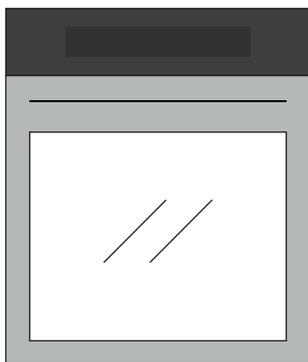


ROSIÈRES



User Instructions

OVENS

EN

2

Mode d'emploi

FOURS

FR

22

Summary

| | |
|-----------|----------------------------------|
| 3 | Safety Indications |
| 7 | General Instructions |
| 9 | Product description |
| 10 | Display description |
| 13 | Use of the appliance |
| 15 | Connectivity |
| 19 | General notes on cleaning |
| 19 | Maintenance |
| 21 | Troubleshooting |
| 42 | Installation |

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface

and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG: THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.

The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:
The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case

of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

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

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F.
- This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be

- inserted completely into the cavity.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
 - **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
 - **WARNING:** Never remove the oven door seal.
 - **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
 - No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
 - The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
 - For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.

General Instructions

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

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

Safety Indications

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

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

- do not pull on the power cable to disconnect the 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.

Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

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

WARNING

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

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

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

Recommendations

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

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

Installation

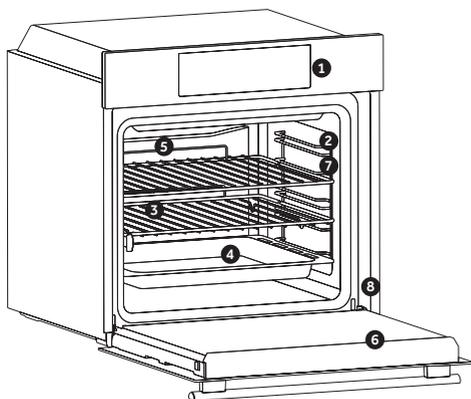
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect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

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

First Use

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

Product description

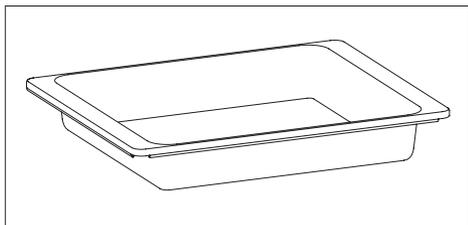


1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)

8. Serial number

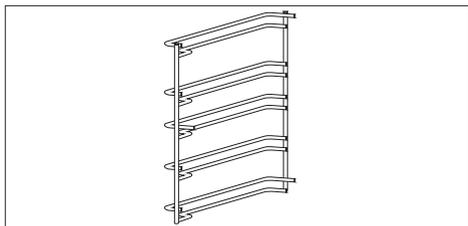
ACCESSORIES

Drip tray



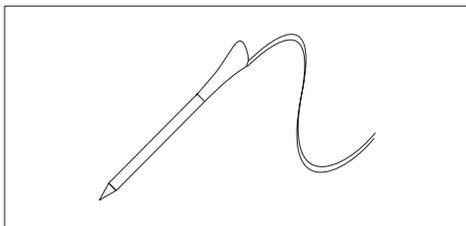
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Lateral wire grids (only if present)



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

Meat probe (only if present)



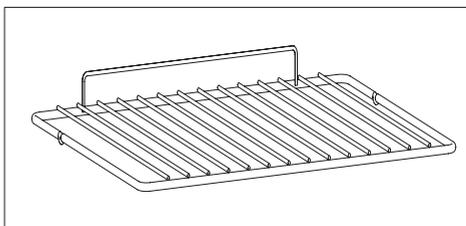
It measures the internal temperature of food during cooking.

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

WARNINGS:

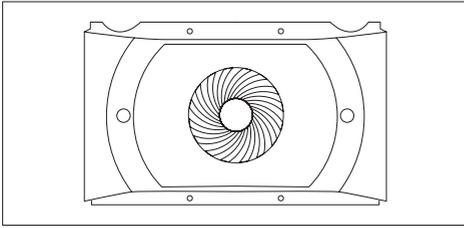
- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe. Probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.
- Do not insert the meat probe in the frozen food.
- Do not leave the meat probe inside the oven when it's not used: it could damage.

Metal grid



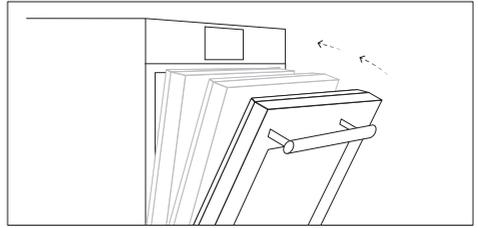
Holds baking trays and plates.

Chef panel (only if present)



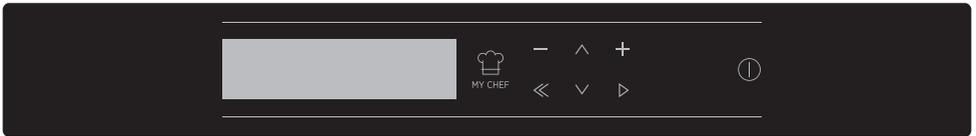
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking

Softclose (only if present)

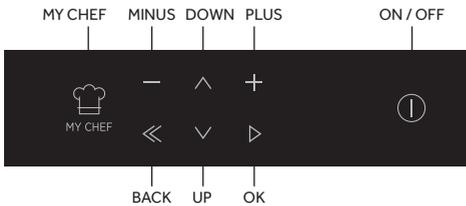


Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

Display description



ON / OFF - 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".

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 1)

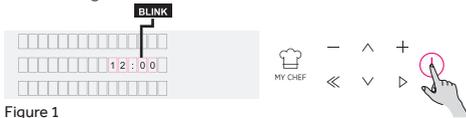


Figure 1

• Please enter in the settings section and select the language from the drop down menu (Figure 2).

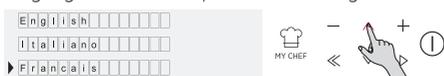


Figure 2

• Press OK to go ahead. (Figure 3)



Figure 3

• Set the time by pressing the PLUS and MINUS buttons. Press OK to go ahead. (Figure 4)



Figure 4

• The installation process is completed. Press OK then go to home page to start use the oven.

For more details please check the related quick guide.

Operating In Manual Mode

- Press the OK button when arrow on the display at MANUAL to set a cooking in 3 simple steps. (Figure 5)



Figure 5

- 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 6)



Figure 6

- 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 7)



Figure 7

- 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 8)

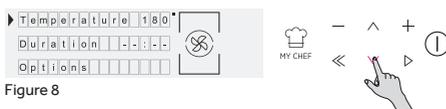


Figure 8

- 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 9

Operating In Everyday Cooking Mode

- Navigate the HOME menu till reaching the Everyday Cooking area
- Enter the area and navigate to select the preparation.

Please note that Everyday Cooking is available in the UI and in APP.

Please consider that time can be modified according to consumer needs.



Figure 10

Operating In Special Functions Mode

- Please refer to chapter Cooking modes.



Figure 11

Operating In My Chef Mode

- Please refer to chapter Function Descriptions.

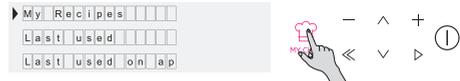


Figure 12

Operating In Cleaning System Mode

- Please refer to chapter Cooking Modes



Figure 13

Function Descriptions

| FUNCTION | DESCRIPTION |
|--|---|
|  | <p>KEY LOCK</p> <p>Entering in the setting menu from the home page or during a cooking, by pressing together MY-CHEF and START buttons for 3 seconds it is possible to lock the user interaction apart from ON/OFF button. When the key lock is set the icon is on. To unlock use the same key combination.</p> |
|  | <p>MEAT PROBE</p> <p>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.</p> |
|  | <p>WIFI</p> <p>Entering in wifi menu from the home page, with this function it is possible to set the WiFi. See the dedicated chapter.</p> |
|  | <p>LOCK</p> <p>At the end of a pyrolysis or if the pyrolysis is interrupted, it is not possible to start any program until the door is unlocked.</p> <p>Pyrolysis is not available if separator or side grids or the meat probe are detected, and by WiFi; if this happens during a pyrolysis, the pyrolysis is stopped.</p> <p>When the door is locked the icon of the padlock is switched on.</p> |
|  MY CHEF | <p>MY CHEF</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "MY RECIPES" (that is a list of stored recipes, max 5; if no recipe is stored an invalid tone is played), • "LAST USED" (that is the last cooking program used; if no program is stored an invalid tone is played) • "LAST USED ON APP" (that is the last program received by App; if no programs were received an invalid tone is played) |

Use of the appliance

COOKING MODES *

| Symbol | Description | Suggestions |
|--|--|---|
|  | Conventional *** 160-200°C **  2° level | IDEAL FOR: brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Pre-heat the oven for 10 minutes. |
|  | Convection + Fan 240°C **  1° level | IDEAL FOR: pizza, focaccia, lasagna. This function distributes heat better due to the combination of fan and heating elements, ensuring evenly baked results. |
|  | Multi-level 180-200°C **  1°/3° level | IDEAL FOR: pastries, biscuits, cakes, stuffed and braised. Use this function to cook different foods at the same time on one or more shelf positions. Heat is distributed better and penetrates food better, reducing both preheating and cooking times. Aromas are not mixed. Allow about 10 minutes extra when cooking different foods together. |
|  | Grill L5 (power) **  3°/4°/5° level | IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use with the door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Preheat for 5 minutes. If this function is selected, it is not possible to set the delayed start with start / stop time. |
|  | Grill + Fan 200°C **  4° level | IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats. |
|  | Bottom heating 160-180°C **  2° level | IDEAL FOR: caramel cream, puddings, bavarian cream (bain marie). This function is ideal to cook all pastry-based dishes, which need more heat from below. It can also be used to finish a cooking preparation. |
|  | Bottom heating + Fan 210°C **  1° level | IDEAL FOR: tarts. The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. It prevents food from drying and encourages the rising process for perfect results. |
|  | Pyrolysis+ Pyrolysis Eco | For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity. For perfect, regular cleaning of the oven cavity. |

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

SPECIAL FUNCTIONS *

| Symbol | Description | Suggestions |
|---|--|---|
|  | Master bake *** 180-200°C **  | Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results. |
|  | Defrost 40°C  | The fan circulates air at 40°C temperature around frozen food so that it defrosts without altering food properties. |
|  | Convection+ 180-200°C *  | IDEAL FOR: cakes, bread, biscuits, croissants, brioche. Combines a first phase of traditional cooking followed by cycles at varying fan speeds. |
|  | Leavening 40°C  | IDEAL FOR: bakery. Uses the top and bottom heating elements to warm the oven cavity very gently, ensuring bread or baked foods rise. |

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

Connectivity

WIRELESS PARAMETERS

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

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 > WiFi
- If the oven is not enrolled the display shows 2 possible ways to enrol the oven: standard and easy.
 1. Press plus or minus button to select one of them and press the confirm button to start the enrollment.
 2. WiFi module is switched on, the UI shows the message "Enrollment in progress" and WiFi icon blinks 0,5s on, 0,5s off, 0,5s on, 1s off.
 3. When enrollment is completed display shows setting screen and WiFi icon is always on.
- If the oven is enrolled but the WiFi module is off, the display shows WiFi Off.
 1. Press plus or minus button to toggle to WiFi On and press the confirm button.
 2. WiFi module is switched on and WiFi icon is always on

How to deactivate wireless network port:

- Navigate to settings > WiFi
- If the oven is enrolled and WiFi module is on, display shows WiFi On.
 1. Press plus or minus button to toggle to WiFi Off and press the confirm button.
 2. WiFi module is switched off and WiFi icon is always off.
- If the oven is not enrolled the WiFi module is off and the WiFi icon is off.

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

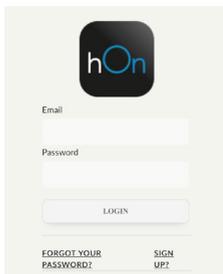
Step 1

- Download hOn app



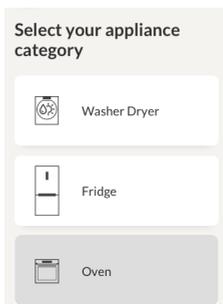
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance

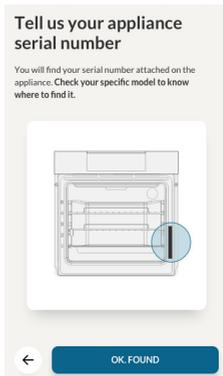


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number



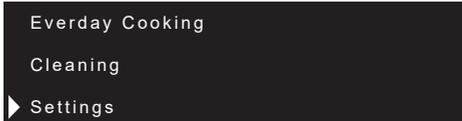
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

Step 5

- Scroll the menu and select the option SETTINGS with the button ►



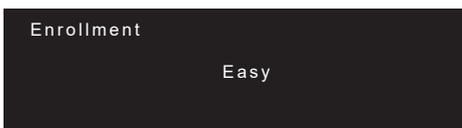
Step 6

- In the same way select the option WIFI with the button ►

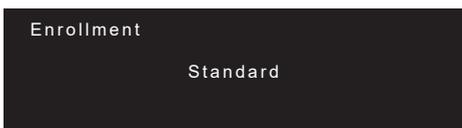


Step 7

- To navigate within the EASY or STANDARD ENROLLMENT options, click the + button.



- Option 1: Select EASY ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)



- Option 2: Select STANDARD ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)

Step 8

- The WIFI icon will blink



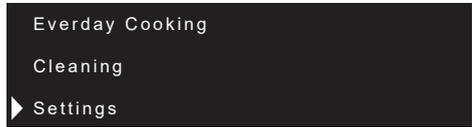
NOTE:

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

Remote control mode

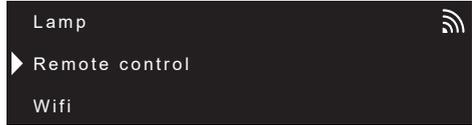
Step 1

- Scroll the menu and select the option SETTINGS with the button ►



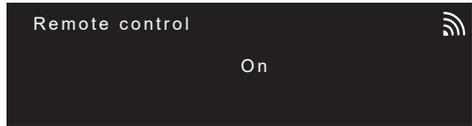
Step 2

- From settings menu, select the option Remote Control with the ► button



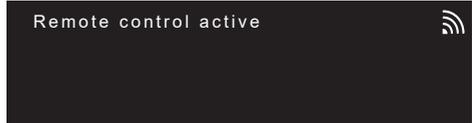
Step 3

- Set the oven on Remote Control ON with the + button



Step 4

- confirm the selection with ►



NOTE:

To activate, deactivate or reset the WiFi see info on page EN 16 of this document.

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements for the UK market. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly

damp sponge.

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

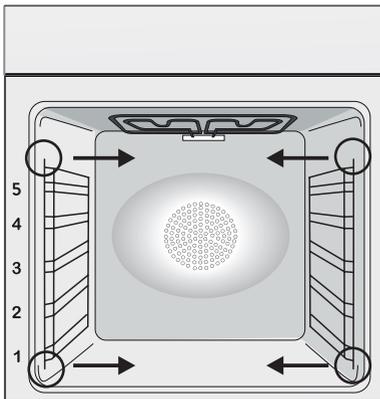
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



CHANGING THE BULB

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

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

Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

PYROLYSIS +: Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes. Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

• **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . 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 "ECO" or "SUP". On the display, appears the indication "ECO" or "SUP". The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (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.

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

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by 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- Rotate the function selector into position 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.

Waste management and environmental protection



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

- the WEEE should not be treated as domestic waste;

- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Troubleshooting

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

Sommaire

- 22** **Conseils De Sécurité**
- 27** **Instructions Générales**
- 29** **Description du produit**
- 30** **Description de l'affichage**
- 33** **Utilisation de l'appareil**
- 35** **Connectivité**
- 39** **Nettoyage du four et maintenance**
- 39** **Entretien**
- 41** **Dépannage**
- 42** **Installation**

Conseils De Sécurité

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles

- chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- **SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS BOUCHON:**

L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE CONNECTÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE DE FICHES OU DE PRISES, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT CONNECTÉ AU SECTEUR. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel dûment qualifié. Afin d'avoir une installation conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four doit être connecté en ne plaçant qu'un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale connectée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation.

La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE: La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir un contact de terre connecté et en fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. 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 un autre type approprié. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. La connexion à la source d'énergie peut également être réalisée en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie pouvant supporter la charge maximale connectée et conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise

- ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil. Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Lors de l'insertion de la grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.

- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four.
 - Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.
 - Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).
 - Ne placez pas des torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou si vous n'utilisez pas la sonde à viande.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

Instructions Générales

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

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

Indications de sécurité

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

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

- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour déconnecter le produit de la source d'alimentation
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillée;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 220-240 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

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

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

ATTENTION

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

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

Recommandations

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

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de

rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

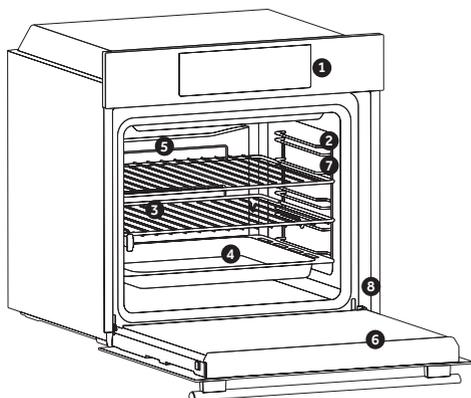
Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de

l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

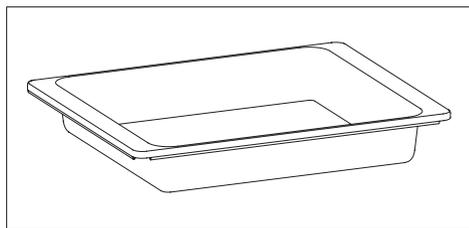
Description du produit



1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série

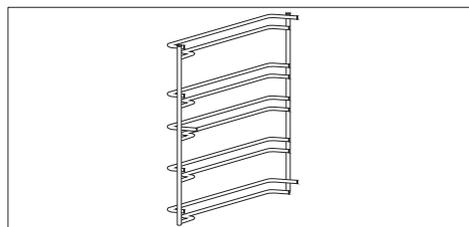
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



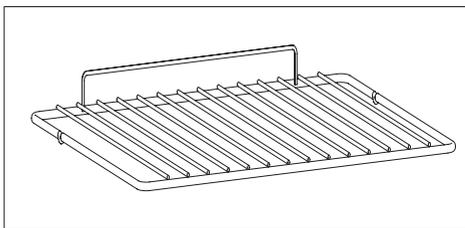
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grilles latérales (si présentes)



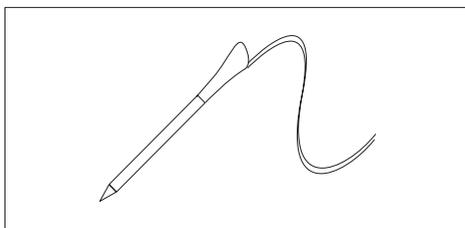
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

Grille métallique



Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Sonde de cuisson (si présente)

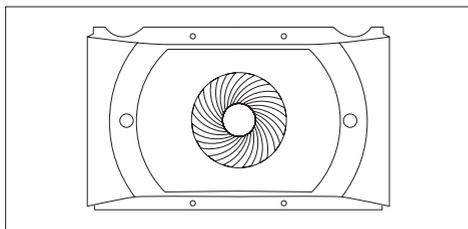


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

AVERTISSEMENTS :

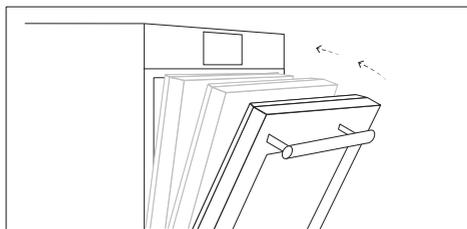
- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

Panneau chef (si présent)



Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

Amortissement (si présent)



Charnières qui garantissent un mouvement souple et lisse automatique pendant la phase de fermeture de la porte du four.

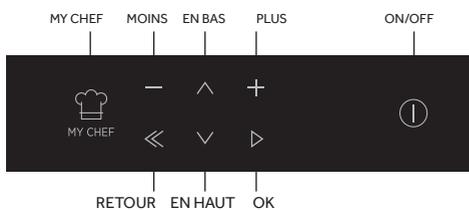
Première Utilisation

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

Description de l'affichage



Marche / Arrêt ① -> Le four s'allume et s'éteint avec cette touche.



- Si le four est éteint, l'afficheur montre l'horloge. Lorsque le four n'est pas allumé, toutes les fonctions sont disponibles sauf la durée et la fin de la cuisson.
- Si l'horloge n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas : l'afficheur clignote et indique "12:00".

Configuration du produit

• Lors de la première utilisation, il est nécessaire de suivre le processus d'installation avant d'utiliser le four. Appuyer sur MARCHE/ARRÊT pour continuer (Figure 1).

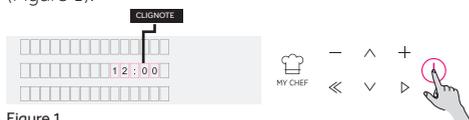


Figure 1

• Accéder à la section des paramètres et sélectionner la langue dans le menu déroulant (Figure 2).

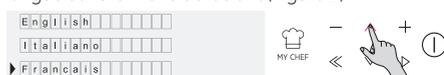


Figure 2

- Appuyer sur OK pour continuer (Figure 3).



Figure 3

- Régler l'heure en appuyant sur les boutons PLUS et MOINS. Appuyer sur OK pour continuer (Figure 4).



Figure 4

- Le processus d'installation est terminé. Appuyer sur OK, puis revenir à la page d'accueil et allumer le four.

Pour plus de détails, consulter le guide rapide correspondant.

Fonctionnement en mode Manuel

- Lorsque l'écran affiche MANUEL, appuyer sur le bouton OK pour régler la cuisson en trois étapes simples (Figure 5).

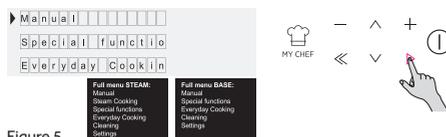


Figure 5

- Confirmer le mode de cuisson sélectionné en appuyant sur OK lorsque la flèche de l'afficheur se trouve sur la fonction souhaitée. Appuyer sur EN BAS pour voir toutes les fonctions disponibles (Figure 6).



Figure 6

- Appuyer sur PLUS ou MOINS pour sélectionner la température souhaitée dans la fonction sélectionnée. Appuyer sur OK pour continuer ou sur RETOUR pour revenir à la sélection des fonctions de cuisson (Figure 7).



Figure 7

- Appuyer sur EN BAS pour modifier la durée de cuisson. Cela se fait en appuyant sur les boutons PLUS et MOINS lorsque la flèche de l'afficheur se trouve dans la fiche DURÉE. Appuyer sur OK pour lancer la cuisson ou sur RETOUR pour revenir au réglage de la température (Figure 8).

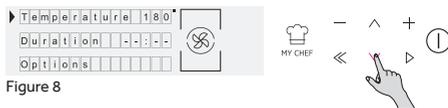


Figure 8

- Dans OPTIONS, il est possible de :
 - Exclure le préchauffage.
 - Régler l'heure de fin de cuisson.
- Pendant la cuisson, il est possible de :
 - Changer la température.
 - Modifier la durée de cuisson.
 - Appuyer sur STOP pour terminer la cuisson.



Figure 9

Fonctionnement en mode Cuisine de tous les jours

- Accéder au menu ACCUEIL jusqu'à ce que l'on atteigne la zone Cuisine de tous les jours
- Entrer dans la zone et faire défiler pour sélectionner la préparation.

Remarque que le mode Cuisine de tous les jours est disponible dans l'interface utilisateur et dans l'application

Ne pas oublier que l'horaire peut être modifié en fonction des besoins du consommateur.



Figure 10

Fonctionnement en mode Fonctions spéciales

- Voir le chapitre relatif aux modes de cuisson.



Figure 11

Fonctionnement en mode My Chef

• Voir le chapitre relatif aux descriptions des fonctions.

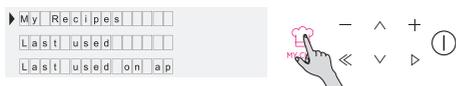


Figure 12

Fonctionnement en mode Système de nettoyage

• Voir le chapitre relatif aux modes de cuisson.



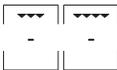
Figure 13

Descriptions des fonctions

| Symbole | Suggestion |
|---|--|
|  | <p>VERROUILLAGE DE LA TOUCHE</p> <p>En plus du bouton MARCHÉ/ARRÊT, il est possible de bloquer l'interaction avec l'utilisateur via le menu des réglages depuis la page d'accueil ou lors d'une cuisson, en appuyant simultanément sur les boutons MY-CHEF et START pendant 3 secondes. Lorsque le verrouillage des touches est activé, l'icône est allumée. Pour la déverrouiller, utiliser la même combinaison de touches.</p> |
|  | <p>SONDE DE CUISSON</p> <p>Si la sonde de cuisson est détectée (à partir d'un message d'information du système), l'icône s'allume et le programme de cuisson est interrompu. Si la sonde de cuisson est retirée pendant un programme de cuisson, le programme est interrompu et on revient au menu principal.</p> |
|  | <p>WiFi</p> <p>Avec cette fonction, il est possible de configurer le WiFi, en accédant au menu WiFi depuis la page d'accueil. Consulter le chapitre dédié.</p> |
|  | <p>VERROUILLAGE</p> <p>A la fin d'un cycle de pyrolyse ou si la pyrolyse est interrompue, aucun programme ne peut démarrer tant que la porte n'est pas déverrouillée. Il n'est pas possible de lancer la pyrolyse si la présence du séparateur, des grilles latérales ou de la sonde de cuisson est détectée, et via WiFi ; si cela se produit alors que le cycle de pyrolyse a démarré, celui-ci est interrompu. Lorsque la porte est verrouillée, l'icône du cadenas est activée.</p> |
|  | <p>MY CHEF</p> <p>Lorsque le four n'est pas éteint ou qu'il n'est pas en phase de cuisson, il est possible d'accéder à un menu spécial avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • "MES RECETTES" (c'est-à-dire une liste de recettes enregistrées, max 5 ; si aucune recette n'est enregistrée, un son non valide retentit), • "DERNIERE UTILISATION" (c'est le dernier programme de cuisson utilisé ; si aucun programme n'est mémorisé, un son non valide retentit) • "DERNIERE UTILISATION SUR APPLICATION" (c'est-à-dire le dernier programme reçu par l'application ; si aucun programme n'a été reçu, un son non valide retentit) |

Utilisation de l'appareil

MODES DE CUISSON *

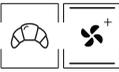
| Symbole | Description | Suggestions |
|--|---|---|
|  | Convection naturelle *** 160-200°C **  niveau 2° | IDÉAL POUR : brioches, croissants, flans, puddings, crèmes. Cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffer le four pendant 10 minutes. |
|  | Chaleur tournante 240°C **  niveau 1° | IDÉAL POUR : pizza, focaccia, lasagne. Cette fonction répartit mieux la chaleur en raison de la combinaison de ventilateurs et d'éléments chauffants, garantissant des résultats de cuisson uniformes. |
|  | Chaleur pulsée 180-200°C **  niveau 1°/3° | IDÉAL POUR : pâtisseries, biscuits, gâteaux, farcis et braisés. Utiliser cette fonction pour cuire en même temps différents aliments sur une ou plusieurs positions de grilles. La chaleur est mieux distribuée et pénètre mieux dans les aliments, réduisant ainsi les temps de préchauffage et de cuisson. Les arômes ne sont pas mélangés. Prévoyez environ 10 minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez différents aliments ensemble. |
|  | Gril L5 (puissance) **  niveau 3°/4°/5° | IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec le lèche-frite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes. R tournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). |
|  | Turbogrill 200°C **  niveau 4° | IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rotis). Utilise l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèche-frite sous la grille pour récupérer les jus. Re tournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches. |
|  | Sole 160-180°C **  niveau 2° | IDÉAL POUR : crème caramel, puddings, crème bavaroise (bain marie). Cette fonction est idéale pour cuire tous les plats à base de pâte, qui nécessitent plus de chaleur d'en bas. Elle peut également être utilisée pour terminer une préparation de cuisson. |
|  | Sole Brassée 210°C **  niveau 1° | IDÉAL POUR : tartes. l'élément de la sole est utilisé avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Il empêche les aliments de sécher et favorise le processus de levée pour des résultats parfaits. |
|  | Pyrolyse+ Pyrolyse ÉCO | Pour un nettoyage extrêmement complet et l'élimination de grandes quantités de saleté dans la cavité du four. Pour un nettoyage parfait et régulier de la cavité du four. |

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

FONCTIONS SPÉCIALES *

| Symbole | Description | Suggestions |
|---|---|--|
|  | Master bake *** 180-200°C **  niveau 2° | Idéal pour garder les aliments tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Pour une cuisson saine, cette fonction réduit la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants avec un cycle de pulsation de l'air assure des résultats de cuisson uniformes. |
|  | Décongélation 40°C  niveau 2° | Le ventilateur fait circuler de l'air à une température de 40 °C autour des aliments surgelés, de manière à les décongeler sans modifier leurs propriétés. |
|  | Convection+ 180-200°C *  niveau 2° | IDÉAL POUR : gâteaux, pain, biscuits, croissants, brioche. Combine une première phase de cuisson traditionnelle suivie de cycles à différentes vitesses du ventilateur |
|  | Levage 40°C  niveau 2° | IDÉAL POUR : produits de boulangerie. Utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour réchauffer la cavité du four doucement, assurant la levée du pain ou des aliments cuits au four. |

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

Connectiv 

PARAMÈTRES SANS FIL

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

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

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

Comment activer le port de réseau sans fil :

- Accédez aux paramètres > Wi-Fi
- Si le four n'est pas connecté, l'écran affiche 2 façons possibles de connecter le four : standard et facile.
 1. Appuyez sur la touche Plus ou Moins pour sélectionner l'un d'entre eux et appuyez sur la touche de confirmation pour démarrer la connexion.
 2. Le module Wi-Fi est allumé, l'interface utilisateur affiche le message « Enregistrement en cours » et l'icône Wi-Fi clignote, 0,5s, 0,5s s'arrête de clignoter, 0,5s clignote, 1s s'arrête de clignoter.
 3. Lorsque la connexion est effectuée, l'écran de réglage et l'icône Wi-Fi sont toujours allumées.
- Si le four est connecté mais que le module Wi-Fi est éteint, l'écran affiche une fonction Wi-Fi  teinte.
 1. Appuyez sur la touche Plus ou Moins pour passer à la touche Wi-Fi et appuyez sur la touche de confirmation.
 2. Le module Wi-Fi est allumé et l'icône Wi-Fi est toujours allumée

Comment désactiver le port de réseau sans fil:

- Accédez aux paramètres > Wi-Fi
- Si le four est connecté et si le module Wi-Fi est activé, l'écran affiche une connexion Wi-Fi.
 1. Appuyez sur la touche Plus ou Moins pour éteindre la touche Wi-Fi et appuyez sur la touche de confirmation.
 2. Le module Wi-Fi est éteint et l'icône Wi-Fi est toujours éteinte.
- Si le four n'est pas connecté, le module Wi-Fi est éteint et l'icône Wi-Fi est éteinte.

Connexion du four à l'application

SUR LE SMARTPHONE

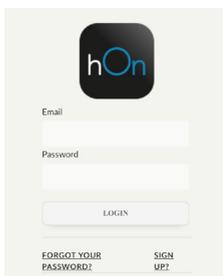
Étape 1

- Téléchargez l'application Hon



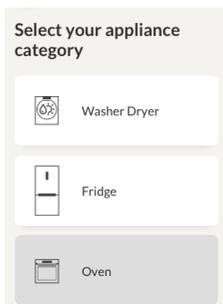
Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 3

- Ajoutez un nouvel appareil

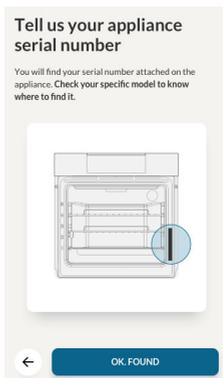


Étape 4

- Scannez le code QR ou insérez le numéro de série



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



SUR L'APPAREIL

Étape 5

- Faites défiler le menu et sélectionnez l'option PARAMÈTRES avec la touche ►



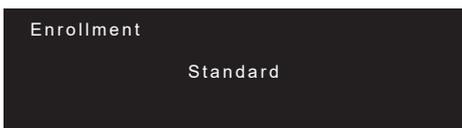
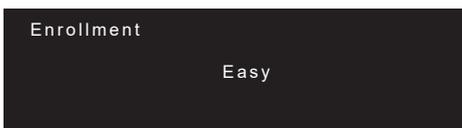
Étape 6

- Sélectionnez de la même manière l'option Wi-Fi avec la touche ►



Étape 7

- Pour naviguer dans les options CONNEXION STANDARD ou SIMPLIFIÉE, cliquez sur la touche +.
- Option 1 : Sélectionnez CONNEXION SIMPLIFIÉE et validez en appuyant sur la touche ►.
(le four émettra un bip)
- Option 2 : Sélectionnez CONNEXION STANDARD et validez en appuyant sur la touche ►.
(le four émettra un bip)



Étape 8

- L'icône Wi-Fi clignote



REMARQUE:

- Assurez-vous de disposer d'un réseau Wi-Fi domestique de 2,4 GHz au minimum.
- Veillez à avoir à portée de main votre nom et votre mot de passe Wi-Fi domestique. Vous en aurez besoin plus tard.
- Assurez-vous que votre appareil se trouve dans un endroit où il y a un excellent signal Wi-Fi domestique.
- Et oui, restez à proximité de votre appareil.

Mode Contrôle à distance

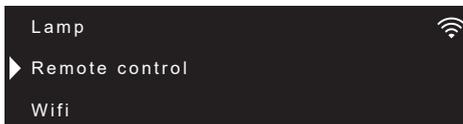
Étape 1

- Faites défiler le menu et sélectionnez l'option PARAMÈTRES avec la touche ►



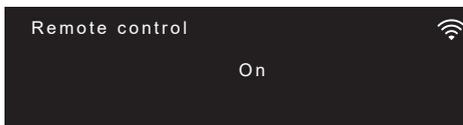
Étape 2

- À partir du menu Paramètres, sélectionnez l'option Contrôle à distance avec la touche ►



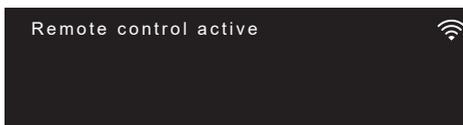
Étape 3

- Réglez le four sur le contrôle à distance à l'aide de la touche +



Étape 4

- Confirmez la sélection avec ►



REMARQUE:

Pour activer, désactiver ou réinitialiser la connexion Wi-Fi, voir infos à la page FR 8 de ce document.

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

Nettoyage du four et maintenance

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

PARTIE VITRÉE

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

JOINT DE LA PORTE

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

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE

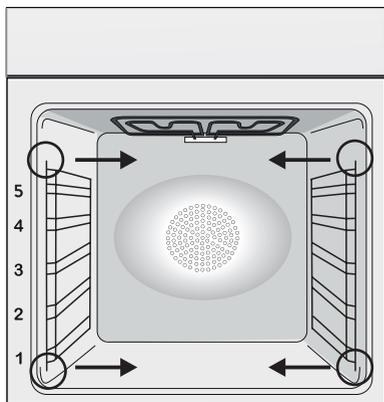
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de verser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit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

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

Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

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



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)/F(10 Led).

Pyrolysis

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

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré programmés.

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

- **PYRO +:** nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques).
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
- Nettoyer la porte du four.
- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.
- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit évent-

uel de glissières coulissantes.

- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

En utilisant le cycle de pyrolyse:

1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position "□". Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.

2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.

3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).

4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0--n" tant que la porte est verrouillée.

5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0--n" pour signaler que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"

2- Le temps de pré-réglé est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. La durée se règle à l'aide du programmeur ("+" ou "-" du clavier).

La gestion des déchets et la protection de l'environnement



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

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes

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

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

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

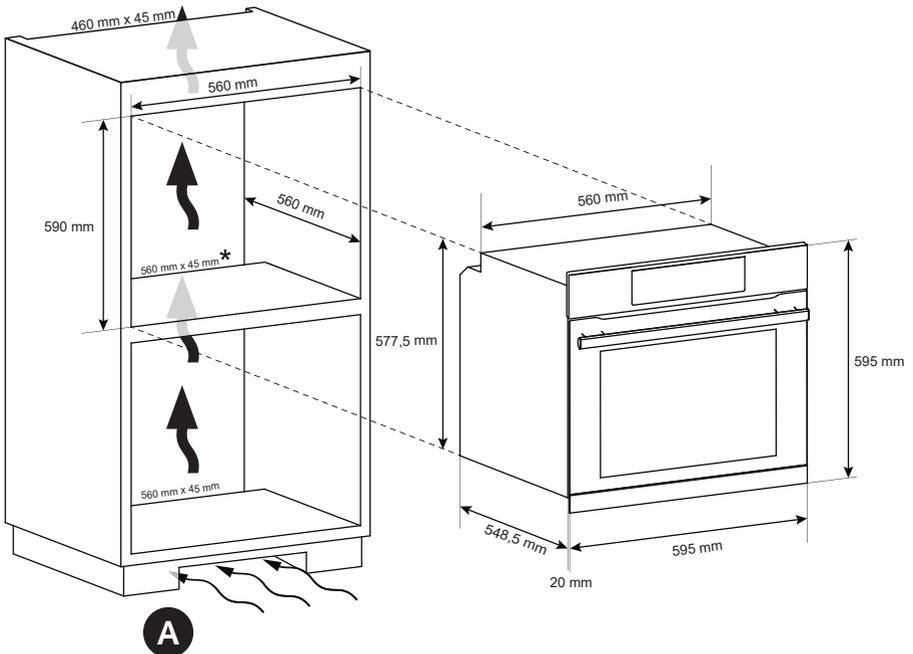
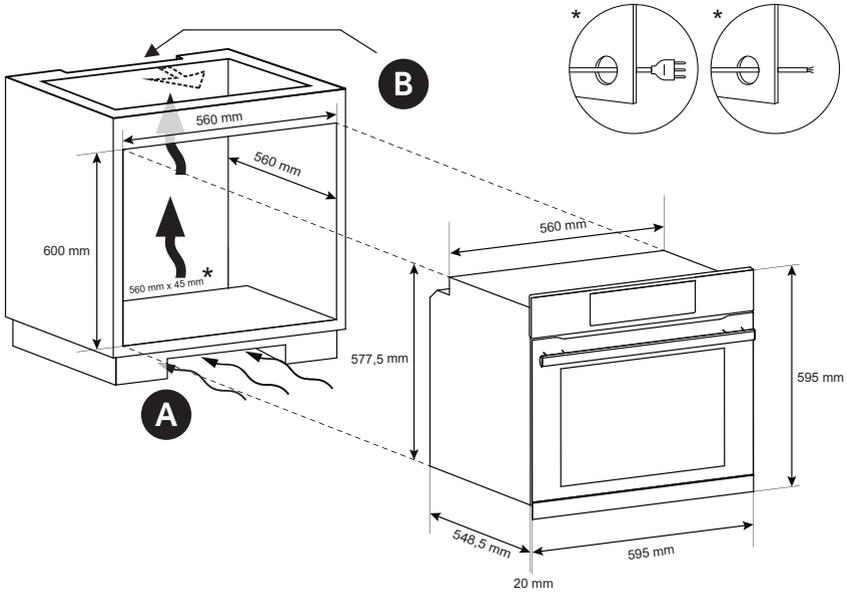
ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

Dépannage

| Problèmes | Cause possible | Solution |
|------------------------|--|---|
| Le four ne chauffe pas | L'horloge n'est pas réglée | Réglez l'horloge |
| Le four ne chauffe pas | La sécurité enfant est activée | Désactiver la sécurité enfant |
| Le four ne chauffe pas | Les réglages nécessaires ne sont pas imposés | Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects |

Installation





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

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

A

EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm².

FR Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10 mm ou de la même surface dans 5000 mm².

B

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

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

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



70016022

