

ROSIÈRES

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____

EN 02

MODE D'EMPLOI

FOURS _____

FR 18

General Safety Indication

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag

and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.

- The type of power cable must be H05V2V2-F.

- 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.

- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.

- 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.

General Instructions

4

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

Product Description

5

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use
- 2.4 Use of Keepheat functions

Use of the Oven

7

- 3.1 Display description
- 3.2 Product Setting
- 3.3 Operating In Manual Mode
- 3.4 Operating In Recipes Mode
- 3.5 Operating In Special Functions Mode
- 3.6 Operating In Cleaning System Mode
- 3.7 Operating In My Chef Mode
- 3.8 Function Descriptions
- 3.9 WIFI Function
- 3.10 Cooking Modes
- 3.11 Keep Heat Function Modes
- 3.12 Preservation Guidelines
- 3.13 Recipes

Oven Cleaning and Maintenance

16

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

Troubleshooting

17

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.



1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector 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 disconnector.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

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

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

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

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

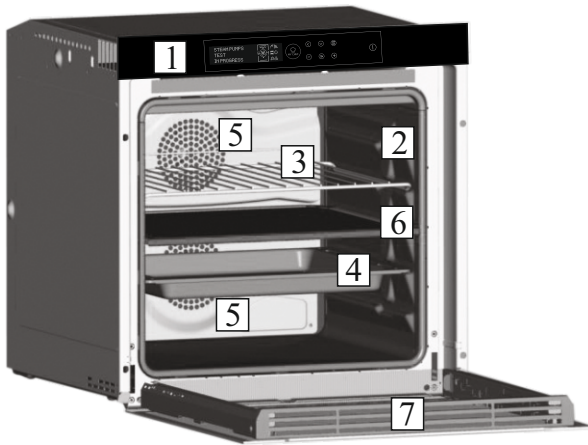
By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

With this the Candy Hoover Group, declares that this appliance marked with **CE** 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. Separator
7. Oven door

2.2 Accessories

1 Drip pan



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

3 Separator

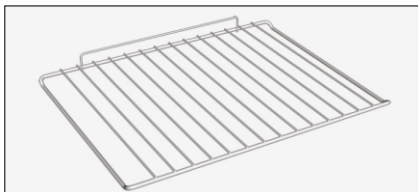


The separator divides oven into two cavities. It separates upper and lower cavity when you want to use oven in dual mode.

Note: It must be used in third shelf.

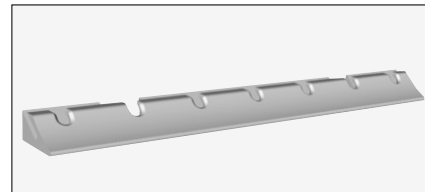
Warning: Never leave the separator inside the oven when the Pyrolytic mode is on.

2 Metal grill



It holds baking trays and plates.

4 Led vision



It is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolytic versions) lights are integrated within the door. 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.

2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

2.4 Use of Keepheat functions

PRESERVATION PROCESS

Please enter to Manual Mode to access to preservation mode section.

For more details about preservation please refer to chapter 3.11 and 3.12.



Figure 1

In order to preserve food in the healthiest, safest and best way, it is necessary to follow these steps:

1. Use the function "sterilize" to sterilize recipients*
2. Portion pre-cooked food
3. Pack food in suitable sterilized recipients or vacuum bags**
4. Select the most suitable function according to the type of food***
5. Start preservation****
6. Consume food*****

NOTE:

Sterilization modes: including also tips and tricks.

*Sterilization process must be applied only in half cavity mode.

**Recipients can vary according to the type of food. In particular:

- Liquid or semi-liquid preparations (ex. Soups): use rigid containers as jars and cover the surface with some oil. Reduce at minimum the volume occupied by liquid. Alternatively, it is possible to use vacuum bags. Sous vide kit with related user manual is included in the product only for specific models.
- Solid-malleable preparations (ex. lasagna, flans): use pans, trays or recipients hermetically covered.
- Solid-shaped preparations (ex. meat, fish): use only vacuum bags. Avoid preserving solid preparations partially immersed in liquids. It is necessary to preserve separately solids and liquids and then mix them.
- Dry preparations: use vacuum bags.

TIP:

***It is suggested to preserve meat, cereals and legumes at 70°C (preserve + soften), all the other preparations at 63°C (preserve function).

WARNING:

**** Do not preserve spinaches.

- Please note that vegetables and baked pastry must be preserved just for few days.

- We suggest pre-heating of the oven for 20 minutes.

***** Food can be consumed.

- Immediately: food is packed immediately after cooking, it is still warm and will be preserved in the oven for a short time before eating. Within 4 hours it can be even not packed at all.

- After a minimum of 4 hours in the oven: cold food is already preserved in vacuum bags.

- After a minimum of 5 hours in the oven: cold food is preserved not in vacuum bags.

- After 1 week: food is cooked, correctly packed and preserved in the oven.

- In case of black out, it is possible to consume food until 1 hour. After 1 hour, the oven must be reset from the beginning.

COOK + PRESERVE PROCESS

1. Use the function "sterilize" to sterilize recipients
2. Portion raw ingredients
3. Pack food in suitable sterilized recipients or vacuum bags
4. Select the "Cook + Preserve" function according to the type of food*



Figure 2

5. Set the cooking time
6. Start cooking cycle
7. After finishing cooking time, the product automatically switches to preservation mode
8. Consume food

*It is suggested to cook meat and legumes.

CALIBRATION

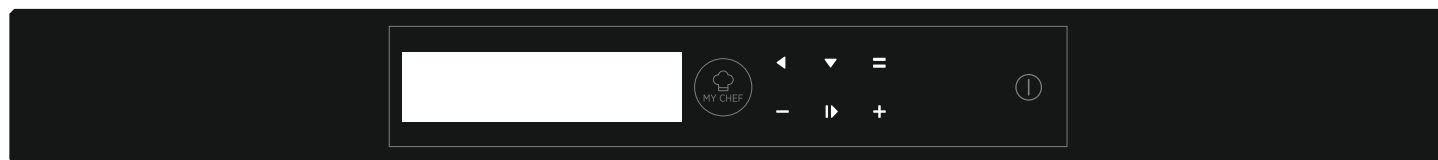
Calibration is a dedicated system for Keepheat, which allows verifying correct functioning of temperature probe.

NOTE:

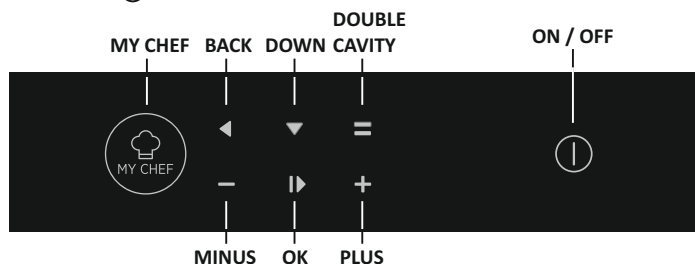
- If the oven works correctly, "CALIBRATION OK" will appear on display.
- Calibration cycle could be executed in any time, but after few number of cooking processes the pop up "CALIBRATION SUGGESTED" will appear on display while selecting Preservation mode menu.

3. Use of the Oven

3.1 Display description



ON / OFF ① → The oven is switched on and off with this button.



- If the oven is switched off, the display shows the clock. When the oven is inactive, all the functions are available except the cooking duration and end of cooking.

- If the clock is not set, the oven does not work: the display flashes, showing "12:00".

3.2 Product Setting

- At first launch you need to follow an installation process to be able to use the oven. Press ON/OFF to go ahead. (Figure 3)

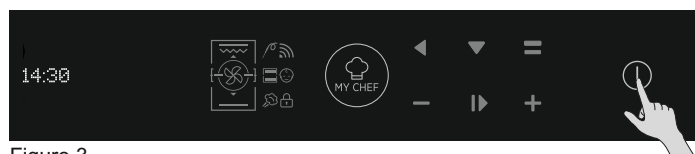


Figure 3

- Select the language from the drop down menu. (Figure 4)

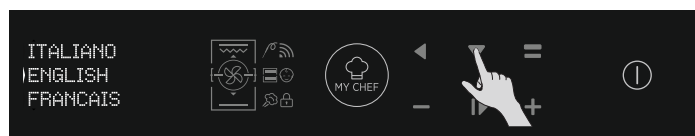


Figure 4

- Press OK to go ahead. (Figure 5)

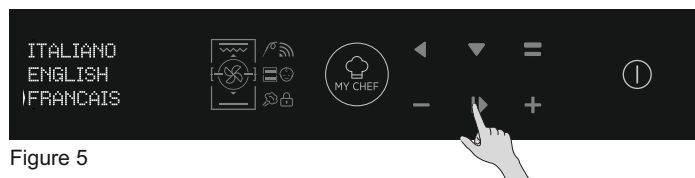


Figure 5

- Set the time by pressing the PLUS and MINUS buttons. Press OK to go ahead. (Figure 6)

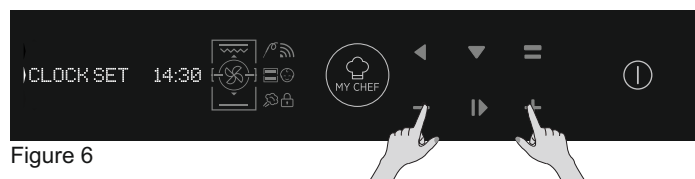


Figure 6

- The installation process is completed. Press OK then go to home page to start use the oven
For more details see quick guide.

3.3 Operating In Manual Mode

- Press the OK button when arrow on the display at MANUAL to set a cooking in 3 simple steps. (Figure 7)

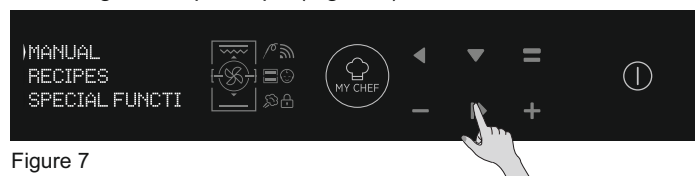


Figure 7

- Select the desired Cooking mode by pressing OK while arrow on the display at desired function. Press DOWN in order to see all available functions. (Figure 8)

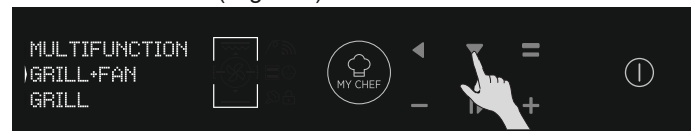


Figure 8

- Press PLUS or MINUS to select the desired temperature in selected function. Press OK to go ahead or BACK to return to the cooking functions selection. (Figure 9)

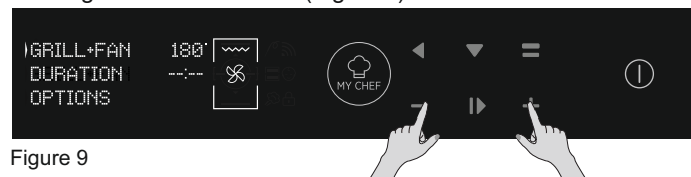


Figure 9

- Press DOWN to change the cooking duration. It is done by pressing PLUS and MINUS Buttons while arrow on the display at DURATION Tab. Press OK to begin the cooking or BACK to return to the temperature setting. (Figure 10)

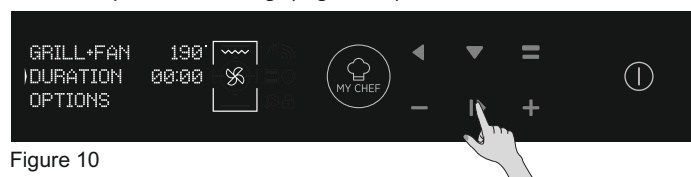


Figure 10

- In the OPTIONS, it is possible to:

- exclude pre heating,
- set end of cooking time.

- When a cooking is running you can:

- change the temperature
- change the cooking duration
- press STOP to finish the cooking

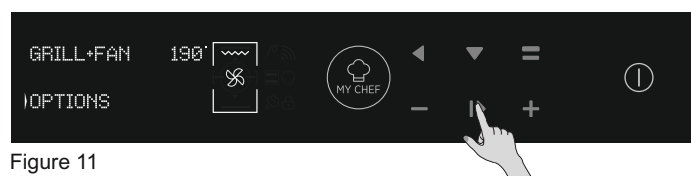


Figure 11

3.4 Operating In Recipes Mode

The detailed description is given in the 3.13 Recipes Table. (Figure 12)

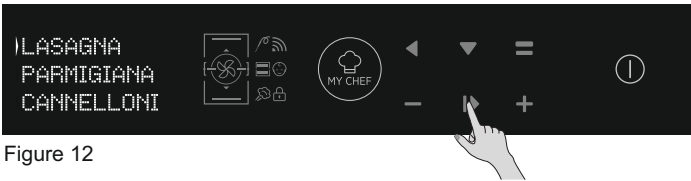


Figure 12

3.5 Operating In Special Functions Mode

Please refer to chapter 3.10 Cooking Modes. (Figure 13)

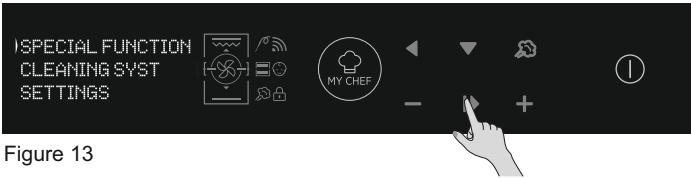


Figure 13

3.6 Operating In Cleaning System Mode

Please refer to chapter 3.10 Cooking Modes. (Figure 14)

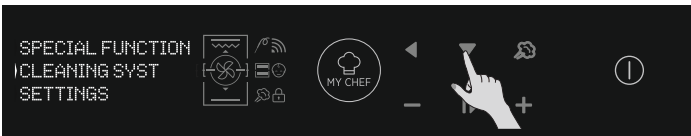


Figure 14

3.7 Operating In My Chef Mode

The detailed description is given in the 3.8 Function Descriptions Table. (Figure 15)

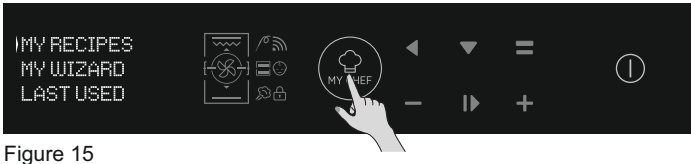


Figure 15

3.8 Function Descriptions

FUNCTION	DESCRIPTION
	CHILD LOCK Entering in the setting menu from the home page, with this function it is possible to lock the oven when it is off. When the child lock is set the icon is on.
	MEAT PROBE If the meat probe is detected (by the Sys Info message) the icon is switched on and any running cooking program is stopped. If the meat probe is removed while a cooking program is running, the program is stopped and return to home menu.
	ONE-FI Enter in the setting menu from the home page. With this funciton it is possible to set the Wifi. NOTE: Please see the dedicated chapter 3.9 Wi-Fi Function.

FUNCTION	DESCRIPTION
	DOUBLE CAVITY (backlighted): With this button, with a double oven with the separator inside the cavity, it is possible to select the upper or the lower cavity.
	MY CHEF With this button, when the oven is not off or it is not cooking, it is possible to enter in a special menu where there are; • “MY RECIPES” (that is a list of stored recipes, max 5; if no recipe is stored it is shown a black display with “- - -”), • “MY WIZARD” (that is the last program received by App; if no programs were received it is shown a black display with “- - -”) • “LAST USED” (that is the last cooking program used, different from Preservation cooking programs; if no program is stored it is shown a black display with “- - -”)

3.9 WIFI Function

H-KEEPHEAT is fully connected, equipped with countless and innovative functions to cook and preserve your food thanks to extra Tips&Hints dedicated.

- Get access to dedicated low-temperature recipes
- Access My Chef and get more than 150 extra recipes
- Manage H-KEEPHEAT

For more details, please check related Quick Guide.

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 Enhanced data rate: RF Transmit Power (Typ): +2 dBm BLE: RF Transmit Power (Typ): +7.5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimum Receiving Sensivity	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Basic data rate: Sensitivity@ 0.1% BER: -98 dBm Enhanced data rate: Sensitivity@ 0.01% BER: -98 dBm BLE: Sensitivity@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 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:	2,0 W
How to activate wireless network port:	Navigate to settings -> ONE-FI -> • If display shows ONE-FI RESET (means that oven is not enrolled wifi module is off and user can only start a new 5nrol5ent) Press the confirm button  . Wifi module is switched on and wifi icon blinks 1s on 1s off. • If display shows ONE-FI OFF (means that oven is enrolled but wifi module is off) Press the up or down arrow to toggle to ONE-FI ON and press the confirm button  . Wifi module is switched on and wifi icon is always on.
How to deactivate wireless network port:	Navigate to settings -> ONE-FI -> • If display shows ONE-FI READ ONLY (means that oven is enrolled and wifi module is on) • Press the up or down arrow to toggle to ONE-FI OFF and press the confirm button . Wifi module is switched off and wifi icon is not shown.

Quick Guide Rosières E-Picurien 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 Rosières E-Picurien, 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 on 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 Rosières E-Picurien App from the Store.
- Open the Rosières E-Picurien 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 Rosières E-Picurien 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 ONE-FI.
 - Set the oven on ONE-FI RESET (the oven will beep).
 - The WIFI icon will blink.
- 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 the icon ONE-FI.
- Set the oven on ONE-FI ON (the oven will beep).
- The WIFI icon will blink.

Quick Guide Rosières E-Picurien 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 Rosières E-Picurien, 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 Rosières E-Picurien App from the Store.
- Open the Rosières E-Picurien 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 Rosières E-Picurien 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 on the icon ONE-FI.
 - Set the oven on ONE-FI RESET (the oven will beep) and wait 5 min.
 - The WIFI icon will blink.
- 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 Rosières E-Picurien 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.

STEP 8

- Exit from the settings of your device.
- Return to the Rosières E-Picurien 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.

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 strenght.

Remote control mode

- Tap on the icon ONE-FI.
- Set the oven on ONE-FI ON (the oven will beep).
- The WIFI icon will blink.

3.10 Cooking Modes

Suggested temperature °C	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
L3	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
180	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).
230	CONVENTION + 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.
200	GRILL+FAN : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
170	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.
180 - 200 160 - 170	* 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.
180	* 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.
ECO	PYROLYSIS: The oven takes care of the entire inside oven cleaning -Two choices are possible ECO, SUPER ECO: 90 min SUPER: 120 min

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

3.11 Keep Heat Function Modes

Pre-set temperature °C	KEEPHEAT Function (Depends on the oven model)	Full cavity*	Upper cavity**	Lower cavity***
63	PRESERVE: This function allows preserving all food such as meat, fish, legumes.		√	√
70	PRESERVE + SOFTEN: This function allows preserving fat meat, cereals and legumes improving their tenderness and juiciness.		√	√
70 + 63	COOK + PRESERVE: This function allows to cook at low temperature, ensuring food tenderness and succulence (especially for meat) and to switch automatically to preservation.		√	√
121 (for 15 min)	STERILIZE: This function is mandatory before preservation and it allows sterilizing jars.		√	√

- * To use the Full Cavity Mode, remove the separator from the oven.
- ** To use the half cavity, use the separator in the oven. Delta temperature between upper and lower cavity can vary from 160° C to 240° C.

NOTES:



Figure 16

Keep Heat Functions are only available for half cavity functions.

- For use, please insert separator to oven.
- Please wait for screen showing half cavity as seen in the Figure 15.
- Press Double cavity button on the screen in order to select cavity you want to start preservation mode.
- Then please refer to 3.3 Operating In Manual Mode in order to start any keep-heat functions.

3.12 Preservation Guidelines

PRODUCT CATEGORY	FOOD	RECOMMENDED STORAGE TEMPERATURE	RECOMMENDED CONTAINER	RECOMMENDATIONS
White meat	Grilled chicken breast	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Stewed chicken	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Chicken thighs in white wine	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Cubed turkey in sauce	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Pork escalopes	70°C	Vacuum bag	Divide slices of meat into several bags to avoid excessive overlaps
	Pork stew	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Pork fillet with herbs	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Stewed sausages	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Pork shank	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Stewed veal	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Roast veal	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Veal escalopes	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Veal ossobuco	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Veal shank	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Stewed ribs	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
Red meat	Beef stew	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Braised beef	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Roast beef	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Stewed meatballs	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Pizzaiola style meat	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Lamb sirloin	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Roasted lamb leg	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Stewed lamb	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Duck breast	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Duck thigh	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Mixed meatloaf	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
White fish	Fillet of sea bass, Livornese style	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Fillet of sea bass in white wine	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Sea bream in white wine	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Stewed monkfish	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Stewed squids	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	whole fish	63°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	roast fish	63°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Grilled fish	63°C	Vacuum bag	Do not put lemon with the fish in the bag, it would become bitter
Clams	Grilled squids	63°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Stewed cuttlefish	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Boiled octopus	63°C	Vacuum bag	Cook directly in a vacuum bag without adding water
	Stewed curled octopus	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
Shellfish				
Shellfish	Prawns in white wine	70°C	Vacuum bag	increase the storage temperature (see table)
	Prawn sauce	70°C	Vacuum bag	increase the storage temperature (see table)
Vegetables				
	Cauliflower	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Courgettes stir fried with garlic and parsley	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Mediterranean sweet peppers	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Peppers stir fried with garlic and parsley	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Broccoli	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Artichokes stir fried with garlic and parsley	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Grilled vegetables	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Roasted pumpkin	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Vegetables au gratin	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Stewed peas	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Boiled legumes	63°C	Vacuum bag	drain well from the cooking water
	Stewed legumes	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Boiled cereals	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Couscous	63°C	Vacuum bag	drain well from the cooking water
First courses				
	Polenta	63°C	Vacuum bag	cook to a fairly dry consistency before storing
	Vegetarian crêpes	63°C	Vacuum bag	Bag each portion individually to prevent breakage
	Cereal pies	63°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Bulgur	63°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Quinoa	63°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
Soups				
	Pulses soup	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Cereal soup	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Vegetable soup	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Vegetable cream	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Cream of legumes	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Meat broth	70°C	Vacuum container	Maintain a delicate taste as the flavour will tend to concentrate during storage
Fruit	Vegetable stock	63°C	Vacuum container	Maintain a delicate taste as the flavour will tend to concentrate during storage
Fruit	Baked apples	63°C	Vacuum bag	Season with spices and cinnamon before baking
	Baked pears	63°C	Vacuum bag	Season with spices and cinnamon before baking

3.13 Recipes

<i>Traditional cooking</i>				
Title	Cooking mode	Temperature (°C)	Duration (minutes)	Category
Rice w ith cuttlefish and peas	conventional	200	20	first course
Leek tart	conventional	175	40	vegetables
Croissants	convection + fan	200-180	5-10	cakes
Quiche Lorraine	conventional	190	30	first course
Tarte tatin	conventional	220-180	15-30	cakes
Fish lasagne	conventional	190	20	fish
Baked tomatoes	convection + fan	200	30/40	vegetables
Roast beef	conventional	200	90	meat
Empanadas	conventional	200	15	meat
Sw ordfish rolls	conventional	180	8/10	fish

<i>Low temperature cooking</i>				
Title	Cooking mode	Temperature (°C)	Duration (minutes)	Category
Praw n and mango salad	cook & preserve	70	25	first course
Octopus w ith potatoes	multilevel	90	90	first course
Courgette and pea purée	multilevel	90	35	vegetables
Cacio e pepe' gnocchi	multilevel	100	12	pasta&bakery
Tomato and ricotta orecchiette	multilevel	100	9	pasta&bakery
Scallops, fennel and olives	cook & preserve	70	12	fish
Salmon w ith citrus fruits and ginger	cook & preserve	70	14	fish
Seabass w ith artichokes	cook & preserve	70	22	fish
Duck w ith juniper berries	cook & preserve	70	120	meat
Medium-rare veal tagliata	cook & preserve	70	20	meat
Veal w ith tuna sauce	multilevel	80	120-40	meat
Caesar salad	multilevel	80	120	vegetables
Salt cod w ith peppers and broccoli	multilevel	80	30	fish
Asparagus and saffron orzotto	multilevel	90	90	vegetables
Ratatouille	multilevel	80	45	vegetables
Cauliflow er panna cotta	multilevel	90	90	vegetables
Pumpkin and carrot mash	multilevel	90	40	vegetables
Courgettes w ith mint	multilevel	80	30	vegetables
Pears, red w ine and cinnamon	multilevel	90	120	cakes
Crème brûlée	multilevel	80	40	cakes

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

- The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning.
- Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations.

WARNINGS:

- 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

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

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

NOTES:

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

4.2 Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser which starts as soon as cooking begins.

NOTE: As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock.

- The pyrolyser can be stopped at any time.
- The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

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

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

- Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided.
- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.
- Close the oven door.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- Clean the oven door;
- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- Do not place tea towels.

Using the pyrolytic cycle:

1- Rotate the function selector to the position "  ". On the display, appears the indication "ECO" or "SUP". The preset time is 90 min, this can be varied from 90min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button "+" or "-"). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

NOTES:

- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.
- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the

door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to "0" (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4 - Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".

5- You can turn the function selector back to "0" but if the temperature is still high, the "0--n" indication appears to inform that the door is locked.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

1- Select the function pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"

2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer ("+" or "-" key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

4.3 Maintenance

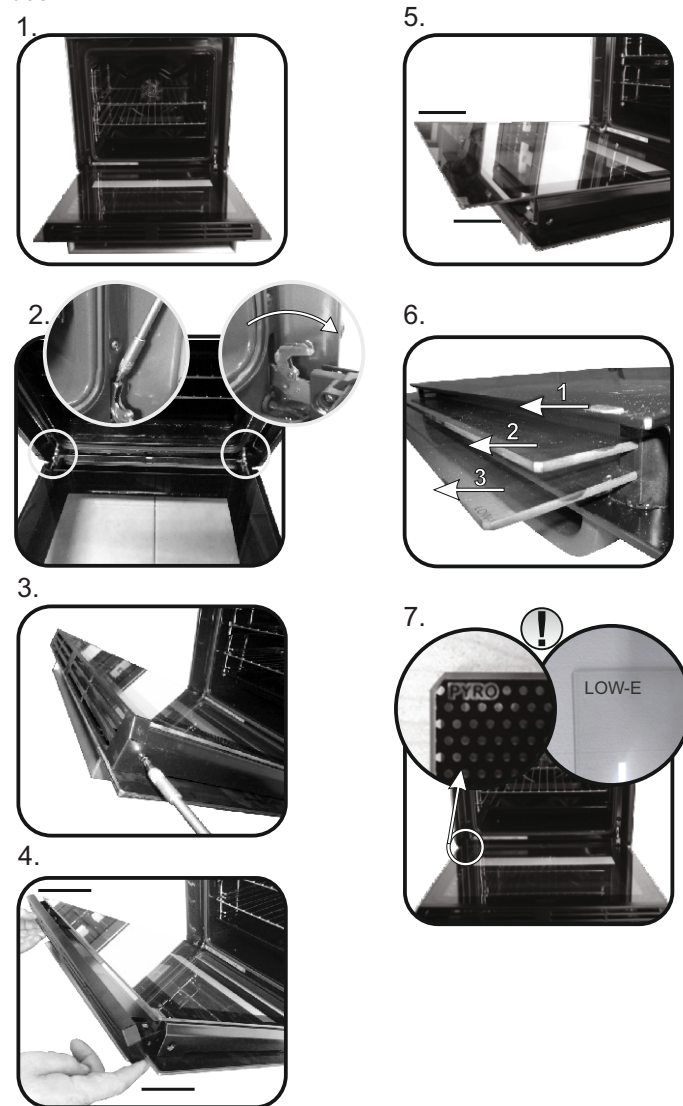
REMOVAL OF THE OVEN DOOR

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

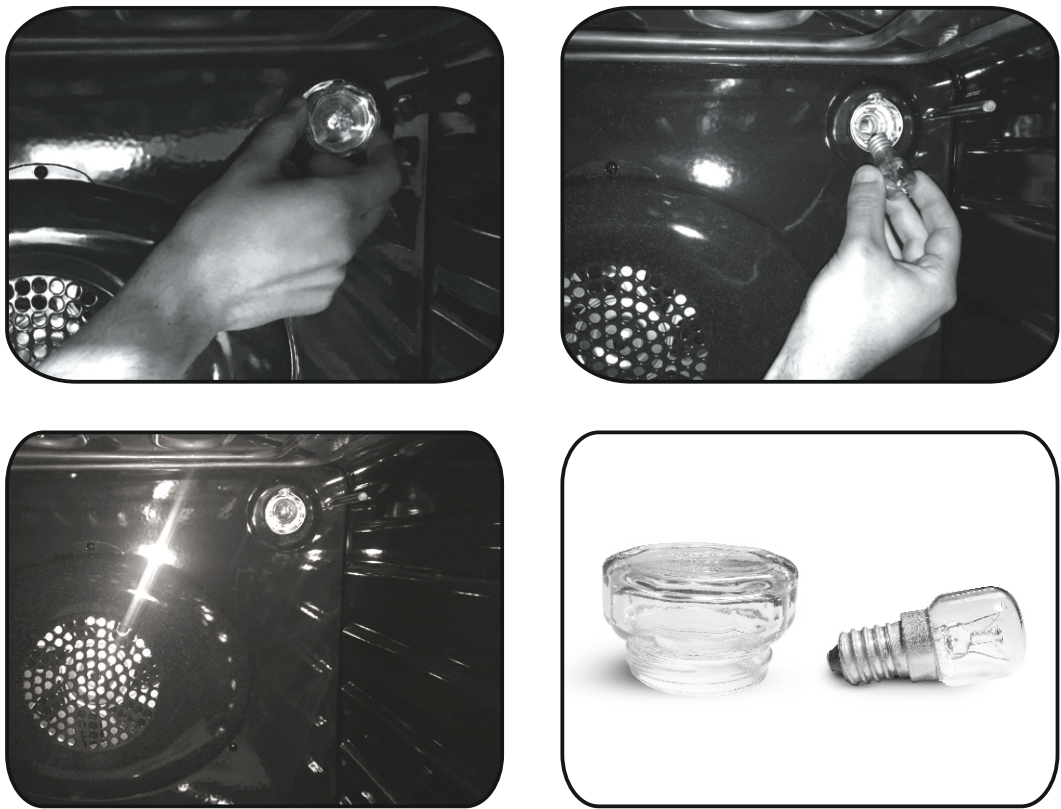
1. Open the oven door.
- 2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.
- 5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

Consignes générales de sécurité

- Pendant la cuisson, l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. C'est tout à fait normal. Pour réduire cet effet, attendez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veillez à ne toucher aucune partie chaude.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- **AVERTISSEMENT** : avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four ;
 - Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
 - Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;
 - Ne mettez pas de torchons à l'intérieur
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il faut boucher le trou avec l'écrou fourni. Fermez toujours le trou avec l'écrou lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des

capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, sans expérience ou connaissance du produit, uniquement s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions sur le fonctionnement de l'appareil, de manière sécurisée et en ayant conscience des éventuels risques.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.
- Vous devez éteindre le four avant d'enlever les parties amovibles et, après le nettoyage, les remonter conformément aux instructions.
- N'utilisez que la sonde de cuisson recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Raccordez une fiche sur le cordon d'alimentation qui soit capable de supporter la tension, le courant et la charge indiqués sur l'étiquette et dotée d'un contact de terre. La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Le débranchement peut être obtenu en faisant en sorte que la fiche soit accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau

spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle.

- Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F.

- Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit mesurer environ 10 mm de plus que les autres conducteurs. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.

- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.

- Tout excès de produit renversé doit être enlevé avant d'effectuer le nettoyage.

- Durant la procédure de nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude, les enfants doivent donc rester à une distance de sécurité.

- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

- Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité.

- La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.

- **AVERTISSEMENT** : ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'email chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'email à l'intérieur.

- **AVERTISSEMENT** : n'enlevez jamais le joint de la porte du four.

- **ATTENTION** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau ou lorsque le four est chaud.

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

Instructions générales

21

- 1.1 Consignes de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 Mise au rebut
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

22

- 2.1 Aperçu
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation
- 2.4 Utilisation des fonctions de Keepheat

Utilisation du four

24

- 3.1 Description de l'afficheur
- 3.2 Configuration du produit
- 3.3 Fonctionnement en mode Manuel
- 3.4 Fonctionnement en mode Recettes
- 3.5 Fonctionnement en mode Fonctions spéciales
- 3.6 Fonctionnement en mode Système de nettoyage
- 3.7 Fonctionnement en mode My Chef
- 3.8 Descriptions des fonctions
- 3.9 Fonction Wi-Fi
- 3.10 Modes de cuisson
- 3.11 Modes de fonctionnement de Keepheat
- 3.12 Consignes de conservation
- 3.13 Recettes

Nettoyage et entretien du four

32

- 4.1 Remarques générales sur le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Entretien
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage de la porte vitrée
 - Changement de l'ampoule

Dépannage

34

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, 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 indiqués 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 branché 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.

1.3 Conseils

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 résistants 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.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. 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 relative aux appareils 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 l'élimination et la mise au rebut correctes des polluants et pour le recyclage de 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

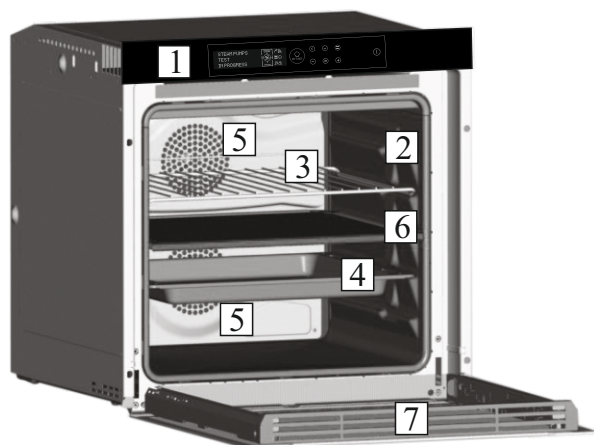
En plaçant la marque  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

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. Lèchefrite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

2.2 Accessoires

1 Lèchefrite



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

3 Séparateur

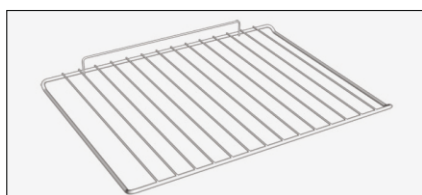


Le séparateur divise le four en deux cavités. Il sépare la cavité supérieure de la cavité inférieure lorsque vous souhaitez utiliser le four en mode double.

Remarque : il doit être utilisé au troisième emplacement.

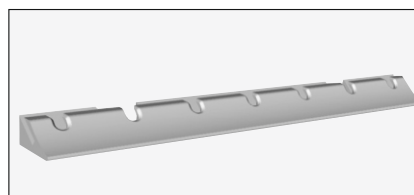
Avertissement : ne laissez jamais le séparateur à l'intérieur du four lorsque le four est en mode Pyrolyse.

2 Grille métallique



Permet de ranger les plaques de cuisson et plats.

4 Voyants à LED



Système d'éclairage qui remplace l'ampoule électrique habituelle. 14 LED (pour les modèles qui ne sont pas à pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les modèles à pyrolyse) sont intégrés dans la porte. 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.

2.3 Première utilisation

NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

1. Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois.
2. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide.
3. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.
4. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera tous les relents de neuf.

2.4 Utilisation des fonctions de Keepheat

PROCESSUS DE CONSERVATION

Please enter to Manual Mode to access to preservation mode section.

For more details about preservation please refer to chapter 3.11 and 3.12.



Figure 1

Afin de conserver la nourriture de la façon la plus saine, la plus sûre et la meilleure, il est nécessaire de suivre ces étapes :

1. Utilisez la fonction « stériliser » pour stériliser les récipients*
2. Réalisez des portions d'aliments précuits
3. Placez les aliments dans des sachets sous vide ou des récipients appropriés et stérilisés**
4. Choisissez la fonction la plus adaptée en fonction du type d'aliment***
5. Démarrez la conservation****
6. Consommez les aliments*****

REMARQUE :

Modes de stérilisation : comprenant également des astuces et des conseils.

*Le processus de stérilisation ne doit être appliqué qu'en mode demi-cavité. **Les récipients peuvent différer en fonction du type d'aliment. En particulier :

- Préparations liquides ou semi-liquides (ex. soupes) : utilisez des récipients rigides comme des pots et couvrez la surface avec de l'huile. Réduisez au minimum le volume occupé par le liquide. En alternative, il est possible d'utiliser des sachets sous vide. Le kit sous vide avec le mode d'emploi correspondant n'est fourni avec le produit que pour certains modèles.
- Préparations solides-malléables (ex. lasagnes, flans) : utilisez des plats, des barquettes ou des récipients couverts hermétiquement.
- Préparations de forme solide (ex. viande, poisson) : n'utilisez que des sachets sous vide. Évitez de conserver des préparations solides partiellement plongées dans des liquides. Il est nécessaire de conserver séparément les solides et les liquides puis de les mélanger.
- Préparations sèches : utilisez des sachets sous vide.

ASTUCE :

***Il est conseillé de conserver la viande, les céréales et les légumes à 70 °C (conserver + affiner), toutes les autres préparations à 63 °C (fonction conserver).

AVERTISSEMENT :

**** Ne conservez pas les épinards.

- Veuillez noter que les légumes et les pâtisseries cuites ne doivent être conservés que pendant quelques jours.
- Nous suggérons de préchauffer le four pendant 20 minutes.

**** Les aliments peuvent être consommés.

- Immédiatement : les aliments sont emballés immédiatement après les avoir cuits, ils sont encore chauds et seront conservés dans le four pendant peu de temps avant d'être mangés. Dans les 4 heures, vous pouvez même éviter de les emballer.
- Après un minimum de 4 heures à l'intérieur du four : les aliments froids sont déjà conservés dans des sachets sous vide.
- Après un minimum de 5 heures à l'intérieur du four : les aliments

froids sont conservés mais pas dans des sachets sous vide.

- Au bout d'1 semaine : les aliments sont cuits, correctement emballés et conservés au four.

- En cas de coupure de courant, il est possible de consommer les aliments jusqu'à 1 heure. Au bout d'1 heure, le four doit être réinitialisé.

PROCESSUS CUIRE+CONSERVER

1. Utilisez la fonction « stériliser » pour stériliser les récipients
2. Réalisez des portions d'aliments crus
3. Placez les aliments dans des sachets sous vide ou des récipients appropriés et stérilisés
4. Choisissez la fonction « Cuire + Conserver » en fonction du type d'aliment*



Figure 2

5. Réglez le temps de cuisson
6. Démarrez le cycle de cuisson
7. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le produit bascule automatiquement en mode conservation
8. Consommez les aliments

*Il est suggéré de cuire la viande et les légumes.

ÉTALONNAGE

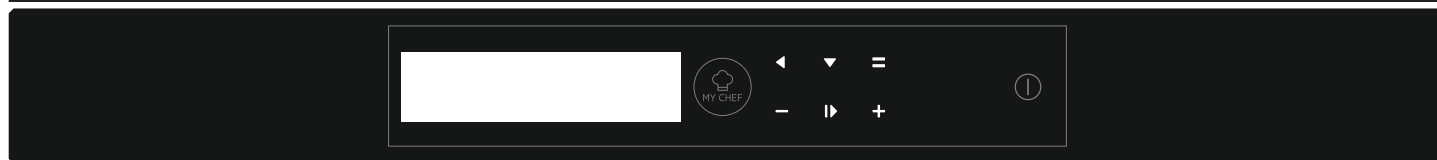
L'étalonnage est un système réservé à Keepheat, qui permet de vérifier le bon fonctionnement de la sonde de température.

REMARQUE :

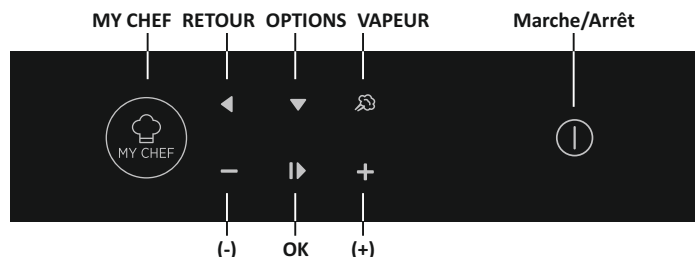
- Si le four fonctionne correctement, le message « ÉTALONNAGE OK » s'affichera à l'écran.
- Le cycle d'étalonnage peut être effectué à n'importe quel moment, mais après plusieurs processus de cuisson, le message « ÉTALONNAGE CONSEILLÉ » s'affichera à l'écran lorsque vous sélectionnez le menu du mode Conservation.

3. Utilisation du four

3.1 Description de l'affichage



Marche / Arrêt ① → Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre le four.



- Quand le four est éteint, l'afficheur indique l'heure. Quand le four n'est pas activé, toutes les fonctions sont disponibles à l'exception du temps de cuisson et de la fin de cuisson.
- Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas : l'écran clignote et indique « 12:00 ».

3.2 Réglage du produit

- La première fois, vous devrez suivre un processus d'installation pour pouvoir utiliser le four. Appuyez sur Marche/Arrêt pour continuer. (Figure 3)

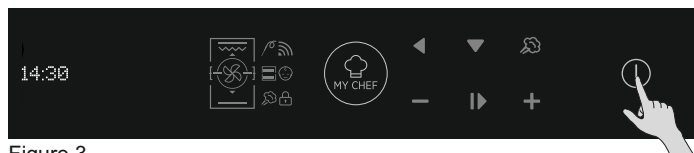


Figure 3

- Entrez dans la section des réglages et sélectionnez votre langue dans les options du menu déroulant (Figure 4).

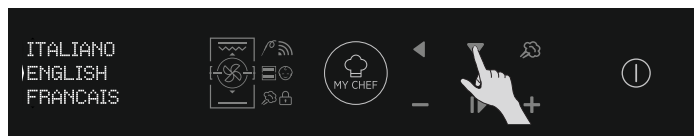


Figure 4

- Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 5)

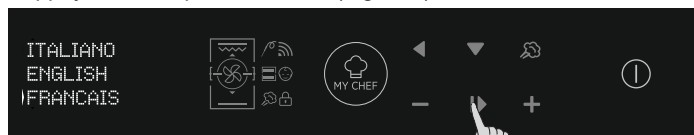


Figure 5

- Réglez l'heure en appuyant sur les touches (+) et (-). Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 6)

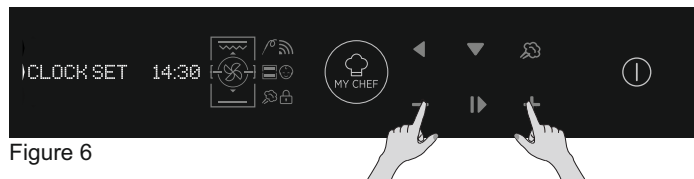


Figure 6

- Le processus d'installation est terminé. Appuyez sur OK et allez sur la page d'accueil pour commencer à utiliser le four. Pour plus d'informations, veuillez consulter le guide rapide.

3.3 Fonctionnement en mode manuel

- Appuyez sur la touche OK lorsque la flèche de l'afficheur est sur MANUEL pour régler la cuisson en 3 étapes simples. (Figure 7)

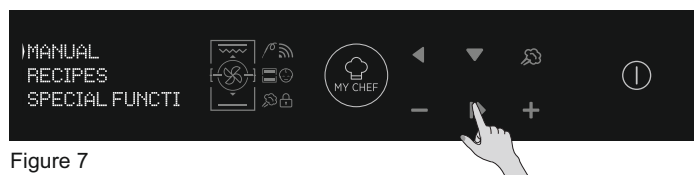


Figure 7

- Sélectionnez un mode de cuisson en appuyant sur OK lorsque la flèche est sur la fonction souhaitée. Appuyez sur la flèche des OPTIONS du menu déroulant pour consulter toutes les fonctions disponibles. (Figure 8)

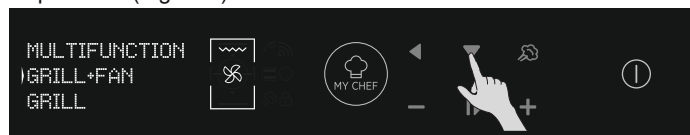


Figure 8

- Appuyez sur (+) ou (-) pour sélectionner la température souhaitée de la fonction sélectionnée. Appuyez sur OK pour continuer ou sur RETOUR pour revenir à la sélection des fonctions de cuisson. (Figure 9)

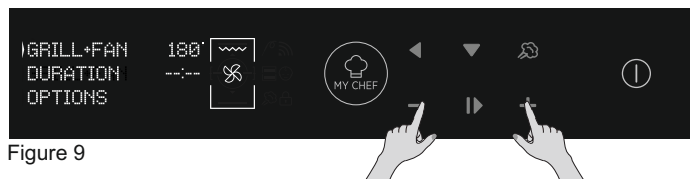


Figure 9

- Appuyez sur la flèche des OPTIONS pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur les touches (+) ou (-) lorsque la flèche de l'afficheur est sur l'onglet DURÉE. Appuyez sur OK pour démarrer la cuisson ou sur RETOUR pour revenir au réglage de la température. (Figure 10)

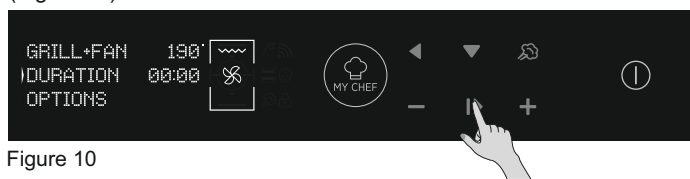


Figure 10

- Dans les OPTIONS, vous pouvez :
 - exclure le préchauffage,
 - régler la fin de cuisson.
- En cours de cuisson, vous pouvez :
 - modifier la température
 - modifier le temps de cuisson
 - appuyer sur STOP pour terminer la cuisson

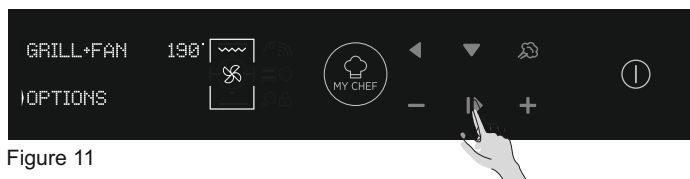


Figure 11

3.4 Fonctionnement en mode Recettes

La description détaillée est fournie dans le tableau du chapitre 3.13 Recettes. (Figure 12)

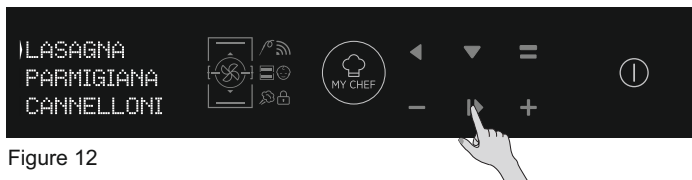


Figure 12

3.5 Fonctionnement en mode Fonctions spéciales

Veillez vous reporter au chapitre 3.10 Modes de cuisson. (Figure 13)

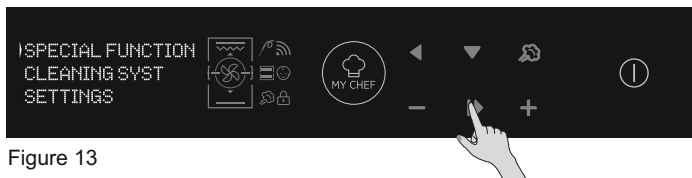


Figure 13

3.6 Fonctionnement en mode Système de nettoyage

Veillez vous reporter au chapitre 3.10 Modes de cuisson. (Figure 14)

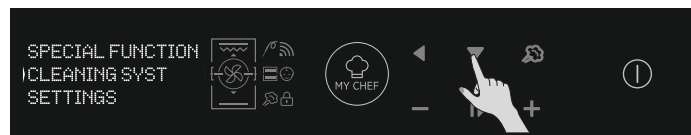


Figure 14

3.7 Fonctionnement en mode My Chef

La description détaillée est fournie dans le tableau du chapitre 3.8 Descriptions des fonctions. (Figure 15)

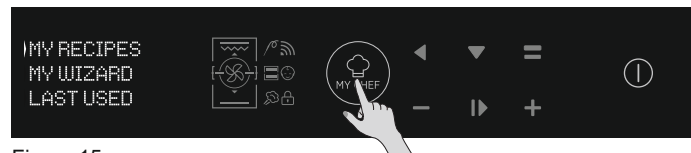


Figure 15

3.8 Descriptions des fonctions

FONCTION	DESCRIPTION
	SÉCURITÉ ENFANTS En entrant dans ce menu de configuration de la page d'accueil, avec cette fonction il est possible de verrouiller le four lorsqu'il est éteint. Lorsque la sécurité enfants est réglée, son icône est allumée.
	SONDE DE CUISSON Si la sonde de cuisson est détectée (par le message Sys Info), l'icône s'allume et tout programme de cuisson en cours se trouve interrompu. Si la sonde de cuisson est retirée pendant qu'un programme de cuisson est en cours, le programme est arrêté et l'on revient au menu d'accueil.
	ONE-FI Entrez dans le menu de configuration à partir de la page d'accueil. Avec cette fonction, il est possible de configurer le Wi-Fi. REMARQUE : veuillez vous reporter au chapitre 3.9 Fonction Wi-Fi correspondant.

FONCTION	DESCRIPTION
	DOUBLE CAVITÉ (rétroéclairée) : Avec cette touche, en cas de double four avec le séparateur à l'intérieur de la cavité, il est possible de sélectionner la cavité supérieure ou la cavité inférieure.
	MY CHEF Avec cette touche, lorsque le four n'est pas éteint ou n'est pas en train de cuire, il est possible d'entrer dans un menu spécial où l'on trouve : • « MES RECETTES » (il s'agit d'une liste de recettes enregistrées, maximum 5 ; si aucune recette n'est enregistrée, on peut voir un écran noir avec « --- »), • « MY WIZARD » (c'est-à-dire le dernier programme reçu par l'application ; si aucun programme n'est reçu, on peut voir un écran noir avec « --- ») • « DERNIERS UTILISÉS » (c'est-à-dire le dernier programme de cuisson utilisé, différent des programmes de cuisson Conservation ; si aucun programme n'est enregistré, on peut voir un écran noir avec « --- »)

3.9 Fonction Wi-Fi

H-KEEPHEAT est entièrement connecté, équipé d'innombrables fonctions innovantes pour cuire et conserver vos aliments grâce aux Astuces&Conseils supplémentaires spéciaux.

- Obtenez l'accès aux recettes basse température spéciales
- Accédez à My Chef et obtenez plus de 150 recettes supplémentaires
- Gérez H-KEEPHEAT

Pour de plus amples détails, veuillez consulter le Guide rapide correspondant.

PARAMÈTRES 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 Débit de données amélioré : Puissance de transmission RF (type) : +2 dBm BLE : Puissance de transmission RF (type) : +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Sensibilité de réception min.	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Débit de données de base : Sensibilité à 0,1% BER : -98 dBm Débit de données amélioré : Sensibilité à 0,01% BER : -98 dBm BLE : Sensibilité à 0,1% BER : -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 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 :	2,0 W
Comment activer le port de réseau sans fil :	Naviguez jusqu'aux réglages -> ONE-FI -> • Si l'afficheur indique RESET ONE-FI (cela signifie que le four n'est pas enregistré, que le module sans fil est désactivé et que l'utilisateur ne peut démarrer qu'après enregistrement) Appuyez sur la touche ▶ pour confirmer. Le module sans fil est activé et le symbole sans fil clignote au rythme d'une seconde. • L'afficheur indique ONE-FI OFF (cela signifie que le four est enregistré, mais que le module sans fil n'est pas activé). Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour basculer sur ONE-FI ON, puis appuyez sur la touche ▶ pour confirmer. Le module sans fil est activé et le symbole sans fil est allumé en continu.
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Naviguez jusqu'aux réglages -> ONE-FI -> • Si l'afficheur indique ONE-FI LECTURE SEULE (cela signifie que le four est enregistré et que le module sans fil est activé). • Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour basculer sur ONE-FI OFF, puis appuyez sur la touche ▶ pour confirmer. Le module sans fil est désactivé et le symbole sans fil ne s'affiche pas.

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

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli **Rosières E-Picurien**, 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 avec technologie Bluetooth 4.0 (ou version supérieure), suivez la procédure décrite sur l'arrière.

ÉTAPE 1

- Notez le numéro de série du produit
- 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 « Programmes ». Consultez le manuel correspondant pour plus d'informations.

ÉTAPE 2

- Téléchargez l'application **Rosières E-Picurien** sur le Play Store.
- Ouvrez l'application **Rosières E-Picurien** 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 **Rosières E-Picurien**, 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 ONE-FI.
- Réglez le four sur ONE-FI RESET (le four émettra un bip sonore).
- L'icône WIFI se mettra à clignoter.

Sur l'Appli - Appuyez sur « **Confirmer** ». Attendre 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.

Mode télécommande

- Tapez sur l'icône ONE-FI.
- Réglez le four sur ONE-FI ON (le four émettra un bip sonore).
- L'icône WIFI se mettra à clignoter.

Guide de démarrage rapide Rosières E-Picurien OVEN - Enregistrement sur l'Appli Procédure pour dispositifs sans Bluetooth (ou version inférieure à la version 4.0)

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli **Rosières E-Picurien**, 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 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 **Rosières E-Picurien** sur le Play Store.
- Ouvrez l'application **Rosières E-Picurien** 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).

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

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** ».

ÉTAPE 5

- Tapez sur l'icône ONE-FI.
- Réglez le four sur ONE-FI RESET (le four émettra un bip sonore) puis attendez 5 minutes

• L'icône WIFI se mettra à clignoter.

Sur l'application - Tapez sur « **Continuer** ».

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 Rosières E-Picurien.
- 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 Rosières E-Picurien 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.

REMARQUE 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, placez 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
- Réglez le four sur ONE-FI ON (le four émettra un bip sonore).
- L'icône WIFI se mettra à clignoter.

3.10 Modes de cuisson

Température conseillée °C	Fonctions (<i>dépend du modèle de four</i>)
L3	GRIL : utilisez le gril avec la porte fermée. L'élément chauffant supérieur est utilisé seul et vous pouvez régler la température. Cinq minutes de préchauffage sont nécessaires pour que les éléments deviennent rouges et chauds. Le succès est garanti pour les grills, les kebabs et les gratins. Les viandes blanches doivent être placées à distance du gril, 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.
180	CHALEUR PULSEE MULTI NIVEAUX : Cette fonction vous permet de cuire sur plusieurs niveaux sans mélange de goût ni d'odeurs. La chaleur pénètre mieux dans les aliments permettant ainsi de réduire les temps de cuisson et de préchauffage. Cette fonction apporte une meilleure répartition de la chaleur à l'intérieur de la cavité du four sans mélange d'odeurs. C'est la fonction idéale pour le poisson, les grosses pièces de viandes, les gratins, lasagnes, gâteaux (cakes, macarons, meringues blanches) et les petits fours.
230	CHALEUR TOURNANTE : Cette fonction offre une meilleure distribution de la chaleur grâce à la combinaison des résistances et du ventilateur. Elle garantit une cuisson homogène grâce aux différentes sources de chaleur réparties uniformément à l'aide du ventilateur. C'est la fonction idéale pour le pain, les tartes et les pizzas.
200	GRIL+VENTILATEUR : utilisez le turbo-gril avec la porte fermée. L'élément chauffant supérieur du four est utilisé en association avec la chaleur tournante. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges, mais pas pour les viandes blanches. Idéal pour cuire des aliments de grosse épaisseur ou des pièces entières telles qu'un rôti de porc, une volaille, etc. 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. Ne placez pas l'aliment trop prêt du gril. À la mi-cuisson, retournez les aliments.
170	SOLE BRASSEE : Cette fonction allie la résistance de sole et le gril et nécessite un préchauffage du four d'environ 10 minutes. Cette fonction est idéale pour les plats de viandes (sauté de bœuf bourguignon, sauté de veau marengo, poulet basquaise, cassoulet...), les terrines, les viennoiseries, les entremets (pudding, crèmes, flans, gâteaux de riz...) et les yaourts. Utiliser le niveau 3 pour cette fonction.
180 - 200 160 - 170	* CONVECTION NATURELLE : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four pendant environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour le rôtissage et la cuisson traditionnels. Pour saisir les viandes rouges, le rosbif, les gigots d'agneau, le pain, les aliments en papillotes, la pâtisserie feuilletée. Placez les aliments dans leur plat sur une grille en position centrale.
180	* MASTER BAKE : Cette fonction permet de cuisiner de manière plus saine en réduisant la quantité d'huile requise pour les plats. La combinaison de différentes sources de chaleur et de cycles d'air pulsée assure de parfaits résultats de cuisson. Elle est particulièrement recommandée pour les gratins.
ECO	PYROLYSE : le four se charge de nettoyer tout l'intérieur du four - Deux choix sont possibles : ÉCO, SUPER ÉCO : 90 min SUPER : 120 min

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

3.11 Modes de fonctionnement de Keepheat

Température prédéfinie °C	Fonction de KEEPHEAT (selon le modèle de four)	Cavité entière •	Cavité supérieure ••	Cavité inférieure •••
63	CONSERVER : cette fonction permet de conserver tous les aliments comme la viande, le poisson et les légumes.		√	√
70	CONSERVER + AFFINER : cette fonction permet de conserver la viande grasse, les céréales et les légumes en améliorant leur caractère moelleux et juteux.		√	√
70 + 63	CUIRE + CONSERVER : cette fonction permet de cuire à basse température, garantissant ainsi le caractère moelleux et la saveur de la nourriture (en particulier pour la viande) et de passer automatiquement à la conservation.		√	√
121 (for 15 min)	STÉRILISER : cette fonction est obligatoire avant d'effectuer la conservation et permet de stériliser les pots.		√	√

- Pour utiliser le mode Cavité entière, sortez le séparateur du four.
- Pour utiliser une demi-cavité, utilisez le séparateur dans le four. La différence de température entre la cavité supérieure et la cavité inférieure peut varier de 160 °C à 240 °C.

REMARQUES :



Figure 16

- Les fonctions de Keepheat ne sont disponibles que pour les fonctions de demi-cavité.
- Pour les utiliser, veuillez introduire le séparateur dans le four.
 - Veuillez attendre que l'écran montre la demi-cavité comme cela est indiqué sur la Figure 15.
 - Appuyez sur la touche Double cavité à l'écran afin de sélectionner la cavité que vous souhaitez pour démarrer le mode conservation.
 - Veuillez ensuite vous reporter au chapitre 3.3 Fonctionnement en mode Manuel pour démarrer toute fonction de Keepheat.

3.12 Preservation Guidelines

CATÉGORIE DE PRODUIT	ALIMENTS	TEMPÉRATURE DE STOCKAGE RECOMMANDÉE	RÉCIPIENT RECOMMANDÉ	RECOMMANDATIONS
Viande blanche	Blanc de poulet grillé	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
	Poulet en sauce	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Cuisses de poulet au vin blanc	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Dés de dinde en sauce	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Escalopes de porc	70 °C	Sachet sous vide	Partagez les tranches de viande en plusieurs sachets pour éviter qu'elles se chevauchent trop
	Ragoût de porc	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Filet de porc aux herbes aromatiques	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
	Saucisses en sauce	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Jarret de porc	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Ragoût de veau	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Rôti de veau	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
	Escalopes de veau	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
	Ossobuco de veau	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Jarret de veau	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
	Côtes en sauce	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
Viande rouge	Ragoût de bœuf	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Bœuf braisé	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Roast-beef	70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel
	Boulettes de viande en sauce	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Viande à la pizzaiola	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Aloyau d'agneau	70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel
	Gigot d'agneau rôti	70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel
	Agneau en sauce	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Magret de canard	70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel
	Cuisse de canard	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
	Pain de viande mélangé	70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel
Poisson blanc	Filet de bar à la livournaise	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Filet de bar au vin blanc	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Dorade au vin blanc	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Ragoût de lotte	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Encornets en sauce	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Poisson entier	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
	Poisson rôti	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
	Poisson grillé	63 °C	Sachet sous vide	Ne mettez pas de citron avec le poisson dans le sachet, car il deviendrait amer
	Encornets grillés	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson
Palourdes	Seiches en sauce	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Poulpe bouilli	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez directement dans un sachet sous vide sans ajouter d'eau
	Poulpe blanc en sauce	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
Fruits de mer	Crevettes au vin blanc	70 °C	Sachet sous vide	Augmentez la température de stockage (voir tableau)
	Sauce aux crevettes	70 °C	Sachet sous vide	Augmentez la température de stockage (voir tableau)
Légumes	Chou-fleur	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation
	Courgettes sautées avec de l'ail et du persil	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation
	Piments doux méditerranéens	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation
	Poivrons sautés avec de l'ail et du persil	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation
	Brocoli	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation
	Artichauts sautés avec de l'ail et du persil	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation
	Légumes grillés	63 °C	Sachet sous vide	salez avant la cuisson
	Potiron rôti	63 °C	Sachet sous vide	salez avant la cuisson
	Gratin de légumes	63 °C	Sachet sous vide	salez avant la cuisson
	Petits pois à l'étuvée	63 °C	Sachet sous vide	salez avant la cuisson
	Légumes bouillis	63 °C	Sachet sous vide	Égouttez bien l'eau de cuisson
	Légumes à l'étuvée	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Céréales bouillies	63 °C	Sachet sous vide	salez avant la cuisson
	Couscous	63 °C	Sachet sous vide	Égouttez bien l'eau de cuisson
Premiers plats	Polenta	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez jusqu'à ce que la consistance soit suffisamment sèche avant de stocker
	Crêpes végétariennes	63 °C	Sachet sous vide	Emballer-les individuellement dans un sachet pour éviter qu'elles se cassent
	Tourtes aux céréales	63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel
	Boulgour	63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel
	Quinoa	63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel
Soupes	Soupes de légumineuses	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le récipient est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation
	Soupe de céréales	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le récipient est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation
	Soupe de légumes	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le récipient est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation
	Crème de légumes	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le récipient est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation
	Crème de légumes	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le récipient est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation
	Bouillon de viande	70 °C	Réceptacle sous vide	Maintenez une saveur délicate car le goût aura tendance à se concentrer pendant le stockage
	Bouillon de légumes	63 °C	Réceptacle sous vide	Maintenez une saveur délicate car le goût aura tendance à se concentrer pendant le stockage
Fruits	Pommes au four	63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des épices et de la cannelle avant de les cuire
	Poires au four	63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des épices et de la cannelle avant de les cuire

3.13 Recipies

Cuisson traditionnelle				
Titre	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée (minutes)	Catégorie
Riz aux seiches et aux petits pois	convection naturelle	200	20	premier plat
Tarte aux poireaux	convection naturelle	175	40	légumes
Croissants	chaleur tournante	200-180	5-10	desserts
Quiche lorraine	convection naturelle	190	30	premier plat
Tarte tatin	convection naturelle	220-180	15-30	desserts
Lasagnes de poisson	convection naturelle	190	20	poisson
Tomates au four	chaleur tournante	200	30/40	légumes
Roast-beef	convection naturelle	200	90	viande
Empanadas	convection naturelle	200	15	viande
Paupiettes d'espadon	convection naturelle	180	8/10	poisson

Cuisson à basse température				
Titre	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée (minutes)	Catégorie
Salade de crevettes et de mangue	cuire & conserver	70	25	premier plat
Poulpe aux pommes de terre	chaleur pulsée	90	90	premier plat
Crème de courgettes et de petits pois	chaleur pulsée	90	35	légumes
Gnocchi au fromage frais et au poivre	chaleur pulsée	100	12	pâtes & gâteaux
Orecchiette à la tomate et à la ricotta	chaleur pulsée	100	9	pâtes & gâteaux
Coquilles Saint-Jacques au fenouil et aux olives	cuire & conserver	70	12	poisson
Saumon aux agrumes et au gingembre	cuire & conserver	70	14	poisson
Bar aux artichauts	cuire & conserver	70	22	poisson
Canard au genièvre	cuire & conserver	70	120	viande
Viande grillée à point	cuire & conserver	70	20	viande
Veau à la sauce au thon et aux légumes	chaleur pulsée	80	120-40	viande
Salade César	chaleur pulsée	80	120	légumes
Morue salée aux poivrons et aux brocolis	chaleur pulsée	80	30	poisson
Orzotto aux asperges et au safran	chaleur pulsée	90	90	légumes
Ratatouille	chaleur pulsée	80	45	légumes
Pannacotta de chou-fleur	chaleur pulsée	90	90	légumes
Mash à la courge et aux carottes	chaleur pulsée	90	40	légumes
Courgettes mentholées	chaleur pulsée	80	30	légumes
Poires au vin rouge et à la cannelle	chaleur pulsée	90	120	desserts
Crème brûlée	chaleur pulsée	80	40	desserts

4. Nettoyage et entretien du four

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

- La durée de vie de l'appareil peut être prolongée grâce à un nettoyage régulier.

- Attendez que le four ait refroidi pour effectuer les opérations de nettoyage manuel.

AVERTISSEMENTS :

- N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine de fer ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ils endommageraient irréparablement les parties émaillées.

- N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniaque).

PARTIES VITRÉES

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec un torchon de cuisine absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches les plus incrustées, vous pouvez utiliser une éponge trempée dans un détergent, bien essorée puis rincer à l'eau.

FENÊTRE DU FOUR

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

ACCESSOIRES

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

LÈCHEFRITE

• Après avoir utilisé le gril, sortez la lèchefrite du four.

• Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.

REMARQUES :

• Si des résidus gras persistent, plongez la lèchefrite dans de l'eau et du détergent. En alternative, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un produit pour le four disponible dans le commerce.

• Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

4.2 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, qui détruit les résidus alimentaires à haute température. L'opération est effectuée automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées qui en résultent sont rendues « propres » en passant à travers un pyrolyseur qui démarre dès que la cuisson commence.

REMARQUE : étant donné que des températures très hautes sont requises par le pyrolyseur, la porte du four est équipée d'un verrou de sécurité.

- Le pyrolyseur peut être arrêté à tout moment.

- Il est impossible d'ouvrir la porte tant que le verrou de sécurité est affiché.

REMARQUE : si une plaque de cuisson a été installée au-dessus du four, n'utilisez jamais les brûleurs à gaz ou les plaques électriques lorsque le pyrolyseur fonctionne, ceci évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont prédéfinis :

ÉCO PYROLYSE : nettoie un four modérément sale. Fonctionne pendant une période de 90 minutes.

SUPER PYROLYSE : nettoie un four très sale. Fonctionne pendant une période de 120 minutes.

N'utilisez jamais des produits de nettoyage disponibles dans le commerce sur un four à pyrolyse !

Astuce : si vous effectuez le nettoyage par pyrolyse juste après la cuisson, cela vous permet de profiter de la chaleur résiduelle et donc d'économiser de l'énergie.

Avant d'effectuer un cycle de pyrolyse :

- Enlevez tous les accessoires du four car ils ne sont pas en mesure de tolérer les hautes températures utilisées durant le cycle de nettoyage par pyrolyse. En particulier, sortez les grilles, les rainures latérales et les rails télescopiques (reportez-vous au chapitre RETRAIT DES GRILLES). Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il faut boucher le trou avec l'écrou fourni.

- Éliminez les grosses taches ou les liquides renversés car leur destruction serait trop longue. Par ailleurs, les quantités excessivement importantes de matières grasses peuvent brûler lorsqu'elles sont soumises aux températures très élevées du cycle de pyrolyse.

- Fermez la porte du four.

- Il faut éliminer l'excès de liquide renversé avant d'effectuer le nettoyage.

- Nettoyez la porte du four ;

- Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;

- Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;

- Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.

Utilisation du cycle de pyrolyse :

1- Tournez le sélecteur de fonction sur la position "  ". L'indication "ÉCO" ou "SUP" s'affiche à l'écran. Le temps prédéfini est de 90 min, il peut être modifié de 90 min (mode Éco) à 120 min (mode Sup) via le programmeur (en réglant la touche "+" ou "-"). Si le four est très sale, il est recommandé d'augmenter la durée à 120 min, si le four est modérément sale, réduisez la durée du cycle de nettoyage à 90 min.

REMARQUES :

- Il est possible de différer l'heure de début du cycle de pyrolyse en modifiant le temps FIN via le programmeur.

- Au bout de quelques minutes, lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille automatiquement.

Le cycle de pyrolyse peut être interrompu à tout moment en tournant à nouveau le sélecteur de fonction sur '0' (le mot ÉTEINT s'affichera pendant 3 secondes).

4 - Lorsque le cycle de pyrolyse est terminé, la pyrolyse s'éteint automatiquement. L'indication "FIN" s'affiche à l'écran tant que la porte est verrouillée, puis on peut lire "0--n".

5- Vous pouvez tourner à nouveau le sélecteur de fonction sur "0" mais si la température est encore élevée, l'indication "0--n" s'affiche pour vous informer que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans les fours à commande tactile :

1- Sélectionnez la fonction pyrolyse. L'indication "ÉCO" ou "SUP" s'affichera à l'écran.

2- Le temps prédéfini est de 90 minutes mais il peut être modifié de 90 min. (mode Éco) jusqu'à 120 min. (mode Sup) en utilisant le programmeur (touche "+" ou "-"). Si le four est très sale, il convient d'augmenter la durée à 120 min, tandis que si le four n'est que légèrement sale, il convient de réduire le cycle de nettoyage à 90 min.

4.3 Entretien

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la fenêtre en façade.

2. Ouvrez les pinces du logement de la charnière sur le côté gauche et droit de la fenêtre en façade en les poussant vers le bas.

3. Remettez la fenêtre à sa place en effectuant la procédure dans le sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE VITRÉE

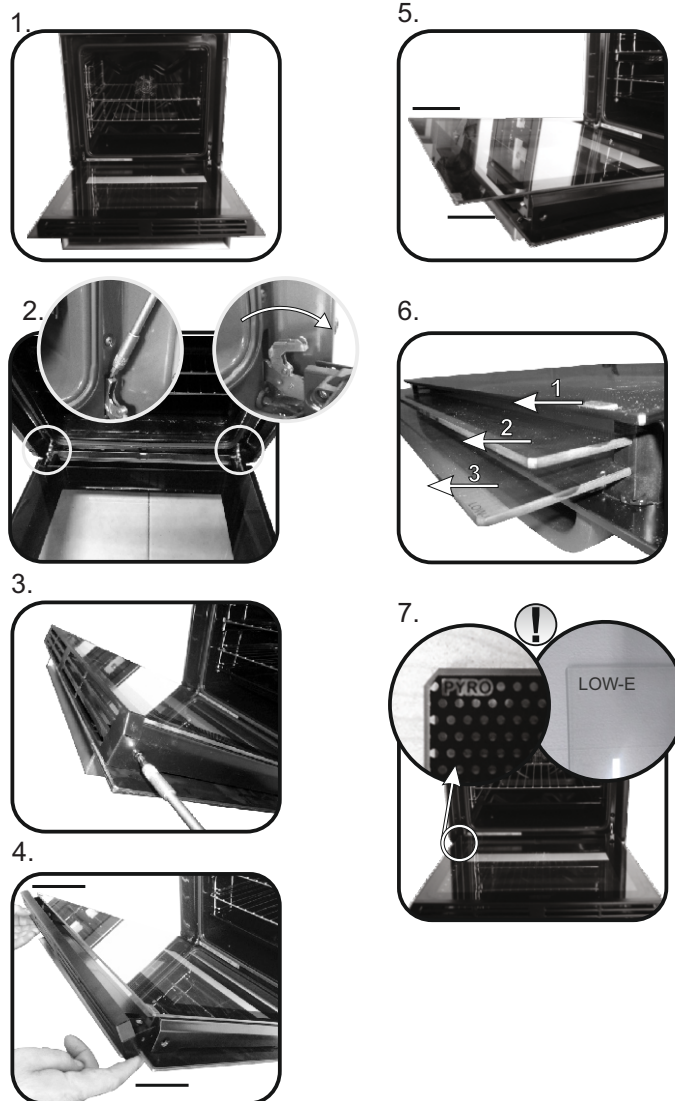
1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Verrouillez les charnières, ôtez les vis et enlevez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Ôtez la vitre, en l'enlevant délicatement de la porte du four (N.B. dans les fours à pyrolyse, enlevez également la deuxième et la troisième vitre (le cas échéant)).

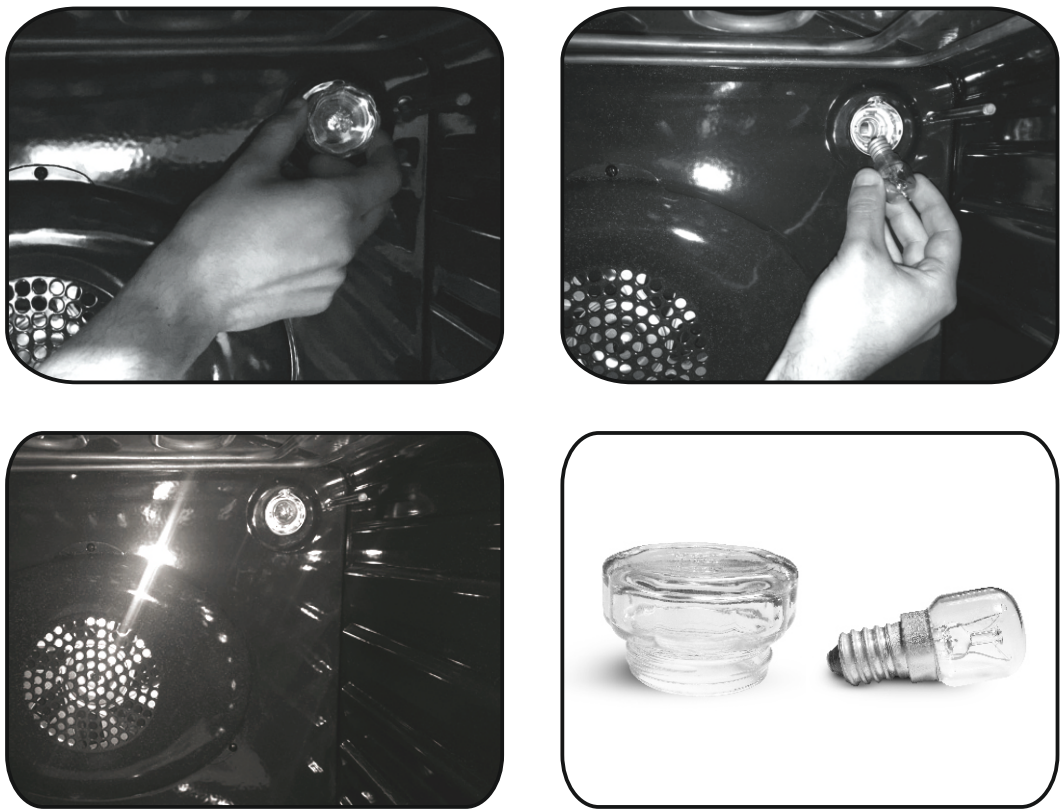
7. À la fin du nettoyage ou du remplacement, remontez les pièces dans l'ordre inverse.

REMARQUE : sur tout le verre, l'indication « Pyro » doit être lisible et positionnée sur le côté gauche de la porte, près de la charnière latérale de gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée de la première vitre se trouvera à l'intérieur de la porte.



CHANGEMENT DE L'AMPOULE

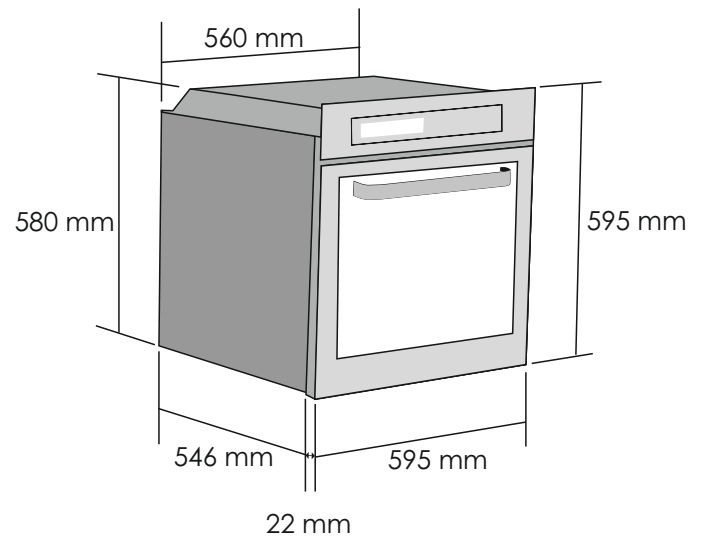
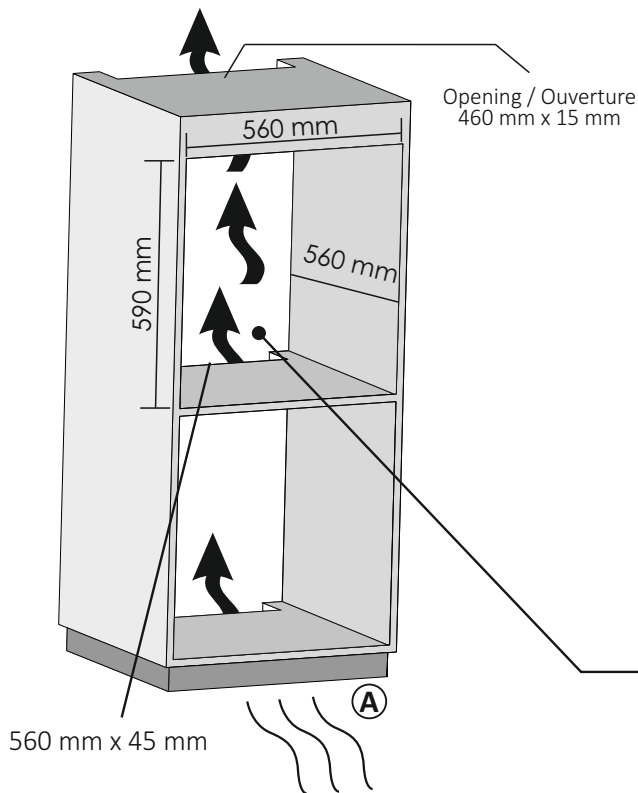
- 1. Débranchez le four du secteur.
- 2. Enlevez le couvercle vitré, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
- 3. Une fois que l'ampoule défectueuse est remplacée, remettez le couvercle vitré à sa place.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Régler l'horloge
Le four ne chauffe pas	Le verrouillage enfant est activé	Désactivez le verrouillage enfant
Le four ne chauffe pas	Aucune fonction de cuisson et de température n'a été réglée	Assurez-vous que les réglages nécessaires sont corrects
La touche interface utilisateur ne répond pas	De la vapeur/condensation est présente sur le panneau de l'interface utilisateur	Essayez le panneau de l'interface utilisateur avec un chiffon en micro-fibre pour éliminer la couche de condensation



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

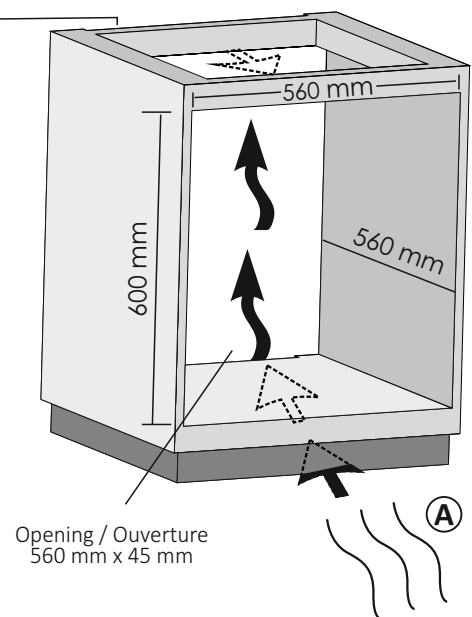
FR Si le meuble est couvert par un fond à l'arrière, réalisez une ouverture pour le cordon d'alimentation.

Ⓐ **EN** 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

Ⓐ **FR** Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, pour obtenir des performances maximales du four il est nécessaire de créer une ouverture mesurant 500x10 mm ou la même surface dans 5,000 mm²

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

FR Si le four ne dispose pas d'un ventilateur de refroidissement, créez une ouverture mesurant 460 mm x 15 mm



EN

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

FR

Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes liées à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit de modifier les produits si cela s'avère nécessaire, notamment dans l'intérêt de la consommation, sans compromettre pour autant les caractéristiques de sécurité ou de fonctionnement.

