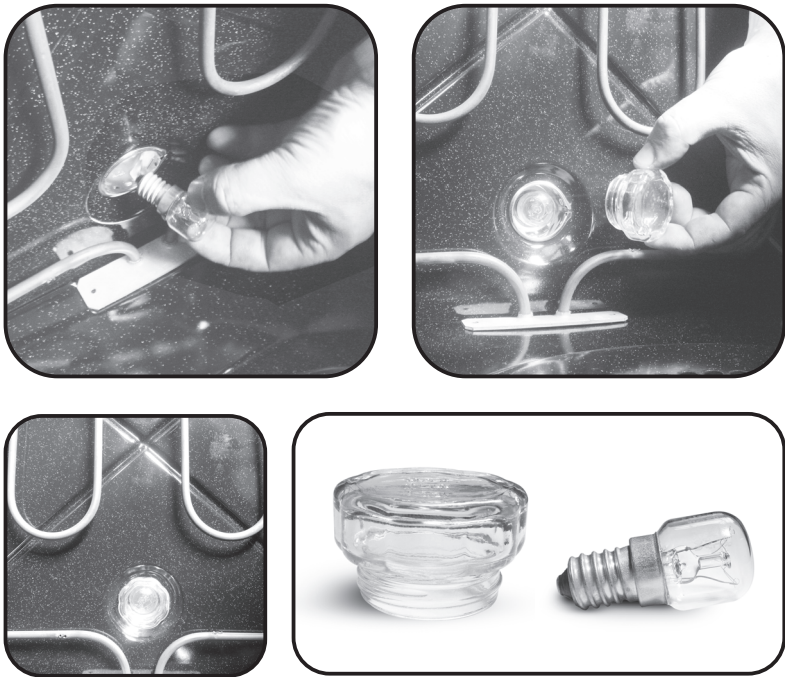


4.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

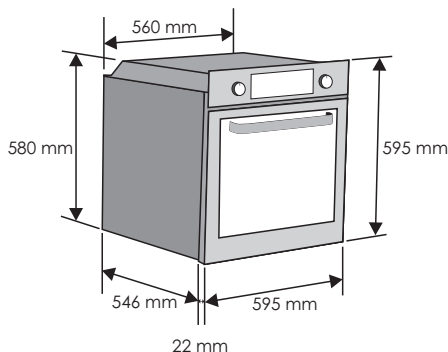
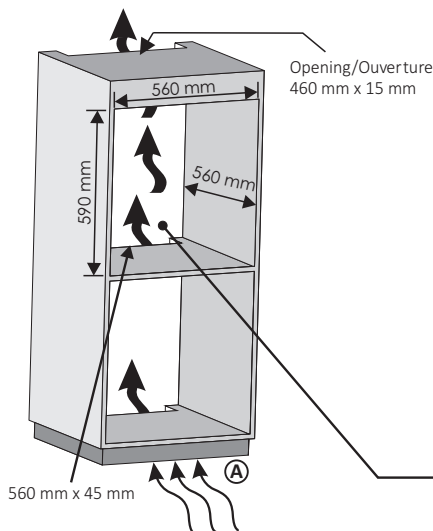
- 1. Débranchez le four de la prise.
- 2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
- 3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation



(A) GB If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

(A) FR Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm²

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

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

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

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

