



HOVER

OVENS

USER INSTRUCTIONS _____ EN **02**

FOURS

MODE D'EMPLOI _____ FR **15**

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 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.
- **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 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 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 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

- **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.

- **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.

- **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 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.

General Instructions

4

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management and environmental protection
- 1.6 Declaration of compliance

Product Description

5

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories

Use of the Oven

6

- 3.1 User interface description
- 3.2 Product setting
- 3.3 First use
- 3.4 Operating in manual mode
- 3.5 Operating in My Chef Mode
- 3.6 Operating in Recipes Mode
- 3.7 Function Descriptions
- 3.8 Cooking Modes
- 3.9 Special Modes
- 3.10 Recipes

Wizard oven enrollment

13

- 4.1. Meat Probe
- 4.2. Pyrolysis

Oven Cleaning and Maintenance

13

- 5.1 General notes on cleaning
- 5.2 Maintenance
 - Removal and cleaning of the side racks
 - Cleaning of the interior glass door only

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.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

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 duration 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.

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

• By placing the  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.

• With this the Candy Hoover Group, declares that this appliance marked with  complies with the essential requirements of the Directive 2014/53/EU.

To receive a copy of the declaration of conformity, please contact the manufacturer at: www.candy-group.com.

2. Product Description

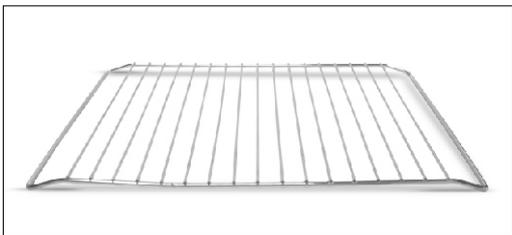
2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

2.2 Accessories

1 Metal grill



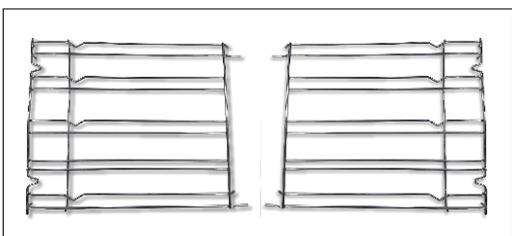
It holds baking trays and plates.

2 Drip pan



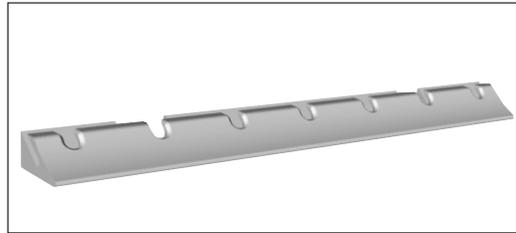
It collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



It is located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

4 Led vision



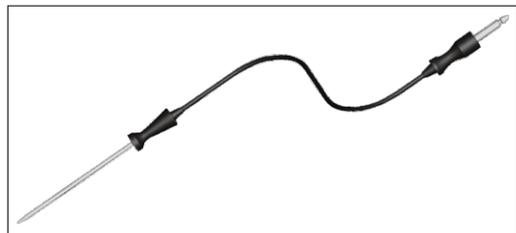
These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

ADVANTAGES :

This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination.

5 Meat probe



It measures the internal temperature of food during cooking.

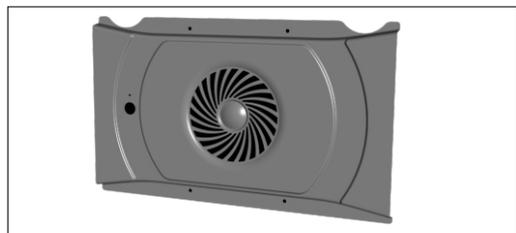
- Insert the meat-probe into the hole on the top of the cavity.
- Prepare the food and properly insert the meat probe into the food.

WARNINGS:

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

NOTE: Probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.

6 Chef Panel



It is an air conveyor that increases air circulation inside the oven. This allows an increase in oven cooking performance, more standard cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, a uniform temperature distribution inside the oven.

3. Use of the Oven

3.1 User interface description

1. Main switch on/off
2. TFT touch interface (Figure 1)

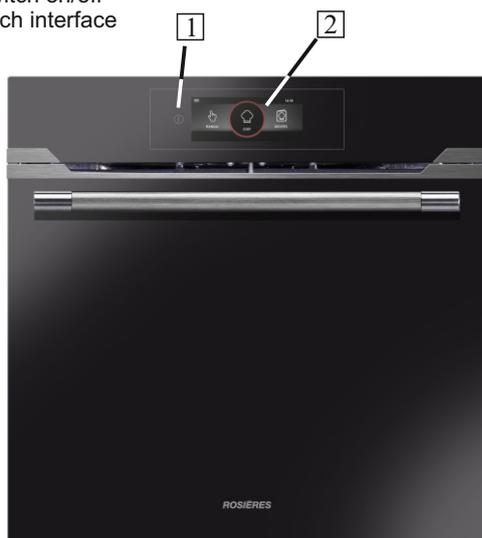


Figure 1

3.2 Product Setting

- At first launch you need to follow an installation process in order to be able to use the oven. Press ON/OFF to go ahead. (Figure 2)
- Select the language from the drop down menu.
- Press OK to go ahead.
- Scroll on the TFT touch interface or press the arrows to show more languages.

NOTES:

- After 10min of inactivity (excluding during cooking and in remote control) TFT goes in standby mode and touch screen is switched off. To wake up TFT press on the ON/OFF button TFT will go back to previous screen.
- Set the time by scrolling circularly on the red dot. Press OK to go ahead.
- The installation process is completed.
- Press OK then go to home page in order to start to use the oven.
- Sliding on the red dot implies action on highlighted red number.
- It is suggested to use the total area of the finger to press on display

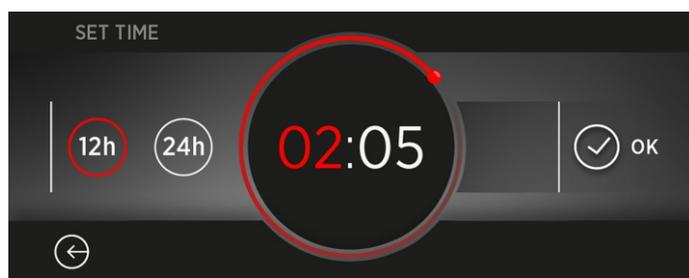


Figure 2

3.3 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.

3.4 Operating In Manual Mode

In this mode, it is possible to access to:

- Cleaning System – please view chapter 4.2
- Functions – please view chapter 3.7
- Special Functions – please view chapter 3.9

Below, a detail related to the access to Functions section.

- Press the Manual Mode tab to set a cooking in 3 simple steps. (Figure 3)
- Select the desired function from the MENU.
- Scroll to select the desired temperature. Press OK to go ahead or BACK to return to the cooking functions selection. (Figure 4)
- Scroll to select the cooking duration. Press OK to begin the cooking or BACK to return to the temperature setting. (Figure 5)

NOTES:

- In this screen it is possible to adjust below parameters by entering the options menu.
 - exclude preheating (set by default)
 - set delayed start
- When a cooking cycle is running you can:
 - change the temperature
 - change the cooking duration
 - press STOP to finish cooking



Figure 3



Figure 4

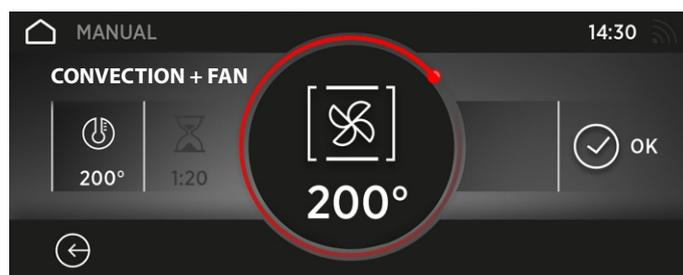


Figure 5

3.5 Operating In My Chef Mode



Figure 6

The detailed description is given in the "3.7 Function Descriptions table". (Figure 6)

3.6 Operating In Recipes Mode



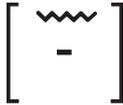
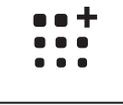
Figure 7

The detailed description is given in the "3.7 Function Descriptions table". (Figure 7)

3.7 Function Descriptions

FUNCTION	DESCRIPTION
	<p>MANUAL MODE: In this mode it is possible to chose cooking functions, temperature and cooking duration, by 3 simple steps. In this mode it is also possible to set a cooking delay. NOTE: By default the preheating option is active: to turn it off click on the  symbol in the option menu</p>
	<p>MY CHEF In this mode it is possible to save and, in a second time, to select customized cooking programs. It is possible to generate customized recipes and have direct access to last used programs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Last used function: it is possible to see the last 5 programs used with related duration, temperature and preheating (if selected) • Personal programs: it is possible to create a maximum of 5 personal programs for each category with a maximum of 3 steps for each program. • My wizard: shows last program with related temperature and duration launched from mobile app • My programs: shows programs created with personal programs feature. Categories are: meat, vegetables, fish, main course, cake and bread. It is possible to delete a personal program by pressing the corresponding thumbnail for 3 seconds and then press the X that appears replace it with after it.
	<p>MY RECIPES In this mode it is possible to select one of the suggested cooking program saved as favourites.</p>
	<p>INTERNET CONNECTION: If the icon is active the oven is connect to the net.</p>
	<p>SETTINGS: By selecting this icon it will be possible to set language and time, wi-fi, bluetooth, sound, brightness.</p>
 	<p>OVEN DEVICE CONNECTION (WIZARD):</p> <ul style="list-style-type: none"> • On the first use, with a long press on the icon you enroll the oven on the net. • With a short press on the icon, the remote control of the oven it activated. <p>WARNING: If this option is activated the oven is driven ONLY by the connected device.</p> <p>NOTE: To control again the oven directly on the door screen click again on the icon.</p>
	<p>CHILD LOCK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To enable related lock the corresponding icon has to be pressed for 3 seconds. • A child icon appears on the screen, the user can only navigate through setting menu. • Stand by is managed during child lock. <p>NOTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • When user disables child lock and presses the back arrow or exit button from option, TFT goes to home page. • To unlock the oven same procedure must be applied. <p>WARNINGS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • For normative reasons if the ON/OFF button is pressed while child lock is enabled the oven is switched off. • When the oven is switched on again it returns to setting screen and child lock is active. • Child lock is disabled only if supercapacitor is discharged. • First power up procedure is then valid. • If user enables child lock while cooking is running the cooking is aborted and all saved data (function, temperature, time ecc) are deleted.
	<p>HOME PAGE: By touching this icon you go back to home page.</p>

3.8 Cooking Modes

Function Dial	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
* 	CONVENTIONAL: This function uses both top and bottom heating elements. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all roasted meat (180/200°C) and fish (160-170°C). Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	GRILL: Use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the grill level. NOTES: <ul style="list-style-type: none"> • Five minutes preheating is required to get the elements hot. • Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. • White meats should be put at a distance from the grill; the cooking duration is longer, but the meat will be tastier. • You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	MULTI-LEVEL: This function ensures cooking different food at the same time in one or more shelf positions. Heat penetrates into the food better and both cooking and preheating times are reduced. This cooking method gives better heat distribution and smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking food at the same time. This function is particularly indicated also for gratin and lasagna (200°C).
	CONVECTION + FAN: This function gives better heat distribution thanks to the combination of the fan and heating elements. This function is ideal for bakery such as bread, pizza and focaccia, ensuring an homogeneous cooking result thanks to assisted heat distribution.
	GRILL + FAN: The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Turn the food over halfway through cooking. WARNINGS: <ul style="list-style-type: none"> • Preheating is necessary for red meats but not for white meats. • Use the turbo-grill with the door closed. • Make sure that the food is not too close to the grill.
	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This function is ideal for cakes, tarts and croissants. It prevents food from drying and encourages rising process for a perfect cooking result. Place the shelf in the bottom position.
	BOTTOM HEATING: Use the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes such as flans, quiche, etc.
* 	MASTER BAKE : This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensured a perfect baking result. This function is particularly indicated for gratin.
	PYROLYSIS : The oven takes care of the entire inside oven cleaning. <ul style="list-style-type: none"> • Two choices are possible: Pyrolysis and Pyrolysis Super (See section 4.2)

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

3.9 Special Modes

Function Dial	Function
	DEFROST: The fan circulates air at 40°C around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	PAELLA: This function allows to cook paella ensuring perfect cooking results using a convection + fan cycle. We suggest a specific recipe tested by our Chef to cook a perfect paella*.
	BREAD : This function allows to cook bread in different steps ensuring perfect cooking results using a convection + fan cycle. We suggest a specific recipe tested by our Chef to cook a perfect bread**.
	LEAVENING : Thanks to a very gentle warming of the cavity, this function uses bottom and top heating at 40°C to ensure bread or bakery food rising during cooking process.

*PAELLA:

Recipe for approximately 10 people

Put in the dripping pan:

- 1 onion chopped
 - 500g of rice (fast cooking)
 - 1 bag of 500g of mixture of frozen seafoods (small tails of shrimps, peeled mussels, small strips of squid, ...)
 - 2 handfuls of deep-frozen peas
 - 1/2 red pepper cut in small pieces- slices of chorizo
 - 2 soup spoons of powder fish (or, better, 1 bag of dehydrated fish soup)
 - 1 bag of spices in paella 1 soup spoon of tomato puree
 - 1 dose of powder saffron a few beautiful whole mussels
 - 700g of water
- Cover the dripping pan with an aluminum foil and install the dripping-pan on the first level

Put in the pastry baking tray:

- 10 portions of fish filets (of your choice)
 - 10 (or 20) beautiful tails of shrimps (or scampi)
- Cover the dripping-pan with an aluminum foil and install it on the third level

Put on the oven rack

- a pie plate (or other mold on board little raised) with 10 pieces of tops of chicken legs covered with paella spices
- Install the mold on the rack on the 4th level
Close the door of the oven and engage the function "Paella".

**BREAD:

1. With simple bread flour:

- 1 kilo of special flour for bread
- 18g of salt
- 2 bags of baker's dehydrated yeast
- Approximately 550g of water in 40°C

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

- 1 kilo of flour 1 bag of dehydrated baker's yeast (it's better to add a bag)
- Approximately 550g of water in 40°C

Method

Dilute the yeast in the water

In a salad bowl, put the flour, salt (if necessary) and water

Mix the whole to form a homogeneous dough

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

Repeat this movement during approximately 5 minutes.

Put the dough in the bowl and cover it with a clingfilm let the dough rise (in proving function of the oven) during approximately 1 H (it has to double in volume)

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

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

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

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

Let rest about ten minutes before putting in the oven

Install the tray with breads in the 2nd level (from the bottom) of the oven

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

Close the door and engage the function " automatic bread "

3.10 Recipes

RECIPE NAME	CATEGORY	N. PEOPLE	Weight (kg)	COOKING TYPE (STEP 1)	COOKING DURATION (hh:mm)	COOKING TEMPERATURE (°C) / grill level	COOKING TYPE (STEP 2)	COOKING DURATION (hh:mm)	COOKING TEMPERATURE (°C)
COFFEE CREPES	First course	4		static	00:10	180	grill	00:05	L3
RICE PILAF WITH CUTTLEFISH AND PEAS	First course	4		static	00:20	200			
BLACK RICE TIMBALLO	First course	4		static	00:15	160			
RICE RING WITH SHRIMP, FAVA BEANS AND PEAS	First course	8		static	00:18	180	grill	00:05	L3
ENCHILADAS LASAGNA	First course	4		static	00:30	175	grill	00:10	L3
FIVE-GRAIN FOCACCIA	Bread	4		static	00:15	200			
BROWN BREAD	Bread	4		static	00:15	190			
NICE-STYLE FOCACCIA	Bread	6		static	00:30	220			
BREADSTICKS WITH SUN-DRIED TOMATOES AND THYME	Bread	6		static	00:10	180	fan cooking	00:02	180
VEGETABLE-STUFFED CALAMARI	Fish	4		static	00:30	180	grill	00:30	L3
PRAWN HAMBURGER	Fish	4		static	00:06	200			
SEA BREAM MADRID STYLE	Fish	4		static	00:20	160			
POTATOES COOKED IN FOIL WITH PRAWNS AND WASABI	Fish	4		static	00:40	180			
THAI FISHCAKES	Fish	4		static	00:08	180			
FILLET OF SEA BASS BAKED IN FOIL	Fish	4		static	00:20	170			
FILLETS OF TROUT	Fish	4		static	00:30	180			
SWORDFISH ROLLS	Fish	4		static	00:10	180			
GILTHEAD BREAM ROLLS WITH COURGETTES	Fish	4		static	00:10	180			
ROAST BEEF IN ONION SAUCE	Meat		1	static	00:25	180			
ROAST TURKEY AND SPINACH ROLL	Meat		1	Static	01:00	150			
VEAL BITES OVER RATATOUILLE	Meat		0,6	static	00:15	160			
ROAST LAMB WITH CHICORY	Meat		0,7	static	02:00	150			
EYE ROUND OF VEAL OVER RATATOUILLE	Meat		0,6	static	00:15	160			
MARINATED BREAST OF DUCK	Meat	4		static	00:08	200			
ROAST BEEF	Meat		0,6	static	01:30	200			
VEAL CHEEK WITH RED CABBAGE	Meat	4		Static	04:00	130			
ROAST WITH BACON	Meat		1	Static	01:15	200			
ASPARAGUS AU GRATIN WITH TARTAR SAUCE	Veggies	4		grill	00:08	L3			
SQUASH FLAN WITH PARMIGIANO REGGIANO FONDUE	Veggies	4		fan cooking	00:25	180			
AUBERGINES GREEK STYLE	Veggies	4		static	00:30	200			
BAKED TOMATOES	Veggies	6		fan cooking	00:40	200			
ASPARAGUS FLANS	Veggies	4		static	00:20	180			
POTATO SOUFFLE	Veggies	6		static	00:20	200	fan cooking	00:05	180
BROWNIES WITH COFFEE SAUCE	Desserts	6		static	00:35	160			
CROISSANTS	Desserts	10		static	00:05	200	fan cooking	00:10	180
APPLE CRUMBLE	Desserts	8		static	00:40	180			
CHOCOLATE TART WITH BERRY COULIS	Desserts	4		static	00:08	200			
COCOA TARTE	Desserts	6		static	00:20	180			
SACHER CAKE	Desserts	6		static	00:40	180			
CHOCOLATE AND PEAR CAKE	Desserts	6		static	00:30	180			

4. Oven enrollment

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

Wifi icon is managed the following way:

- when WiFi is off the icon is off (Figure 8)
 - after a reset the icons blinks 1 seconds on and 1 seconds off and the oven starts a new enrollment. There is a time slot of 5 minutes to complete the enrolment starting from when user presses ok button on standard or easy enrollment. Elapsed this time the WiFi is switched off wifi icon disappears.
 - if the oven is connected to a router the icon is switched on fix oven is only controlled by remote.
- TFT shows following image:
- when the oven is in read only mode the icon blinks 1 seconds on and 3 seconds off.



Figure 8

NOTE: Press smartphone icon to go to READ ONLY MODE.

READ ONLY MODE

You can read oven status related to temperature, cooking duration and program.

BLINKING BEHAVIOUR	MEANING
1s on 1s off	oven is enrolling please follow quick guide for details on procedure
1s on 3s off	oven is in read only mode
3s on 1s off	oven is enrolled but has lost connection with router. It is not possible to send remote control command. Please check your router connection
always off	oven is not enrolled. You can only start a new enrollment.

WIRELESS PARAMETERS

Parameter	Specifications (Wi-Fi)	Specifications (Bluetooth)
Wireless Standart	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Frequency Range	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Max Transmit Power	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Basic data rate: RF Transmit Power (Typ): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	Enhanced data rate: RF Transmit Power (Typ): +2 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimum Receiving Sensivity	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	Basic data rate: Sensitivity@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	Enhanced data rate: Sensitivity@ 001% BER: -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	
		BLE: Sensitivity@ 0.1% BER: -98 dBm

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:	2,0W
How to activate wireless network port:	Navigate to settings -> ONE-FI -> press for 3 seconds the ONE-FI icon Display shows 2 possible ways to enroll the oven: standard and easy Press the ok button on one of them. WiFi module is switched on and WiFi icon blinks 1s on 1s off.
How to deactivate wireless network port:	Navigate to settings -> ONE-FI -> press for 3seconds the ONE-FI icon Display shows 2 possible ways to enroll the oven: standard and easy Do not press the ok button. WiFi module is switched off and WiFi is not shown. Note: WiFi data if present are deleted.

Quick Guide Hoover OVEN -Enrollment on App Procedure for devices with Bluetooth 4.0 (or higher)

This quick guide illustrates the steps to follow to enroll your appliance on the App Hoover Wizard, using a device with Bluetooth 4.0 (or higher) technology. In this case, the procedure is simplified and faster (Easy Enrollment).

If you are using a device without Bluetooth technology (or less than 4.0), please follow the instructions described in the next section.

STEP 1

- Mark down the appliance Serial Number.
- Mark down the Wi-Fi Name and Password (WPA/WEP Key) which are normally placed on the back of your Wi-Fi router.

NOTES

- The frequency of the home Wi-Fi network has to be set on the 2.4 GHz band. You cannot configure the appliance if your home network is set to the 5 GHz band.

- If you are having trouble locating the WPA/WEP Password, please contact your Internet Provider. Please make sure your smartphone is connected to the same Wi-Fi network and has the Bluetooth enabled within the "Settings". Refer to the manual for more details.

STEP 2

- Download the Hoover Wizard App from the Store.
- Open the Hoover Wizard App and create your user profile by taping on "Register".
- Accept the privacy policy and fill in the required fields.

NOTES

-The App is available for Android (version 4.4 or higher) and iOS (version 8.0 or higher) devices.

-If you already have a Hoover Wizard user profile, you can login using your credentials.

STEP 3

In the homepage, tap on the icon with the three bars on the top left to enter your profile, then tap on "REGISTER NEW APPLIANCE" and select the name of the product that you want to enroll.

STEP 4

- Insert the purchase date of your appliance
- (DD/MM/YYYY), then tap on "Proceed".

STEP 5

- Insert the 16 digits of the serial number or scan the QR code on the appliance.
- Tap on "Next".

• Check data correctness of the data and tap on "Confirm". Once the system has recognized the product, tap on "Next".

STEP 6

- Tap on the icon
- Press and hold the One-Fi icon for 3 seconds
- Click the "OK" of Easy Enrollment

In App - Tap on "Confirm". Wait for APP to connect to the appliance.

NOTES

- Enrollment must be completed within 5 minutes.

- In case of any issue, tap "Retry", making sure you have enabled Bluetooth on your device (smartphone / tablet). If the process has not been completed correctly yet, tap on "Proceed with Standard Enrollment".

- To ensure correct data transfer, we recommend you to stay with the device close to the appliance.

STEP 7

- Insert the password of your home Wi-Fi network.
- Select the type of password (WEP or WPA), then tap on “Confirm”.
- The enrollment process is now finished.

NOTES

If this is not automatically synchronised by the App, please insert the name of your home Wi-Fi network in the first box; pay attention to the difference between lowercase and uppercase.

IF THE SET UP IS NOT SUCCESSFUL

It's important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance: low Wi-Fi signal strength would cause the failure of the final stage of the set up. To assess if this is the case, start the connection process again from Step 1; when you get to Step 6, when you get to Step 6, place your device (smartphone or tablet) next to the router and search for “WIFIOVEN-xyzk” net generated by the appliance. If this does not come up as an option, it means that the router cannot see the appliance. In this case, we highly recommend you to bring the router near the appliance (if possible) or contact your internet provider to purchase a compatible “Wi-Fi Range Extender” to increase the signal strength.

REMOTE CONTROL MODE

- Tap on One-Fi icon 
- To stop any cooking in progress please turn off remote control mode.

Quick Guide Hoover OVEN - Enrollment on App Procedure for devices without Bluetooth 4.0 (or less than 4.0)

This quick guide outlines the steps you should follow to enroll your appliance using the App Hoover Wizard, utilizing a device without Bluetooth technology. We recommend you to proceed with a smartphone/tablet equipped with this technology to make the procedure simpler.

STEP 1

- Make a note of the appliance Serial Number and Wi-Fi Name and Password (WPA/WEP Key), which are normally found on the back of your Wi-Fi router.
- Please make sure that your smartphone/tablet is connected to the same Wi-Fi network.

NOTES

-The frequency of the home Wi-Fi network has to be set on the 2.4 GHz band. You can not configure the appliance if your home network is set to the 5 GHz band.

-If you are having trouble locating the WPA/WEP Password, please contact your Internet Provider.

STEP 2

- Download the Hoover Wizard App from the Store.
- Open the Hoover Wizard App and create your user profile by tapping on “Register”. Accept the privacy policy and fill in the required fields.

NOTES

-The App is available for Android (version 4.4 or higher) and iOS (version 8.0 or higher) devices.

-If you already have a Hoover Wizard user profile, you can login using your credentials.

STEP 3

In the homepage, tap on the icon with the three bars on the top left to enter your profile, then tap on “REGISTER NEW APPLIANCE” and select the name of the product that you want to enroll.

STEP 4

- Insert the purchase date of your appliance (DD/MM/YYYY), then tap on “Proceed”.
- Insert the 16 digits of the serial number or scan the QR code on the appliance. Tap on “Next”. Check data correctness and tap on “Confirm”. Once the system has recognized the product, tap on “Next”.

STEP 5

- Tap the icon 
 - Press and hold the One-Fi icon for 3 seconds 
 - Click the “OK” of Standard Enrollment
- In App - Tap on “Confirm”.

NOTES

-Enrollment must be completed within 5 minutes.

-To ensure correct data transfer, we recommend that you stay with the device close to the appliance.

STEP 6

- Exit the Hoover Wizard App.
- Go to your device Wi-Fi settings.

STEP 7

In the list of available Wi-Fi networks, select “WIFIOVEN-xyzk”.

NOTES

- If you do not find it, wait few more seconds or proceed with a new scan.

- Exit from the settings of your device.

- Return to the Hoover Wizard App and wait for the App to detect the appliance

- Once the “Wi-Fi Network is active” screen appears, tap on “Next”.

STEP 8

- Exit from the settings of your device.
- Return to the Hoover Wizard App and wait for the App to detect the appliance.
- Once the “Wi-Fi Network is active” screen appears, tap on “Next”.

STEP 9

- Insert the password of your home Wi-Fi network.
- Select the type of password (WEP or WPA), then tap on “Confirm”.

NOTES

If this is not automatically synchronised by the App, please insert the name of your home Wi-Fi network in the first box; pay attention to the difference between lowercase and uppercase.

STEP 10

- Wait until the end of the data transfer process between the App and the product, then tap on “Confirm”. “CONNECTED” appears on the appliance display and then “REMOTE CONTROL ON”.
- The enrollment process is now finished.

NOTES

IF THE SET UP IS NOT SUCCESSFUL

It's important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance: low Wi-Fi signal strength would cause the failure of the final stage of the set up. To assess if this is the case, start the connection process again from Step 1; when you get to Step 5, place your device (smartphone or tablet) next to the router and search for “WIFIOVEN-xyzk” net generated by the appliance. If this does not come up as an option, it means that the router cannot see the appliance. In this case, we highly recommend you to bring the router near the appliance (if possible) or contact your internet provider to purchase a compatible “Wi-Fi Range Extender” to increase the signal strength.

REMOTE CONTROL MODE

- Tap on One-Fi icon 
- To stop any cooking in progress please turn off remote control mode.

4.1. Meat Probe

After meat probe is inserted the display shows a message informing the user that only manual program are available. Press ok at the following pop up message to show available cooking modes. (Figure 9)

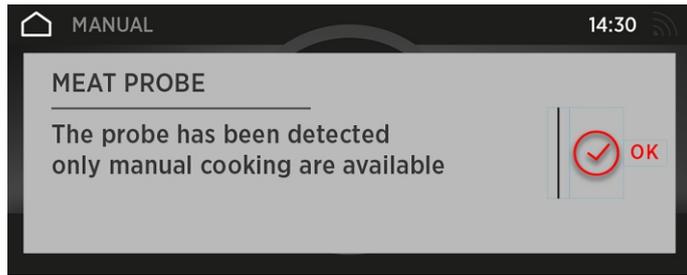


Figure 9

- The user can now select oven temperature (max 200 degrees) and meat probe temperature (max 90 degrees). (Figure 10)
- Cooking stops when meat probe temperature reaches the selected one.
- After removing meat probe TFT shows home screen and all cooking are now possible.



Figure 10

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 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.

WARNINGS:

- The pyrolyser can be stopped at any time.
- The door cannot be opened until the safety lock is displayed.
- No program can be launched until locker disappears.

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 super : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes. 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.

WARNINGS:

- The pyrolyser can be stopped at any time.
- The door cannot be opened until the safety lock is displayed.
- No program can be launched until locker disappears.

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 super : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

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

WARNING: 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.
- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present).
- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- Clean the oven door.
- Do not place tea towels.

Using the Pyrolytic cycle:

- Enter Cleaning from Menu Manual.
- You can select Pyrolysis (lasts 90 Mins) or Pyrolysis super (lasts 120 Mins) If a pyrolysis is already started it is no more possible to change from "Pyrolysis" to "Pyrolysis super" and vice versa.

WARNING : Pyrolysis is not available if or side grids or the meat probe are detected.

5. Oven cleaning and maintenance

5.1 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.

WARNING: 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

WARNING: 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. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent.

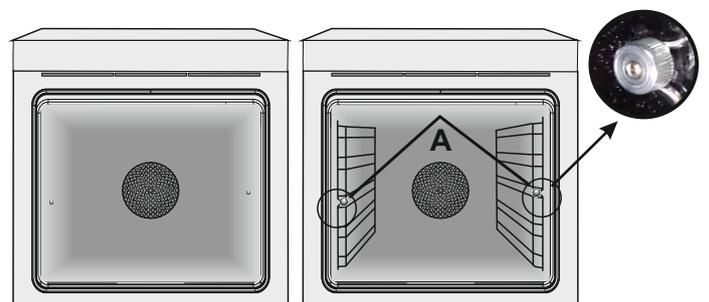
NOTE: If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent.

WARNING: Never put a dirty pan back into the oven.

5.2 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.



CLEANING OF THE INTERIOR GLASS DOOR ONLY

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: don't remove any other glass or component).
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

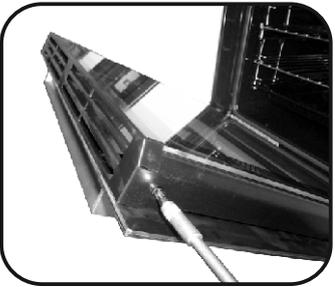
NOTE: On all glass, the indication "Low-E" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.



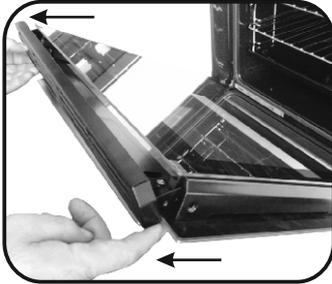
2.



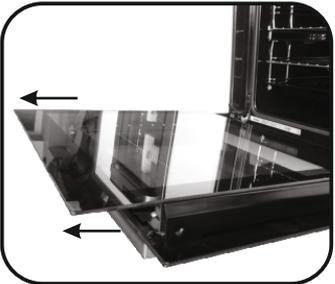
3.



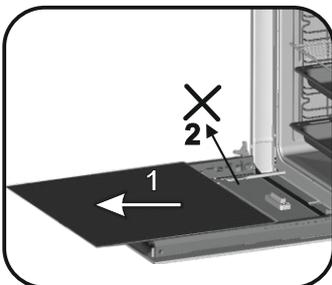
4.



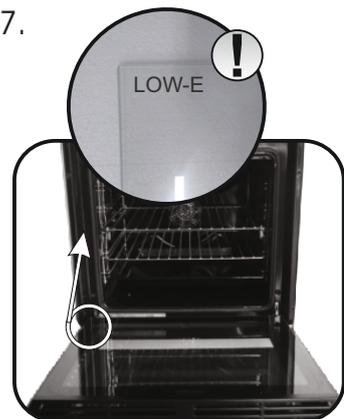
5.



6.



7.



Consignes de sécurité

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.
- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four.
 - Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.
 - Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).
 - Ne placez pas des torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou si vous n'utilisez pas la sonde à viande.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.

Instructions générales

18

- 1.1 Consignes de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 Gestion des déchets et protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

19

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires

Utilisation du four

20

- 3.1 Description de l'interface utilisateur
- 3.2 Réglage du produit
- 3.3 Première utilisation
- 3.4 Fonctionnement en mode manuel
- 3.5 Fonctionnement en mode My Chef
- 3.6 Fonctionnement en mode Recettes
- 3.7 Descriptions des fonctions
- 3.8 Modes de cuisson
- 3.9 Modes spéciaux
- 3.10 Recettes

Assistant de connexion du four

28

- 4.1. Sonde à viande
- 4.2. Pyrolyse

Nettoyage et entretien du four

28

- 5.1 Remarques générales concernant le nettoyage du four
- 5.2 Entretien
 - Retrait et nettoyage des grilles latérales
 - Nettoyage de la porte vitrée interne uniquement

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, il convient de lire attentivement le présent manuel et de le conserver pour référence ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série afin que vous puissiez le



communiquer au personnel du SAV en cas de réparations. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de doutes, n'utilisez pas le four et demandez conseil auprès d'un technicien qualifié. Conservez tout le matériel d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de portée des enfants. Quand le four est allumé pour la première fois, une forte odeur de fumée peut se dégager. Elle est causée par la colle sur les panneaux isolants qui entourent le four qui chauffe pour la première fois. Cela est absolument normal et, si cela se produit, vous devez attendre que la fumée se dissipe avant de mettre des aliments au four. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans le présent document.

REMARQUE : Les fonctions, les propriétés et les accessoires du four cités dans le présent manuel varient en fonction du modèle que vous avez acheté.

1.1 Consignes de sécurité

Utilisez uniquement le four dans le but pour lequel il a été conçu, à savoir uniquement pour la cuisson d'aliments ; toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte, impropre ou déraisonnable.

L'utilisation d'un appareil électrique quel qu'il soit implique le respect de quelques règles fondamentales :

- ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher la prise ;
- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges n'est pas recommandée ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, coupez l'appareil et ne tentez pas de le modifier.

1.2 Sécurité électrique

ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SOIENT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

L'alimentation électrique à laquelle le four est branché doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect de ces instructions. Le four doit être branché à une alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou un disjoncteur multipolaire, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée avec des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale capable de garantir une alimentation électrique correcte du four.

BRANCHEMENT

Le four est fourni avec un câble électrique qui doit être branché uniquement à une alimentation électrique de 220- 240 Vac 50 Hz entre les phases ou entre la phase et le neutre. Avant de brancher le four à l'alimentation électrique, il est important de vérifier :

- la tension électrique indiquée sur le voltmètre ;
- le réglage du disjoncteur.

Le câble de mise à la terre connecté à la borne de terre du four doit être branchée à la borne de terre de l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT

Avant de brancher le four à l'alimentation électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre de l'alimentation électrique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident ou d'autre problème causé par une connexion défectueuse du four à la borne de terre ou par une connexion à la terre avec une continuité défectueuse.

REMARQUE : Lorsque le four doit subir un entretien, il est conseillé de conserver une autre prise murale disponible de sorte que le four puisse être branché sur celle-ci s'il doit être retiré de l'espace où il était installé. Le câble électrique ne doit être remplacé que par le personnel de maintenance technique ou par des techniciens disposant de qualifications équivalentes.

Une faible lumière peut être présente autour de l'interrupteur général central lorsque le four est coupé. Ceci est normal. Pour la supprimer, il suffit de retourner la prise ou d'inverser les bornes d'alimentation.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage permettra de le garder parfaitement propre.

Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure. Afin d'éviter de salir excessivement votre four et de provoquer ainsi de fortes odeurs de fumée, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser à très haute température. Il vaut mieux prolonger le temps de cuisson et baisser légèrement la température. Outre les accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistant à de très hautes températures.

1.4 Installation

Les fabricants n'ont aucune obligation de procéder à l'installation. Si l'assistance du fabricant est requise pour rectifier des défauts résultant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de respecter les instructions d'installation destinées au personnel dûment qualifié. Une installation incorrecte peut provoquer des lésions ou des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de ces dommages ou lésions.

Avant de fixer le four, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties internes. Effectuez les ouvertures spécifiées à la dernière page selon le type d'installation.

1.5 Gestion des déchets et protection de l'environnement



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour éliminer et jeter

correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement.

Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
 - les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par le conseil municipal ou une société dûment enregistrée.
- Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais, à titre exceptionnel, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Si possible, évitez de préchauffer le four et essayez de toujours le remplir. Ouvrez la porte du four aussi peu que possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque fois qu'elle est ouverte. Pour une économie d'énergie significative, coupez le four entre 5 et 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue de générer. Maintenez les joints propres afin d'éviter la dispersion de chaleur hors de la cavité. Si vous avez un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme de « cuisson différée » permet de simplifier les économies d'énergie en reportant le début du processus de cuisson pendant la tranche horaire à tarif réduit.

1.6 Déclaration de conformité

• En plaçant la marque  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

• Le groupe Candy Hoover déclare par la présente que cet appareil marqué  est conforme aux exigences essentielles de la directive 2014/53/UE.

Pour recevoir une copie de la déclaration de conformité, veuillez contacter le fabricant à l'adresse www.candy-group.com.

2. Description du produit

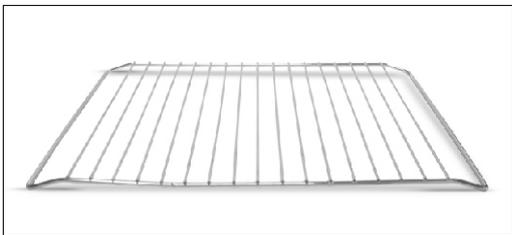
2.1 Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Position des grilles
3. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

2.2 Accessoires

1 Grille métallique



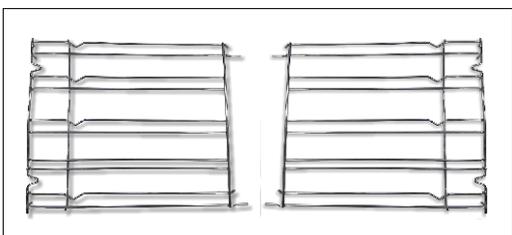
Permet de ranger les plaques de cuisson et plats.

2 Lèche-frite



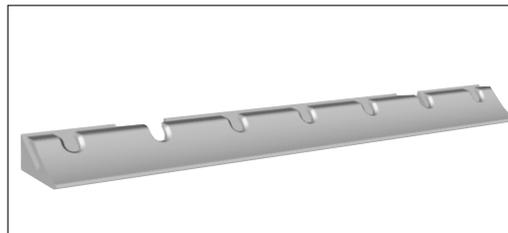
Collecte les résidus qui s'écoulent pendant la cuisson des aliments sur les grilles.

3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

4 Voyants LED



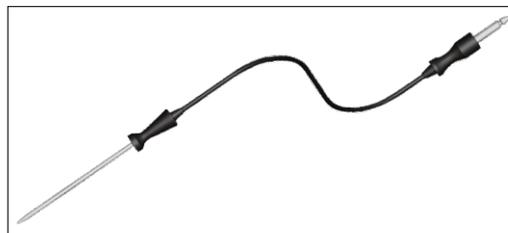
Génèrent un éclairage LED de grande qualité qui permet de voir clairement l'intérieur du four, sans aucune ombre sur les grilles.

AVANTAGES :

En plus d'éclairer parfaitement le four, ce système dure plus longtemps que l'ampoule traditionnelle, son entretien est plus facile et, surtout, il est plus économique en énergie.

- Vision optimale
- Éclairage longue durée
- Consommation d'énergie très faible, -95% par rapport à l'éclairage traditionnel.

5 Sonde à viande



Sert à mesurer la température intérieure des aliments pendant la cuisson.

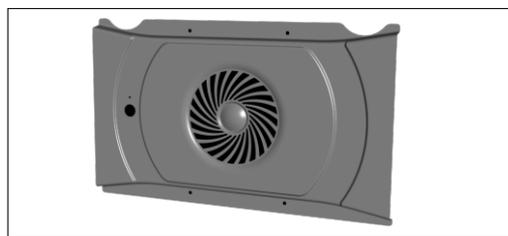
- Introduisez la sonde à viande dans le trou sur le haut de la cavité.
- Préparez les aliments et insérez la sonde à viande correctement dans les aliments.

AVERTISSEMENTS:

- Ne préchauffez pas le four et ne démarrez pas la cuisson avant d'avoir inséré correctement la sonde à viande.
- N'insérez pas la sonde à viande dans des aliments congelés.

REMARQUE: La sonde doit être introduite dans les aliments et la prise pendant que le four est toujours froid.

6 Chef Panel



Il s'agit d'un convoyeur d'air qui augmente la circulation à l'intérieur du four. Ce qui augmente la performance de la cuisson dans le four, garantit une cuisson plus standard des aliments à toutes les températures, réduit les temps de cuisson et, enfin, répartit uniformément la température à l'intérieur du four.

3. Utilisation du four

3.1 Description de l'interface utilisateur

1. Commutateur marche/arrêt principal
2. Interface tactile TFT (Figure 1)

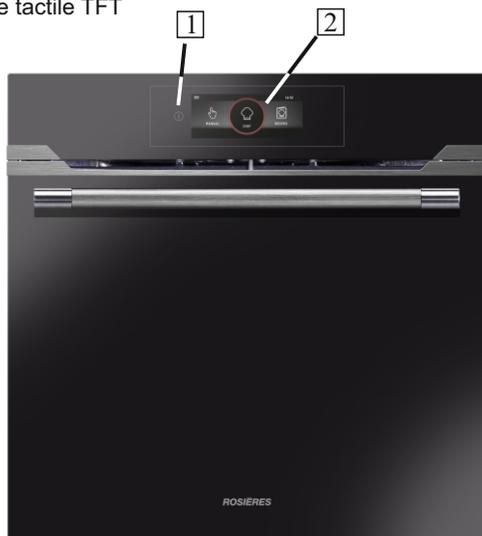


Figure 1

3.2 Réglage du produit

- La première fois, vous devrez suivre le processus d'installation pour pouvoir utiliser le four. Appuyez sur Marche/Arrêt pour continuer. (Figure 2)
- Sélectionnez la langue dans le menu déroulant.
- Appuyez sur OK pour continuer.
- Faites défiler l'interface tactile TFT ou appuyez sur les flèches pour afficher d'autres langues.

REMARQUES:

- Après 10 minutes d'inactivité (sauf pendant la cuisson et en télécommande), l'interface TFT se met en mode veille et l'écran tactile se coupe. Pour réactiver l'interface TFT, appuyez sur la touche Marche/Arrêt, l'interface TFT revient à l'écran précédent.
- Réglez l'heure par défilement circulaire sur le point rouge. Appuyez sur OK pour continuer.
- Le processus d'installation est terminé.
- Appuyez sur OK pour retourner à la page d'accueil et pour commencer à utiliser le four.
- En faisant glisser le point rouge, vous agissez sur le chiffre surligné en rouge.
- Il est conseillé d'utiliser toute la surface du doigt pour appuyer sur l'écran.

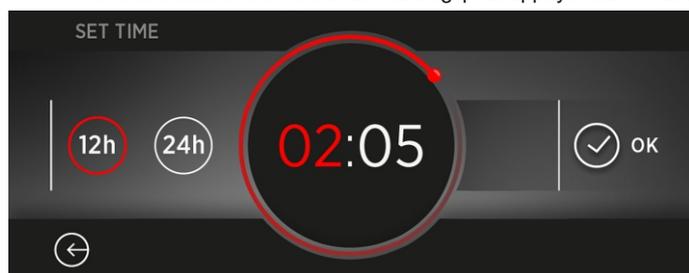


Figure 2

3.3 Première utilisation

NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

- Nettoyez le four avant la première utilisation.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide.
- Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant environ 1 heure. Cela éliminera toute odeur résiduelle du produit neuf.

3.4 Fonctionnement en mode manuel

Ce mode permet d'accéder à :

- Système de nettoyage – voir le chapitre 3.9
- Fonctions – voir le chapitre 3.7
- Fonctions spéciales – voir le chapitre 3.9

Voici comment accéder à la section Fonctions.

- Appuyez sur l'onglet Mode manuel pour programmer une cuisson en 3 étapes simples. (Figure 3)
- Sélectionnez la fonction souhaitée dans le MENU.
- Faites défiler pour sélectionner la température souhaitée. Appuyez sur OK pour continuer ou RETOUR pour revenir à la sélection des fonctions de cuisson. (Figure 4)

- Faites défiler pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez sur OK pour démarrer la cuisson ou sur RETOUR pour revenir au réglage de la température. (Figure 5)

REMARQUES:

- Cet écran permet de régler les paramètres ci-dessous en ouvrant le menu des options.
 - désactiver le préchauffage (réglage par défaut)
 - régler un départ différé
- Lorsqu'un cycle de cuisson est en cours, vous pouvez :
 - modifier la température
 - modifier le temps de cuisson
 - appuyer sur STOP pour terminer la cuisson



Figure 3



Figure 4

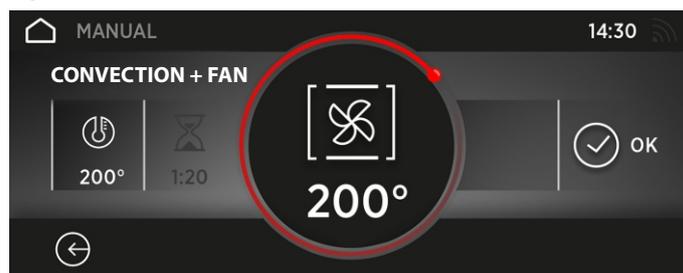


Figure 5

3.5 Fonctionnement en mode My Chef



Figure 6

Pour la description détaillée, voir le chapitre 3.7 « Tableau des descriptions des fonctions ». (Figure 6)

3.6 Fonctionnement en mode Recettes



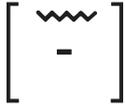
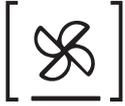
Figure 7

Pour la description détaillée, voir le chapitre 3.7 « Tableau des descriptions des fonctions ». (Figure 7)

3.7 Descriptions des fonctions

FONCTION	DESCRIPTION
	<p>MODE MANUEL: Ce mode permet de choisir la fonction de cuisson, la température et le temps de cuisson en 3 étapes simples. Il permet également de régler un départ différé.</p> <p>REMARQUE: L'option de préchauffage est activée par défaut : pour la désactiver, cliquez sur le symbole  dans le menu des options.</p>
	<p>MY CHEF Ce mode permet d'enregistrer et, dans un deuxième temps, de sélectionner des programmes de cuisson personnalisés. Il est possible de créer des recettes personnalisées et d'accéder directement aux derniers programmes utilisés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fonction Dernière utilisation : il est possible d'afficher les 5 derniers programmes utilisés, avec la durée, la température et le préchauffage (le cas échéant). • Programmes personnels : il est possible de créer un maximum de 5 programmes personnels pour chaque catégorie, avec un maximum de 3 étapes pour chaque programme. • My Wizard : affiche le dernier programme, avec la température et la durée, lancé depuis l'application mobile. • Mes Programmes : affiche les programmes créés avec la fonction Programmes personnels. Catégories : viande, légumes, poissons, plat de résistance, gâteaux et pain. Il est possible de supprimer un programme personnel en appuyant sur la miniature correspondante pendant 3 secondes, puis sur le X qui apparaît ensuite.
	<p>MES RECETTES Ce mode permet de sélectionner un programme de cuisson suggéré dans les favoris.</p>
	<p>CONNEXION INTERNET: Si l'icône est active, le four est connecté à Internet.</p>
	<p>RÉGLAGES: En sélectionnant cette icône, vous pourrez régler la langue, la date et l'heure, le WiFi, le Bluetooth et la luminosité.</p>
 	<p>CONNEXION APPAREIL-FOUR (ASSISTANT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lors de la première utilisation, connectez le four à Internet en appuyant longuement sur l'icône. • En appuyant brièvement sur l'icône, vous activez la télécommande du four. <p>AVERTISSEMENT: Si cette option est activée, le four est actionné UNIQUEMENT par l'appareil connecté.</p> <p>REMARQUE: Pour commander à nouveau directement à partir de l'écran de la porte du four, cliquez à nouveau sur l'icône.</p>
	<p>BLOCAGE ENFANT:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour bloquer le four, appuyez sur l'icône correspondante pendant 3 secondes. • L'icône d'un enfant apparaît à l'écran et l'utilisateur ne peut plus que naviguer dans le menu des réglages. • Le four se met en mode veille pendant que le blocage enfant est activé. <p>REMARQUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'utilisateur désactive le blocage enfant et appuie sur la flèche vers l'arrière ou sur le bouton de sortie de l'option, l'interface TFT retourne à la page d'accueil. • Appliquez la même procédure pour désactiver le four. <p>AVERTISSEMENTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour des raisons inhérentes aux normes, si la touche Marche/Arrêt est enfoncée pendant que le blocage enfant est activé, le four se coupe. • Dès que le four est rallumé, il revient à l'écran des réglages et le blocage enfant est activé. • Le blocage enfant ne se désactive que si le supercondensateur est déchargé. • La procédure de première mise sous tension est alors valide. • Si l'utilisateur active le blocage enfant pendant la cuisson, la cuisson est interrompue et toutes les données sauvegardées (fonction, température, temps, etc.) sont supprimées.
	<p>PAGE D'ACCUEIL: En touchant cette icône, vous revenez à la page d'accueil.</p>

3.8 Modes de cuisson

Cadran de fonction	Fonction (<i>Dépend du modèle de four</i>)
* 	<p>CONVECTION NATURELLE: cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffez le four pendant dix minutes environ. Cette méthode est idéale pour toutes les viandes rôties (180/200 °C) et le poisson (160-170 °C). Placez les aliments et leur plat sur une grille à mi-hauteur.</p>
	<p>GRILL: Utilisez le grill avec la porte fermée. L'élément chauffant supérieur est utilisé seul et vous pouvez régler le niveau de puissance du grill.</p> <p>REMARQUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cinq minutes de préchauffage sont nécessaires pour que les éléments soient chauds. • Le succès est garanti pour les grills, les kebabs et les gratins. • Les viandes blanches doivent être placées à distance du grill, le temps de cuisson sera plus long, mais la viande sera plus savoureuse. • Vous pouvez mettre des viandes rouges et des filets de poisson sur la grille avec la lèchefrite en dessous.
	<p>CHALEUR PULSÉE : cette fonction garantit la cuisson de différents aliments simultanément sur une ou plusieurs positions de grille. La chaleur pénètre mieux à l'intérieur des aliments et l'on peut réduire les temps de préchauffage et de cuisson. Cette méthode de cuisson fournit une meilleure distribution de la chaleur et les odeurs ne se mélangent pas. Comptez environ dix minutes de plus lorsque vous cuisez plusieurs aliments simultanément. Cette fonction est aussi particulièrement indiquée pour les gratins et les lasagnes (200 °C).</p>
	<p>CHALEUR TOURNANTE : Cette fonction fournit une meilleure distribution de la chaleur grâce à la combinaison du ventilateur et des résistances. Cette fonction est idéale pour les produits de boulangerie comme le pain, la pizza et la fougasse, en garantissant un résultat de cuisson homogène grâce à la distribution assistée de la chaleur.</p>
	<p>GRILL + VENTILATEUR: L'élément chauffant supérieur du four est utilisé en association avec la chaleur tournante. Idéal pour cuire des aliments de grosse épaisseur ou des pièces entières telles qu'un rôti de porc, une volaille, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posez l'aliment à griller directement au centre de la grille placée au milieu du four. • Glissez la lèchefrite sous la grille ou l'aliment est posé pour recueillir les sucs. • À la mi-cuisson, retournez les aliments. <p>AVERTISSEMENTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges, mais pas pour les viandes blanches. • Utilisez le turbo-grill avec la porte fermée. • Ne placez pas l'aliment trop prêt du grill.
	<p>SOLE BRASSÉE : la résistance de la sole est utilisée avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Cette fonction est idéale pour les gâteaux, les tartes et les croissants. Elle évite que les aliments se dessèchent et les aide à lever pour un résultat de cuisson parfait. Placez la grille sur la position du bas.</p>
	<p>RÉSISTANCE INFÉRIEURE: Utilise l'élément inférieur. Idéal pour cuire tous les produits à base de pâte, comme les flans, quiches, etc.</p>
* 	<p>MASTER BAKE : cette fonction permet de cuire d'une manière plus saine, en réduisant la quantité d'huile ou de matières grasses requises. La combinaison des résistances avec un cycle pulsé d'air garantit un résultat de cuisson parfait. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les gratins.</p>
	<p>PYROLYSE : Le four procède au nettoyage de tout l'intérieur du four.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deux choix sont possibles : Pyrolyse et Pyrolyse Super (voir le chapitre 4.2)

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

3.9 Modes spéciaux

Cadran de fonction	Fonction
	<p>DÉCONGÉLATION: L'air du ventilateur circule à 40°C tout autour de l'aliment surgelé à température ambiante, ce qui permet de le décongeler en quelques minutes sans que le contenu en protéines de l'aliment ne subisse d'altérations.</p>
	<p>PAELLA: Cette fonction permet de cuire la paella en garantissant des résultats de cuisson parfaits en utilisant un cycle chaleur tournante. Nous conseillons une recette spécifique testée par notre chef pour cuisiner une paella parfaite*.</p>
	<p>PAIN: Cette fonction permet de cuire du pain en plusieurs étapes en garantissant des résultats de cuisson parfaits en utilisant un cycle chaleur tournante. Nous conseillons une recette spécifique testée par notre chef pour cuisiner un pain parfait**.</p>
	<p>LEVAIN: Grâce à un réchauffement très doux de la cavité, cette fonction utilise le chauffage de la sole et de la voûte à 40°C pour faire lever la pâte à pain ou pâtisserie pendant le processus de cuisson.</p>

*PAELLA:

Recette pour 10 personnes environ

Disposez dans la lèche-frite:

- 1 oignon émincé
- 500 g de riz (à cuisson rapide)
- 1 sachet de 500 g d'un mélange de fruits de mer surgelés (petites queues de crevettes, moules décortiquées, petites lanières de calamars, ...)
- 2 poignées de petits pois surgelés
- 1/2 poivron rouge coupé en petits morceaux
- des tranches de chorizo
- 2 cuillerées à soupe de poisson en poudre (ou mieux, 1 sachet de soupe de poisson déshydratée), 1 sachet d'épices pour paella, 1 cuillerée à soupe de condensé de tomates
- 1 dose de safran en poudre
- quelques belles moules entières
- 700 g d'eau

Couvrez la lèche-frite avec un papier aluminium puis placez-la au premier niveau

Disposez sur la plaque du four :

- 10 morceaux de filets de poisson (de votre choix)
- 10 (ou 20) belles queues de crevettes (ou gambas)
- Couvrez la lèche-frite avec un papier aluminium puis placez-la au troisième niveau

Disposez sur la grille du four :

- un plat à tarte (ou un autre moule avec un petit rebord) avec 10 morceaux de hauts de cuisses de poulet recouverts d'épices pour paella

Placez le moule sur la grille au 4e niveau

Fermez la porte du four et sélectionnez la fonction « Paella ».

**PAIN :

1. Avec de la farine pour pain simple :

- 1 kg de farine spéciale pour pain
- 18 g de sel
- 2 sachets de levain panair déshydraté
- Environ 550 g d'eau à 40 °C

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

- 1 kg de farine
- 1 sachet de levain panair déshydraté (il vaut mieux ajouter un sachet)
- Environ 550 g d'eau à 40 °C

Méthode

Diluez le levain dans l'eau
Mettez la farine, le sel (si nécessaire) et l'eau dans un saladier
Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
Placez la pâte sur le plan de travail puis étirez-la avec la paume de la main en la retournant sur elle-même (l'objectif étant de faire pénétrer un maximum d'air à l'intérieur de la pâte).

Répétez ce mouvement pendant environ 5 minutes.

Placez la pâte dans un bol et recouvrez avec du film étirable
Laissez la pâte lever (dans la fonction levée du four) pendant environ 1 h (elle doit doubler de volume)

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

Placez les pains sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé
Saupoudrez légèrement les pains de farine (facultatif, uniquement pour leur donner l'aspect d'un pain de campagne)

Effectuez quelques entailles bien nettes avec une lame bien coupante (ou un couteau bien affilé) sur le dessus des pains
Laissez-les reposer pendant dix minutes avant de les mettre dans le four

Placez la plaque avec les pains au 2e niveau (à partir du bas) du four

Mesurez exactement 1 dl (10 cl ou 100 g) d'eau et versez-la directement sur le fond du four

Fermez la porte et sélectionnez la fonction « pain automatique »

3.10 Recettes

NOM DE LA RECETTE	CATÉGORIE	Nbre PERSONNES	POIDS (kg)	TYPE DE CUISSON (ÉTAPE 1)	TEMPS DE CUISSON (hh:mm)	TEMPÉRATURE DE CUISSON NIVEAU	TYPE DE CUISSON (ÉTAPE 2)	TEMPS DE CUISSON (hh:mm)	TEMPÉRATURE DE CUISSON (°C)
CRÊPES AU CAFÉ	Plat de résistance	4		convection naturelle	00:10	180	grill	00:05	L3
RIZ PILAF AUX SEICHES ET PETIS POIS	Plat de résistance	4		convection naturelle	00:20	200			
TIMBALLE DE RIZ NOIR	Plat de résistance	4		convection naturelle	00:15	160			
COURONNE DE RIZ AUX CREVETTES, FÈVES ET PETITS POIS	Plat de résistance	8		convection naturelle	00:18	180	grill	00:05	L3
LASAGNES ENCHILADAS	Plat de résistance	4		convection naturelle	00:30	175	grill	00:10	L3
FOCACCIA AUX CINQ CÉRÉALES	Pain	4		convection naturelle	00:15		200		
PAIN BRUN	Pain	4		convection naturelle	00:15		190		
FOCACCIA À LA NIÇOISE	Pain	6		convection naturelle	00:30	220			
GRESSINS AUX TOMATES SÉCHÉES ET AU THYM	Pain	6		convection naturelle	00:10	180	assistée par ventilateur	00:02	180
CALAMARS FARCIS AUX LÉGUMES	Poisson	4		convection naturelle	00:30	180	grill	00:30	L3
HAMBURGER AUX CREVETTES	Poisson	4		convection naturelle	00:06		200		
DORADE À LA MADRILÈNE	Poisson	4		convection naturelle	00:20	160			
POMMES DE TERRE EN CHEMISE AUX CREVETTES ET AU WASABI	Poisson	4		convection naturelle	00:40	180			
CROQUETTES DE POISSON À LA THAÏLANDAISE	Poisson	4		convection naturelle	00:08	180			
FILET DE BAR EN PAPILOTTE	Poisson	4		convection naturelle	00:20	170			
FILETS DE TRUITE	Poisson	4		convection naturelle	00:30	180			
ROULADES D'ESPADON	Poisson	4		convection naturelle	00:10		180		
ROULADES DE DORAGE ROYALE AUX COURGETTES	Poisson	4		convection naturelle	00:10	180			
ROSBIF À LA SAUCE AUX OIGNONS	Viande		1	convection naturelle	00:25	180			
ROULADE DE DINDE RÔTIE ET D'ÉPINARD	Viande		1	convection naturelle	01:00	150			
BOUCHÉES DE VEAU SUR LIT DE RATATOUILLE	Viande		0,6	convection naturelle	00:15	160			
AGNEAU RÔTI AUX ENDIVES	Viande		0,7	convection naturelle	02:00	150			
NOIX DE VEAU SUR LIT DE RATATOUILLE	Viande		0,6	convection naturelle	00:15	160			
MAGRET DE CANARD MARINÉ	Viande	4		convection naturelle	00:08	200			
ROSBIF	Viande		0,6	convection naturelle	01:30		200		
JOUE DE VEAU AU CHOU ROUGE	Viande	4		convection naturelle	04:00	130			
RÔTI AU BACON	Viande		1	convection naturelle	01:15	200			
GRATIN D'ASPERGES À LA SAUCE TARTARE	Légumes	4		grill	00:08	L3			
PUDDING À LA FONDUE DE PARMIGIANO REGGIANO	Légumes	4		assistée par ventilateur	00:25	180			

AUBERGINES À LA GRECQUE	Légumes	4		convection naturelle	00:30	200			
TOMATES AU FOUR	Légumes	6		assistée par ventilateur	00:40	200			
FLANS AUX ASPERGES	Légumes	4		convection naturelle	00:20	180			
SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE	Légumes	6		convection naturelle	00:20	200	assistée par ventilateur	00:05	180
BROWNIES À LA SAUCE AU CAFÉ	Desserts	6		convection naturelle	00:35	160			
CROISSANTS	Desserts	10		convection naturelle	00:05	200	assistée par ventilateur	00:10	180
CRUMBLE AUX POMMES	Desserts	8		convection naturelle	00:40	180			
TARTE AU CHOCOLAT AU COULIS DE FRUITS ROUGES	Desserts	4		convection naturelle	00:08	200			
TARTE AU CACAO	Desserts	6		convection naturelle	00:20	180			
GÂTEAU SACHER	Desserts	6		convection naturelle	00:40	180			
GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX POIRES	Desserts	6		convection naturelle	00:30	180			

4. Connexion du four

Pour plus de détails concernant la connexion entre l'application et le produit, veuillez consulter le Guide rapide.

L'icône WiFi est gérée de la manière suivante:

- Lorsque le WiFi est coupé, l'icône est éteinte. (Figure 8)
 - Après réinitialisation, l'icône clignote pendant 1 seconde puis se coupe 1 seconde. Le four procède alors à une nouvelle connexion. Il faut compter un délai de 5 minutes pour réaliser la connexion, à partir du moment où vous appuyez sur le bouton OK pour la connexion standard ou facile. Dès que ce délai a expiré, le WiFi se coupe et l'icône WiFi disparaît.
 - Si le four est connecté à un routeur, l'icône s'allume en continu et le four ne peut être contrôlé que par télécommande.
- L'interface TFT affiche l'image suivante:
- Quand le four est en mode lecture seulement, l'icône clignote 1 seconde et se coupe 3 secondes.

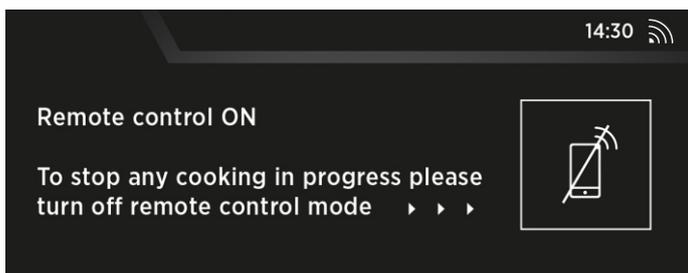


Figure 8

REMARQUE: Appuyez sur l'icône de smartphone pour passer en MODE LECTURE SEULEMENT.

MODE LECTURE SEULEMENT

Vous pouvez relever quatre statuts liés à la température, au temps de cuisson et au programme.

COMPORTEMENT DES CLIGNOTEMENTS	SIGNIFICATION
1s allumé 1s éteint	Le four est en cours de connexion. Pour la procédure détaillée, consultez le Guide rapide.
1s allumé 3s éteint	Le four est en mode lecture seulement.
3s allumé 1s éteint	Le four est en cours de connexion mais a perdu la connexion avec le routeur. Il n'est pas possible de transmettre la télécommande. Veuillez vérifier la connexion avec votre routeur.
Toujours éteint	Le four n'est pas connecté. Vous pouvez uniquement démarrer une nouvelle connexion.

PARAMÈTRES DU SANS-FIL

Paramètre	Spécifications (WiFi)	Spécifications (Bluetooth)
Standard sans fil	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Gamme de fréquences	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Puissance de transmission max.	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Débit de données de base: Puissance de transmission RF (type) : +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	Débit de données amélioré: Puissance de transmission RF (type): +2 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Sensibilité de réception min.	802.11b =1024 octets, -80 dBm	Débit de données de base: Sensibilité à 0,1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 octets, -70 dBm	
	802.11n =1024 octets, -65 dBm	Débit de données amélioré: Sensibilité à 001% BER: -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 octets, -65 dBm	
		BLE: Puissance de transmission RF (type): +7.5 dBm
		BLE: Sensibilité à 0,1% BER: -98 dBm

Informations sur les équipements en réseau

Consommation de puissance du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et que tous les ports de réseau sans fil sont activés :	2,0W
Comment activer le port de réseau sans fil:	<p>Naviguez jusqu'aux réglages -> ONE-FI -> appuyez sur l'icône ONE-FI pendant 3 secondes. L'écran affiche 2 modes possibles pour connecter le four : standard et facile. Appuyez sur la touche OK sur l'un des deux modes. Le module WiFi est activé et l'icône WiFi clignote 1s puis s'éteint 1s.</p>
Comment désactiver le port de réseau sans fil:	<p>Naviguez jusqu'aux réglages -> ONE-FI -> appuyez sur l'icône ONEFI pendant 3 secondes. L'écran affiche 2 modes possibles pour connecter le four : standard et facile. N'appuyez pas sur la touche OK. Le module WiFi est désactivé et l'icône WiFi ne s'affiche pas. Remarque : Les données WiFi présentes sont supprimées.</p>

Guide de démarrage rapide Hoover OVEN - Enregistrement sur l'Appli Procédure pour dispositifs avec Bluetooth 4.0 (ou version supérieure)

IMPORTANT

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli **Hoover Wizard**, en utilisant un dispositif doté de technologie Bluetooth 4.0 (ou version supérieure). Dans ce cas, la procédure est simplifiée et plus rapide (Easy Enrollment).

Si vous utilisez un dispositif sans technologie Bluetooth (ou avec version inférieure à 4.0), suivez la procédure décrite sur l'arrière.

ÉTAPE 1

- Notez le numéro de série du produit (à l'aide de l'image ci-dessus).
- Notez le nom Wi-Fi et le mot de passe (clé WPA / WEP) qui se trouvent normalement à l'arrière de votre routeur Wi-Fi.

REMARQUE

- La fréquence du réseau wi-fi domestique doit être réglée sur la bande 2.4 GHz. Vous ne pouvez pas configurer le électroménager si votre réseau domestique est réglé sur la bande 5 Ghz.

- Si vous rencontrez des difficultés pour localiser le mot de passe Wi-Fi, contactez votre fournisseur Internet.

Contrôlez que votre dispositif soit bien connecté au même réseau Wi-Fi et d'avoir activé le Bluetooth à l'intérieur des «Programmations». Consultez le manuel correspondant pour plus d'informations.

ÉTAPE 2

- Téléchargez l'application **Hoover Wizard** sur le Play Store.
- Ouvrez l'application **Hoover Wizard** et créez votre profil d'utilisateur en tapant sur «**Enregistrer**». Acceptez la politique de confidentialité et remplissez les champs obligatoires.

REMARQUE - L'application est disponible pour les appareils Android (version 4.4 ou supérieure) et iOS (version 8.0 ou ultérieure).

- Si vous possédez déjà un profil d'utilisateur Hoover Wizard, vous pouvez vous connecter en utilisant vos informations d'identification.

ÉTAPE 3

- Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «**ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL**» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

ÉTAPE 4

- Entrez la date d'achat de votre appareil (JJ/MM/AAAA), puis appuyez sur «**Continuer**».

ÉTAPE 5

- Saisissez les 16 chiffres du numéro de série ou scannez le code QR sur le électroménager à l'aide de l'image ci-dessus. Appuyez sur «**Suivant**». Vérifiez que les données sont correctes puis appuyez sur «**Confirmer**». Une fois que le système a reconnu le produit, appuyez sur «**Suivant**».

ÉTAPE 6

- Tapez sur l'icône 
 - Appuyez sur l'icône One-Fi  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes
 - Cliquez sur OK d'Enregistrement facile 
- Sur l'Appli** - Appuyez sur «**Confirmer**». Attendez la connexion de l'Appli avec l'appareil.

REMARQUE

- L'enregistrement doit être terminé dans les 5 minutes.
- En cas de problèmes, appuyez sur «**Réessayer**», en contrôlant d'avoir activé le Bluetooth sur votre dispositif (smartphone/tablette). Si le processus ne se conclue pas correctement, appuyez sur «**Procéder avec Standard Enrollment**».
- Pour garantir un transfert de données correct, nous vous recommandons de rester avec votre appareil près de l'appareil.

ÉTAPE 7

- Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
- Sélectionnez le type de mot de passe (WEP ou WPA), puis appuyez sur «**Confirmer**».

Le processus d'inscription est maintenant terminé.

REMARQUE

- S'il n'est pas automatiquement synchronisé par l'application, veuillez saisir le nom de votre réseau Wi-Fi domestique dans la première case. Faites attention à la différence entre les minuscules et les majuscules.

SI LA CONFIGURATION N'EST PAS RÉUSSIE

Il est important d'établir une bonne puissance de signal Wi-Fi entre le routeur domestique et l'appareil: une faible intensité du signal Wi-Fi entraînerait la défaillance de l'étape finale de la configuration. Pour évaluer si c'est le cas, recommencez le processus de connexion à partir de l'étape 1; Lorsque vous arrivez à l'étape 6, placer votre appareil (smartphone ou tablette) à côté du routeur et recherchez le signal «**WIFIOVEN-xyzk**» généré par l'appareil.

Si ceci n'est pas présent parmi vos options, cela signifie que le routeur ne peut pas voir l'appareil. Dans ce cas, nous vous recommandons vivement d'amener le routeur près de l'appareil (si possible) ou de contacter votre fournisseur d'accès Internet afin d'acheter une **extension Wi-Fi compatible** pour augmenter la puissance du signal.

- Tapez sur l'icône One-Fi 

Guide de démarrage rapide Hoover OVEN - Enregistrement sur l'Appli

Procédure pour dispositifs sans Bluetooth (ou version inférieure à la version 4.0)

IMPORTANT

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli **Hoover Wizard**, en utilisant un dispositif sans technologie Bluetooth. Nous vous conseillons de procéder avec un smartphone/tablette doté de cette technologie afin de simplifier la procédure.

Si vous utilisez un dispositif avec technologie Bluetooth 4.0 (ou version supérieure), suivez la procédure décrite sur l'arrière.

ÉTAPE 1

- Notez le numéro de série de l'appareil (à l'aide de l'image ci-dessus) et le nom Wi-Fi et le mot de passe (clé WPA / WEP) qui se trouvent normalement à l'arrière de votre routeur Wi-Fi.
- Assurez-vous que votre smartphone est connecté au même réseau Wi-Fi.

REMARQUE

- La fréquence du réseau wi-fi domestique doit être réglée sur la bande 2.4 GHz. Vous ne pouvez pas configurer le électroménager si votre réseau domestique est réglé sur la bande 5 GHz.
- Si vous rencontrez des difficultés pour localiser le mot de passe Wi-Fi, contactez votre fournisseur Internet.

ÉTAPE 2

- Téléchargez l'application **Hoover Wizard** sur le Play Store.
- Ouvrez l'application Hoover Wizard et créez votre profil d'utilisateur en tapant sur «**Enregistrer**». Acceptez la politique de confidentialité et remplissez les champs obligatoires.

REMARQUE

- L'application est disponible pour les appareils Android (version 4.4 ou supérieure) et iOS (version 8.0 ou ultérieure).
- Si vous possédez déjà un profil d'utilisateur Hoover Wizard, vous pouvez vous connecter en utilisant vos informations d'identification.

ÉTAPE 3

- Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «**ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL**» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

ÉTAPE 4

- Entrez la date d'achat de votre appareil (JJ/MM/AAAA), puis appuyez sur «**Continuer**».
 - Saisissez les 16 chiffres du numéro de série ou scannez le code QR sur le électroménager. Appuyez sur «**Suivant**». Vérifiez que les données sont correctes puis appuyez sur «**Confirmer**». Une fois que le système a reconnu le produit, appuyez sur «**Suivant**».
- Sur l'application - Tapez sur «**Continuer**».

ÉTAPE 5

- 1) Tapez sur l'icône 
- 2) Appuyez sur l'icône One-Fi  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes
- 3) Cliquez sur «**OK**» d'Enregistrement standard

REMARQUE

- L'enregistrement doit être terminé dans les 5 minutes.
- Pour garantir un transfert de données correct, nous vous recommandons de rester avec votre appareil près de l'appareil.

ÉTAPE 6

- Quittez l'application **Hoover Wizard**.
- Accédez aux paramètres Wi-Fi de votre appareil.

ÉTAPE 7

- Dans la liste des réseaux Wi-Fi disponibles, sélectionnez «**WIFIOVEN-xyzk**».
- REMARQUE – Si vous ne le trouvez pas, attendez quelques secondes ou procédez à une nouvelle recherche.

ÉTAPE 8

- Quittez les paramètres de votre appareil.
- Revenez à l'application **Hoover Wizard** et attendez que l'application détecte l'appareil.
- Une fois que l'écran «**Réseau Wi-Fi actif**» s'affiche, tapez sur «**Suivant**».

ÉTAPE 9

- Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
 - Sélectionnez le type de mot de passe (WEP ou WPA), puis appuyez sur «**Confirmer**».
- REMARQUE – S'il n'est pas automatiquement synchronisé par l'application, veuillez saisir le nom de votre réseau Wi-Fi domestique dans la première case. Faites attention à la différence entre les minuscules et les majuscules.

ÉTAPE 10

- Attendez la fin du transfert des données entre l'application et l'appareil, puis tapez sur «**Confirmer**». «**CONNECTE**» apparaît sur l'afficheur de la machine et après «**TELECOMMANDE ACTIVEE**».
- Le processus d'inscription est maintenant terminé.

SI LA CONFIGURATION N'EST PAS RÉUSSIE

Il est important d'établir une bonne puissance de signal Wi-Fi entre le routeur domestique et l'appareil: une faible intensité du signal Wi-Fi entraînerait la défaillance de l'étape finale de la configuration. Pour évaluer si c'est le cas, recommencez le processus de connexion à partir de l'étape 1; Lorsque vous arrivez à l'étape 5, placer votre appareil (smartphone ou tablette) à côté du routeur et recherchez le signal «**WIFIOVEN-xyzk**» généré par l'appareil. Si ceci n'est pas présent parmi vos options, cela signifie que le routeur ne peut pas voir l'appareil. Dans ce cas, nous vous recommandons vivement d'amener le routeur près de l'appareil (si possible) ou de contacter votre fournisseur d'accès Internet afin d'acheter une **extension Wi-Fi compatible** pour augmenter la puissance du signal.

Mode télécommande

Tapez sur l'icône One-Fi 

4.1. Sonde à viande

Après avoir inséré la sonde à viande, l'écran affiche un message pour vous informer que seuls les programmes manuels sont disponibles. Appuyez sur la touche OK dans le message pour afficher les modes de cuisson disponibles. (Figure 9)

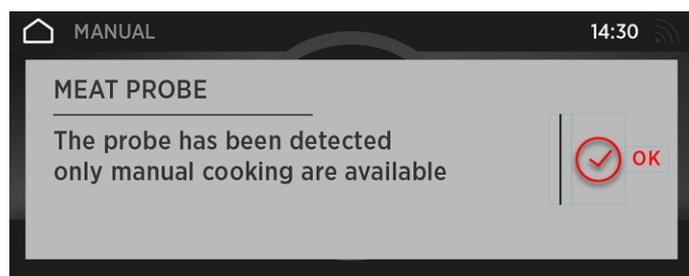


Figure 9

- Vous pouvez maintenant sélectionner la température du four (max. 200 degrés) et la température de la sonde à viande (max. 90 degrés). (Figure 10)
- La cuisson s'arrête dès que la sonde à viande a atteint la température sélectionnée.
- Après avoir retiré la sonde à viande, l'interface TFT affiche l'écran d'accueil et toutes les cuissons sont alors possibles.

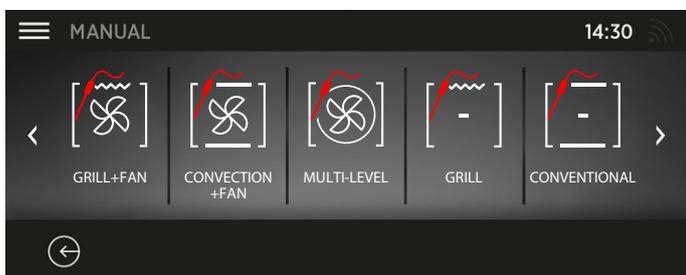


Figure 10

4.2. Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse qui détruit les résidus d'aliments à haute température. L'opération s'effectue automatiquement à l'aide du programmeur. Les fumées dégagées sont « nettoyées » en passant par un système de pyrolyse qui démarre dès que la cuisson commence. Comme le système de pyrolyse nécessite des températures élevées, la porte du four est équipée d'un verrou de sécurité.

AVERTISSEMENTS:

- Vous pouvez arrêter le système de pyrolyse à tout moment.
- Il est impossible d'ouvrir la porte tant que le symbole de verrou de sécurité est affiché.
- Aucun programme ne sera lancé tant que le verrou n'aura pas disparu.

REMARQUE : Si une table de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais les brûleurs au gaz ou les plaque électriques pendant que le système de pyrolyse fonctionne, car cela provoquerait la surchauffe de la table de cuisson.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-réglés:

Pyrolyse Super : Nettoie le four lorsqu'il est fortement encrassé. Fonctionne pendant une période de 120 minutes.

Pyrolyse : Nettoie le four lorsqu'il est moyennement encrassé. Fonctionne pendant une période de 90 minutes.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais des détergents disponibles dans le commerce avec un four à pyrolyse!

Astuce : Un nettoyage par pyrolyse exécuté juste après la cuisson permet de profiter de la chaleur résiduelle et donc d'économiser de l'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- Retirez tous les accessoires du four car ils ne peuvent pas résister aux températures élevées utilisées pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse. Enlevez en particulier les plateaux, les grilles métalliques et les guides télescopiques (voir le chapitre « RETRAIT DES GRILLES LATÉRALES »).

Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou fourni.

- Éliminez les éclaboussures ou taches importantes, car il faudrait trop longtemps pour les détruire. De trop grandes quantités de graisse pourraient également s'enflammer si elles sont soumises à des températures trop élevées du cycle pyrolytique.
- Fermez la porte du four.
- Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).
- Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez la porte du four.
- Ne placez pas des torchons à l'intérieur.

Utilisation du cycle de pyrolyse:

- Ouvrez l'option Nettoyage dans le Menu Manuel.
- Vous pouvez sélectionner Pyrolyse (90 min) ou Pyrolyse Super (120 min). Si le cycle de pyrolyse a déjà démarré, il n'est plus possible de passer de « Pyrolyse » à « Pyrolyse Super » et vice versa.

AVERTISSEMENT : La pyrolyse n'est pas disponible en cas de détection des grilles latérales ou de la sonde à viande.

5. Nettoyage et entretien du four

5.1 Remarques générales concernant le nettoyage du four

Le cycle de vie de l'appareil peut être prolongé par un nettoyage régulier. Attendez que le four refroidisse avant d'effectuer des opérations de nettoyage manuelles.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets tranchants pour le nettoyage, afin de ne pas endommager irrémédiablement les parties émaillées. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniac).

PARTIES VITRÉES

Il est conseillé de nettoyer la fenêtre vitrée avec un torchon absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, bien essorée et ensuite rincer à l'eau.

JOINT DE PORTE DE FOUR

S'il est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT: Nettoyez les accessoires avec une éponge savonneuse, humide, avant de les rincer et de les sécher ; évitez d'utiliser des détergents abrasifs.

LÈCHEFRITE

- Après avoir utilisé le grill, enlevez la lèchefrite du four.
- Versez la graisse chaude dans un récipient et nettoyez la lèchefrite à l'eau chaude, en utilisant une éponge et un détergent liquide. Alternativement, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un détergent pour four disponible dans le commerce.

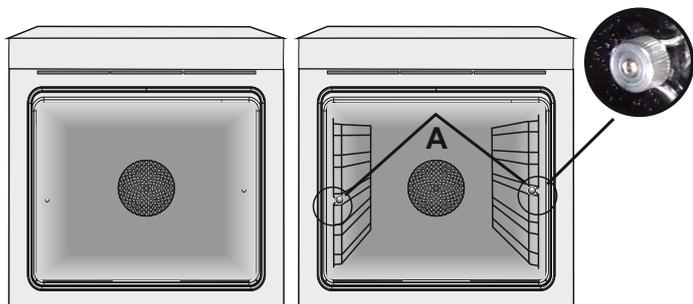
REMARQUE: Si des résidus gras persistent, plongez la lèchefrite dans l'eau additionnée de détergent.

AVERTISSEMENT: Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

5.2 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

- 1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
- 2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.
- 3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.



NETTOYAGE DE LA PORTE VITRÉE INTERNE UNIQUEMENT

1. Ouvrez la porte du four.
- 2.3.4. Bloquez les charnières, enlevez les vis et enlevez le capot métallique supérieur en le tirant vers le haut.
- 5.6. Enlevez la vitre, en l'extrayant avec précaution de la porte du four (NB : ne retirez aucune autre vitre ou autre composant).
7. À la fin du nettoyage ou du remplacement, remontez les pièces dans le sens inverse.

REMARQUE: Sur toutes les vitres, l'indication « Low-E » doit être lisible et positionnée sur le côté gauche de la porte, près de la charnière latérale gauche. Ainsi, l'étiquette imprimée de la première vitre se trouvera à l'intérieur de la porte.

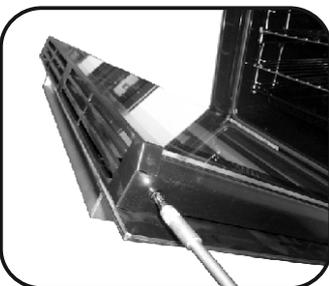
1.



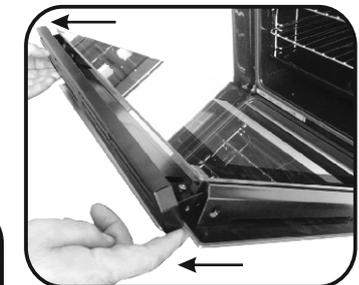
2.



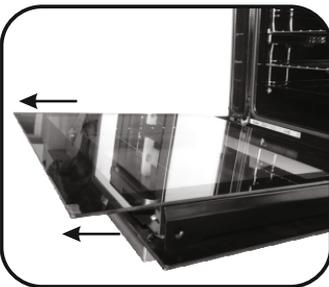
3.



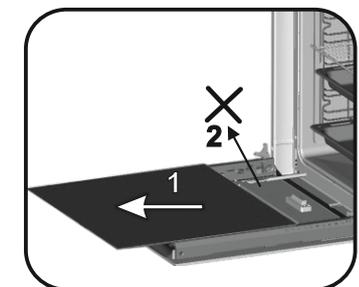
4.



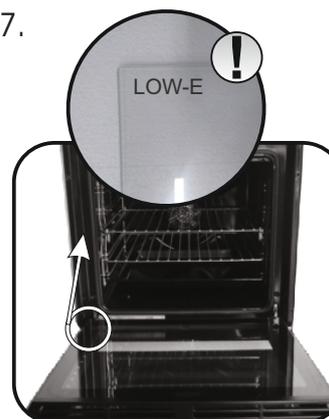
5.

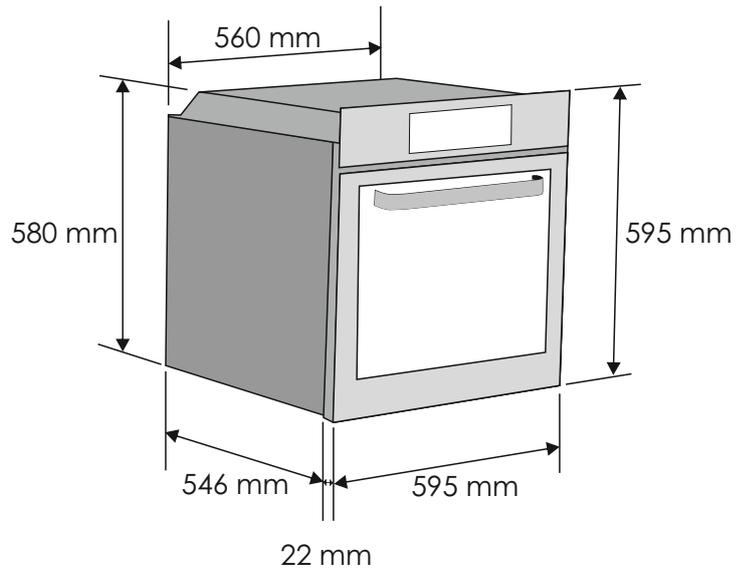
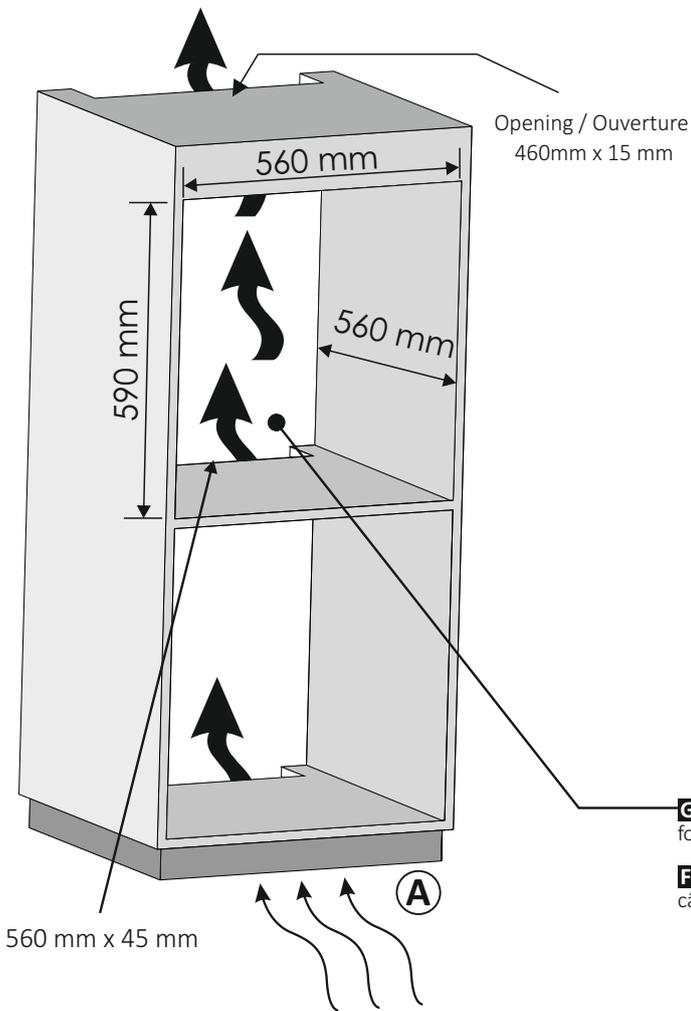


6.



7.





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

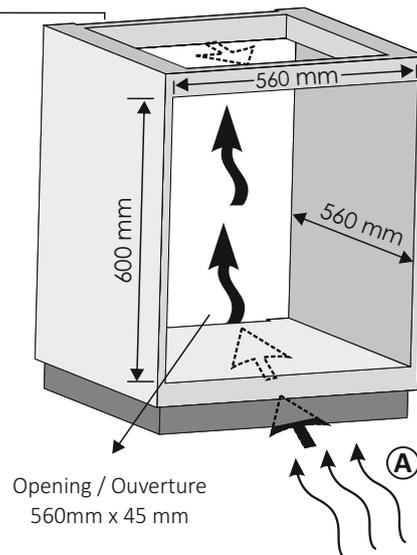
FR Si le meuble est muni d'un fond à l'arrière, prévoyez une ouverture pour le câble d'alimentation électrique.

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 de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il faut créer une ouverture de 500x10 mm ou la même surface dans 5.000 mm² pour bénéficier des performances maximales du four.

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, créez une ouverture de 460x15 mm.



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.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable de toute inexactitude résultant d'erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux produits, le cas échéant, y compris dans l'intérêt de la consommation, sans préjudice des caractéristiques relatives à la sécurité ou la fonction.