

ROSIÈRES

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____

EN

02

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FOURS _____

FR

14

Safety Indications

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

the removable parts and, after cleaning, reassemble them according to the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

• 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 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.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards
- 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

5

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

Product Description

6

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

7

- 3.1 Display description
- 3.2 Product setting
- 3.3 Operating in manual mode
- 3.4 Operating in everyday cooking mode
- 3.5 Operating in special functions mode
- 3.6 Operating in my chef mode
- 3.7 Operating in cleaning system mode
- 3.8 Function descriptions
- 3.9 Cooking modes
- 3.10 WIFI function

Oven Cleaning and Maintenance

12

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Pyrolysis
- 4.3 Maintenance
 - Removal and cleaning of the side racks
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door

Troubleshooting

13

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

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

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



1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

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

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

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection



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

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

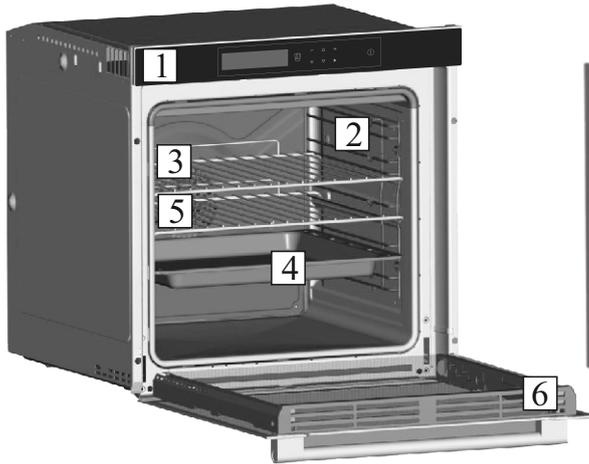
1.6 Declaration of compliance

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

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

2. Product Description

2.1 Overview



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

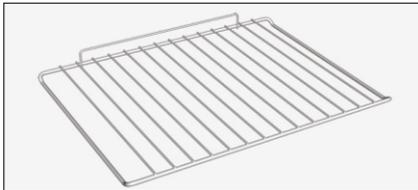
2.2 Accessories

1 Drip pan



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

2 Metal grill



It holds baking trays and plates.

3 Led vision



It is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic 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 :

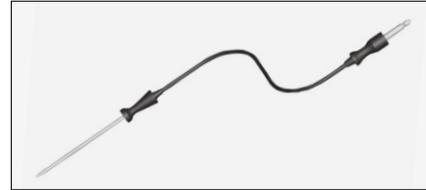
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination.

4 Meat-probe (depends on the oven model)



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.

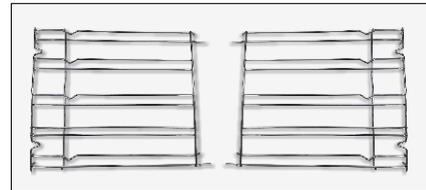
Warning

- 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.

5 Lateral wire grids



They are placed to drip pan and metal grill side shelves.

2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

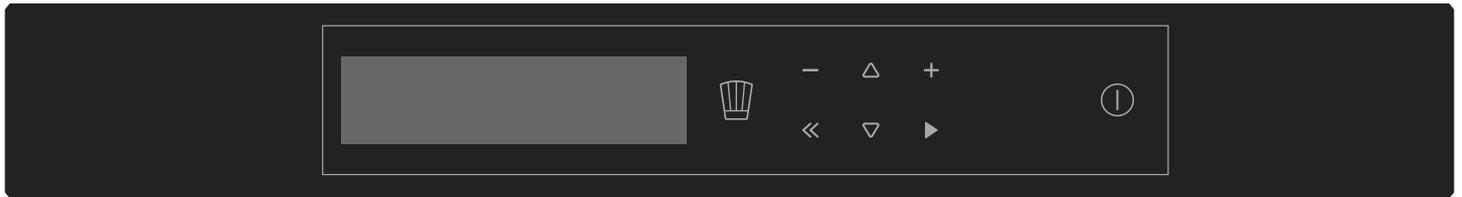
1. Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth.

2. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.

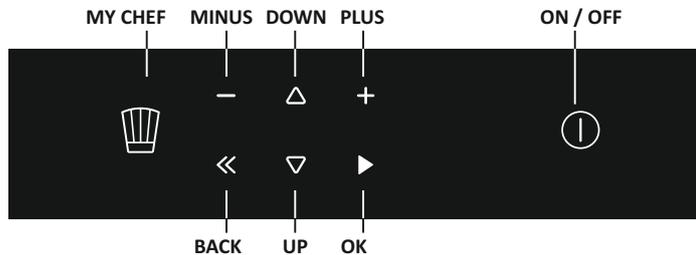
3. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven

3.1 Display description



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".

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 1)

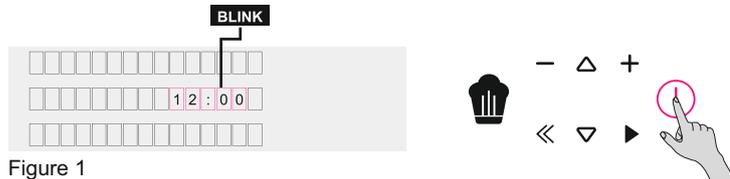


Figure 1

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

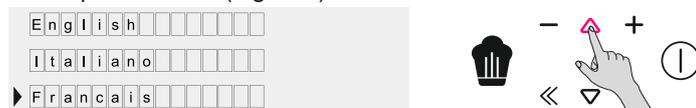


Figure 2

- Press OK to go ahead. (Figure 3)

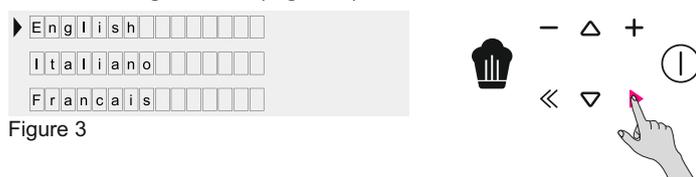


Figure 3

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

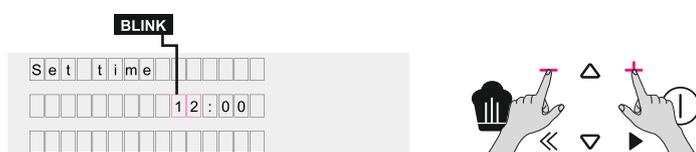


Figure 4

- 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.

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 5)

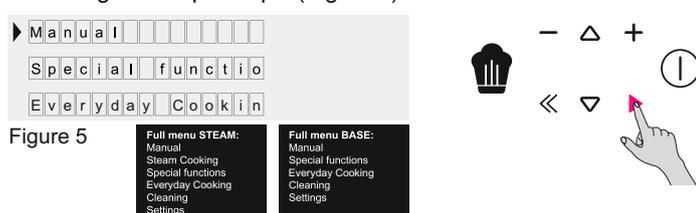


Figure 5

Full menu STEAM:
Manual
Steam Cooking
Special functions
Everyday Cooking
Cleaning
Settings

Full menu BASE:
Manual
Special functions
Everyday Cooking
Cleaning
Settings

- 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)

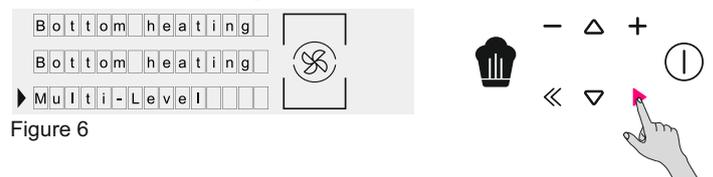


Figure 6

- 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)

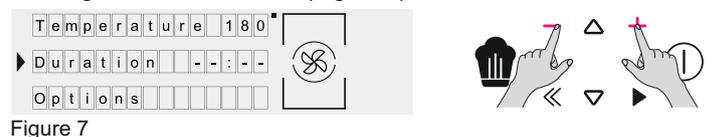


Figure 7

- 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)

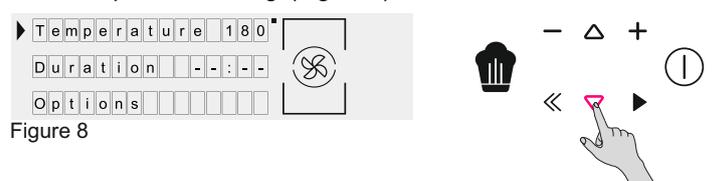


Figure 8

- 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

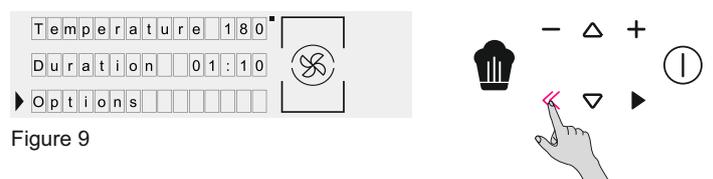


Figure 9

3.4 Operating In Everyday Cooking Mode



Figure 10

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.

3.5 Operating In Special Functions Mode

Please refer to chapter 3.9 Cooking modes.



Figure 11

3.6 Operating In My Chef Mode

Please refer to chapter 3.8 Function Descriptions.



Figure 12

3.7 Operating In Cleaning System Mode

Please refer to chapter 3.9 Cooking Modes and 4.2 Pyrolysis.



Figure 13

3.8 Function Descriptions

FUNCTION	DESCRIPTION
	KEY LOCK Entering in the setting menu from the home page or during a cooking, by pressing together MYCHEF 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.
	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.
	WIFI Entering in wifi menu from the home page, with this function it is possible to set the WiFi. See the dedicated chapter.
	LOCK 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. 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. When the door is locked the icon of the padlock is switched on.

FUNCTION	DESCRIPTION
	MYCHEF 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; <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)

3.9 Cooking Modes

Symbol	Description	Suggestions
	Grill L5 (power) ** <input type="checkbox"/> 4° 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. When grilling meat, it is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Adding approx. half a litre of water. Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary). NOTE: If this function is selected, it is not possible to set the delayed start with start / stop time.
	Multi-level 150-200°C ** <input type="checkbox"/> 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.
	Convection + Fan 200-240°C ** <input type="checkbox"/> 2° level	IDEAL FOR: lasagna, roasted chicken This function distributes heat better due to the combination of fan and heating elements, ensuring evenly baked results.
	Grill + Fan 200°C ** <input type="checkbox"/> 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. It is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Adding approx. half a litre of water. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats. NOTE: If this function is selected, it is not possible to set the delayed start with start / stop time.
	Bottom heating 160-180°C ** <input type="checkbox"/> 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 ** <input type="checkbox"/> 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.
	Conventional *** 160-200°C ** <input type="checkbox"/> 2° level	IDEAL FOR: bread, pizza, focaccia, brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Preheat the oven for 10 minutes.
	Defrost 40°C <input type="checkbox"/> 2° level	The fan circulates air at room temperature around frozen food so that it defrosts in a few minutes without altering food properties.
	Master bake *** 180-200°C ** <input type="checkbox"/> 2° level	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
	Leavening 40°C <input type="checkbox"/> 2° level	IDEAL FOR: bakery. Uses the top and bottom heating elements to warm the oven cavity very gently, ensuring bread or baked foods rise.
	Convection + 180-200°C ** <input type="checkbox"/> 2° level	IDEAL FOR: cakes, bread, biscuits, croissants, brioche. Combines a first phase of traditional cooking followed by cycles at varying fan speeds.
	Pyrolysis Eco	For perfect, regular cleaning of the oven cavity.
	Pyrolysis Super	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from 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

3.10 WIFI Function

For all the details related to the link between app and product, please refer to the related quick guide.

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

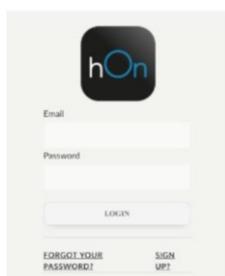
Step 1

- Download hOn app.



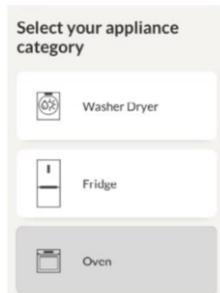
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance



Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number.



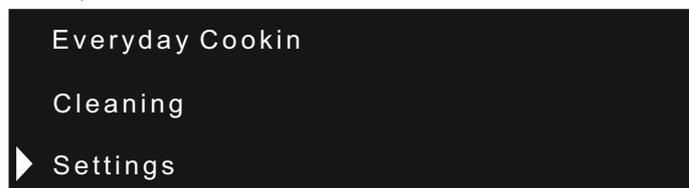
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

Step 5

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



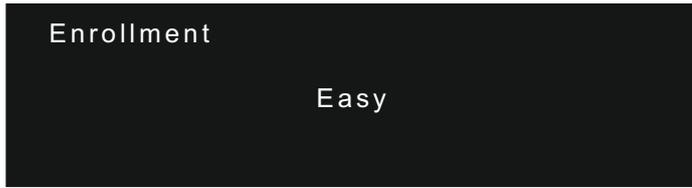
Step 6

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

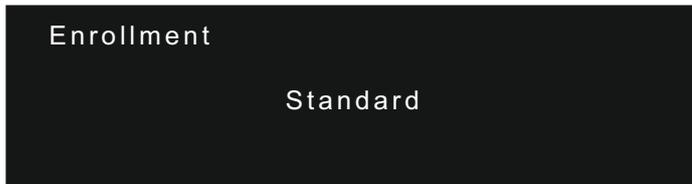


Step 7

- OPTION 1: Set the oven on ENROLLMENT EASY with the button + and confirm the selection with ► (the oven will beep)



- OPTION 2: Set the oven on ENROLLMENT STANDARD with the button + and confirm the selection with ► (the oven will beep)



Step 8

- The WIFI icon will blink

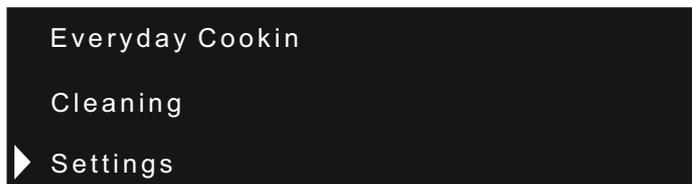


NOTE:

- 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.

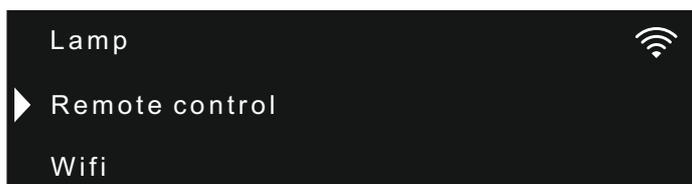
Remote control mode**Step 1**

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



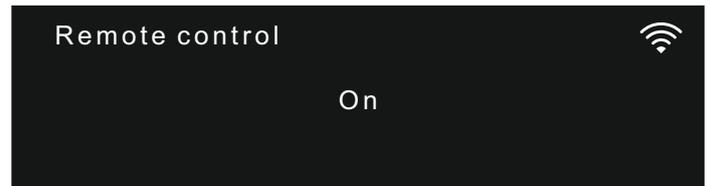
Step 2

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



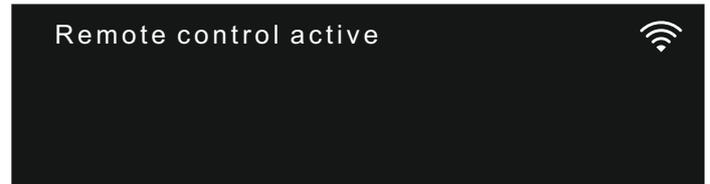
Step 3

- 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 12 of this document.

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 wick 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.

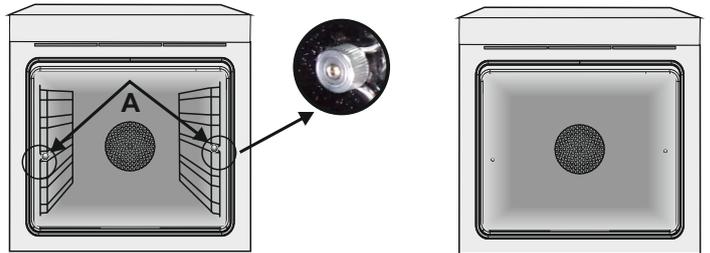
Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

- 1- 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.

4.3 Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you.
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



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

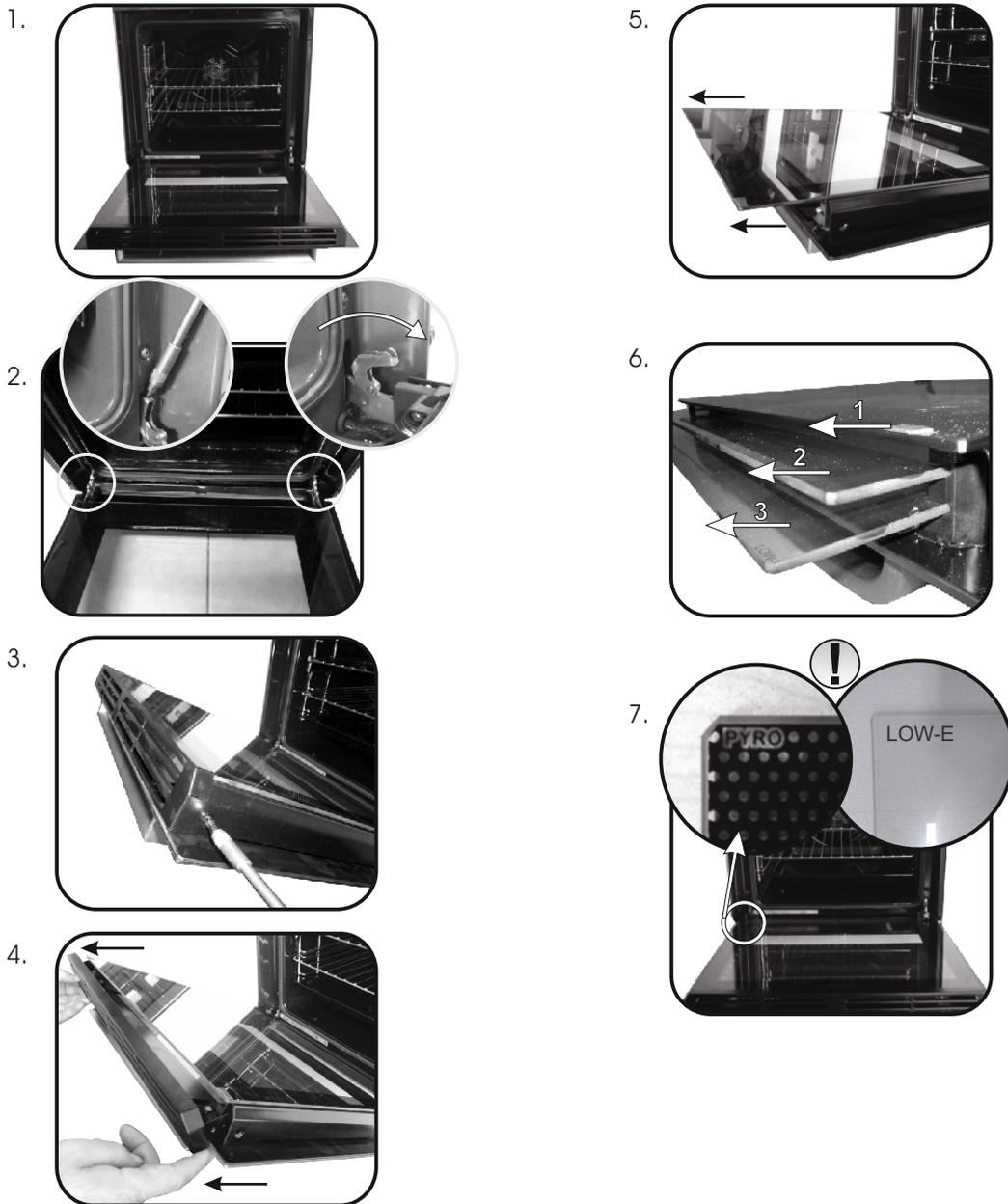
1. Open the oven door.

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.



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, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

• 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 monopolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie. Le disjoncteur monopolaire 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 monopolaire 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 monopolaire, 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 à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire 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.

- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.

- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.

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

- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

- **AVERTISSEMENT** : Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :

- Nettoyez la porte du four.

- Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.

- Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).

- Ne placez pas des torchons à l'intérieur.

- Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou si vous n'utilisez pas la sonde à viande.

- Pendant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.

- Lors de l'insertion du bac à grille, veillez à ce que le bord anti-glisse soit positionné vers l'arrière et vers le haut

- Pour une utilisation correcte du four, il est conseillé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers à four et/ou des récipients spéciaux.

Instructions générales

17

- 1.1 Consignes de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 Gestion des déchets
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

18

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

Utilisation du four

19

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Réglage du produit
- 3.3 Fonctionnement en mode manuel
- 3.4 Fonctionnement en mode Cuisine de tous les jours
- 3.5 Fonctionnement en mode fonctions spéciales
- 3.6 Fonctionnement en mode my chef
- 3.7 Fonctionnement en mode système de nettoyage
- 3.8 Descriptions des fonctions
- 3.9 Modes de cuisson
- 3.10 Fonction sans fil

Nettoyage et entretien du four

24

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage du four
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Entretien
 - Enlèvement et nettoyage des grilles
 - Enlèvement de la fenêtre de four
 - Enlèvement et nettoyage de la porte vitrée

Dépannage

25

- 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.

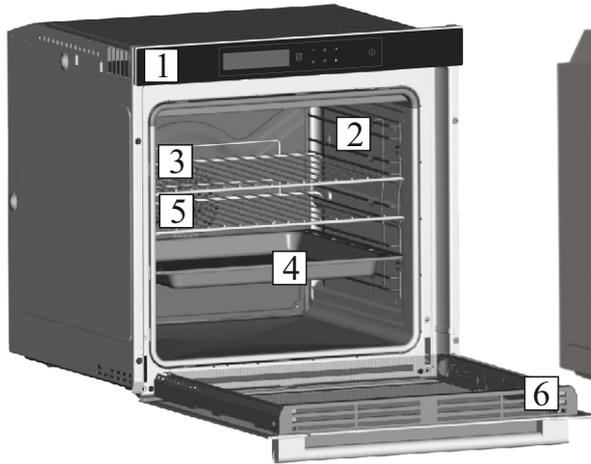


1.6 Déclaration de conformité

Le groupe Candy Hoover déclare par la présente que cet appareil marqué **CE** est conforme aux exigences essentielles de la directive 2014/53/UE. Pour recevoir une copie de la déclaration de conformité, veuillez contacter le fabricant à l'adresse www.candy-group.com.

2. Description du produit

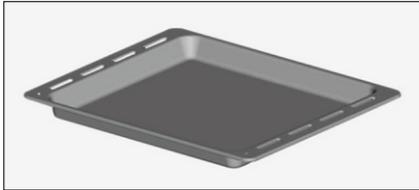
2.1 Vue d'ensemble



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

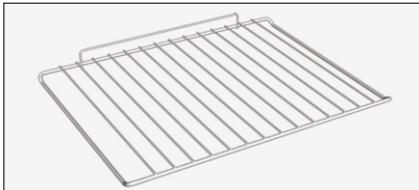
2.2 Accessoires

1 Lèche-frite



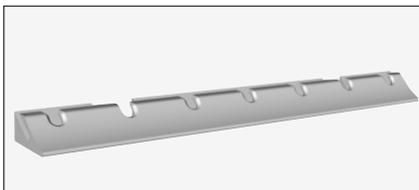
Collecte les résidus qui s'écoulent pendant la cuisson des aliments sur les grilles.

2 Grille métallique



Permet de ranger les plaques de cuisson et plats.

3 Voyant à LED



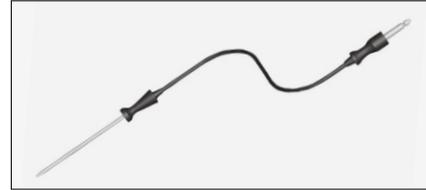
Système d'éclairage qui remplace l'ampoule électrique habituelle. 14 LED (pour les modèles qui ne sont pas à pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les modèles à pyrolyse) sont intégrés dans la porte. Génèrent un éclairage LED de grande qualité qui permet de voir clairement l'intérieur du four, sans 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.

4 Sonde à viande (selon le modèle du four)



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

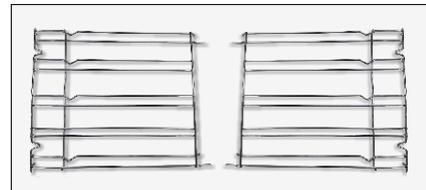
- Introduisez la sonde à viande dans le trou sur le haut de la cavité.
- Préparez les aliments et insérez la sonde à viande correctement dans les aliments.

Avertissement

Ne préchauffez pas le four et ne démarrez pas la cuisson avant d'avoir inséré correctement la sonde à viande. La sonde doit être introduite dans les aliments et la prise pendant que le four est toujours froid.

- *N'insérez pas la sonde à viande dans des aliments congelés.*
- *Ne laissez pas la sonde à viande dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas : elle risquerait d'être endommagée.*

5 Grilles métalliques latérales



Elles sont disposées sur le côté de la lèche-frite et de la grille métallique.

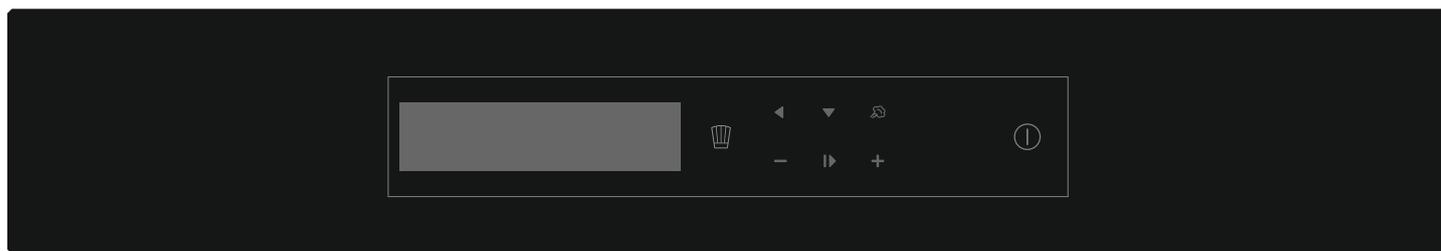
2.3 Première utilisation

NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

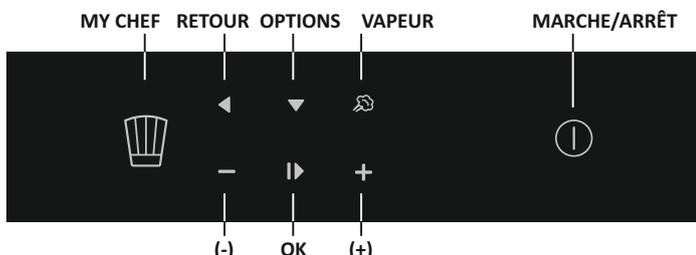
1. Nettoyez le four avant la première utilisation. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide.
2. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
3. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé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

3. Utilisation du four

3.1 Description de l'affichage



MARCHE / ARRÊT ⓘ → 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 1)

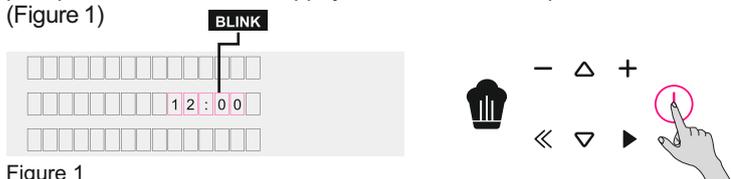


Figure 1

- Entrez dans la section des réglages et sélectionnez votre langue dans les options du menu déroulant (Figure 2).

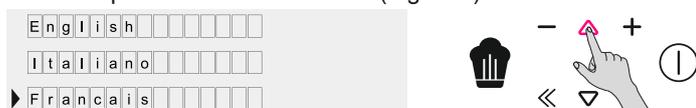


Figure 2

- Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 3)



Figure 3

- Réglez l'heure en appuyant sur les touches (+) et (-). Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 4)

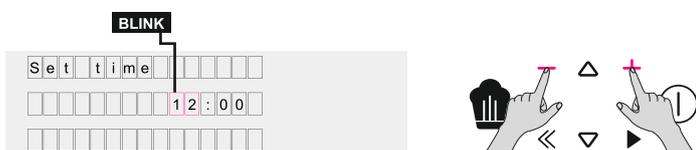


Figure 4

- 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 5)

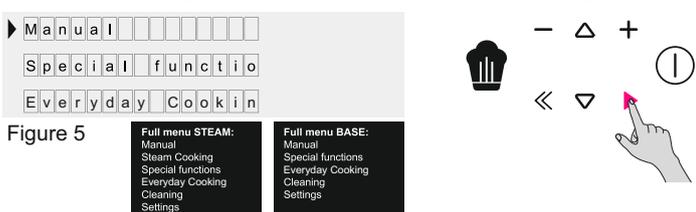


Figure 5

Full menu STEAM:
Manual
Steam Cooking
Special functions
Everyday Cooking
Cleaning
Settings

Full menu BASE:
Manual
Special functions
Everyday Cooking
Cleaning
Settings

- 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 6)

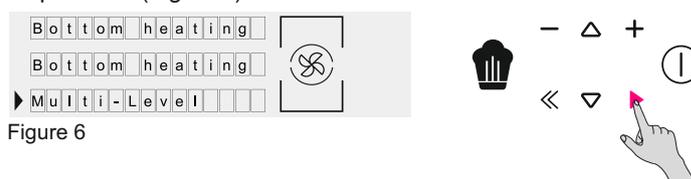


Figure 6

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

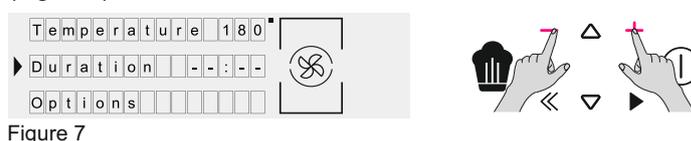


Figure 7

- 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 8)

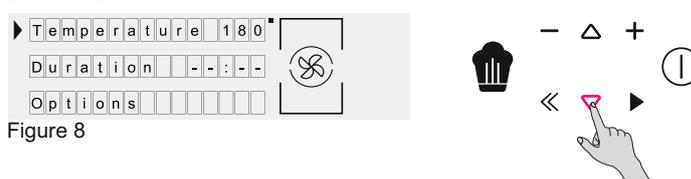


Figure 8

- 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

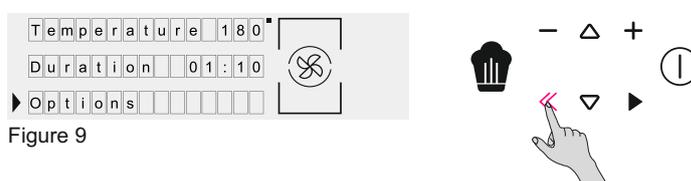


Figure 9

3.4 Fonctionnement en mode Cuisine de tous les jours

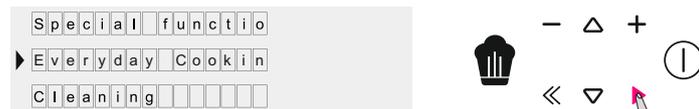


Figure 10

Naviguez dans le menu ACCUEIL jusqu'à trouver la rubrique Cuisine de tous les jours.

- Entrez dans cette rubrique et sélectionnez une recette.

Veillez noter que les Cuisine de tous les jours automatiques sont disponibles dans l'interface utilisateur et dans l'application.

Veillez noter que les durées de cuisson peuvent varier en fonction des besoins des consommateurs.

3.5 Fonctionnement en mode fonctions spéciales

Consultez le chapitre 3.9 Modes de cuisson.



Figure 11

3.6 Fonctionnement en mode My Chef

Consultez le chapitre 3.8 Descriptions des fonctions.



Figure 12

3.7 Fonctionnement en mode système de nettoyage

Consultez le chapitre 3.9 Modes de cuisson et le chapitre 4.2 Pyrolyse.

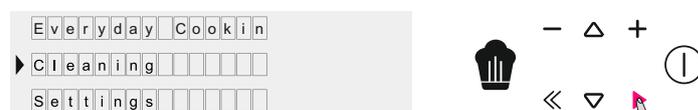


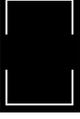
Figure 13

3.8 Descriptions des fonctions

FONCTION	DESCRIPTION
	VERROUILLAGE CÎÉ En entrant dans le menu de réglage depuis la page d'accueil ou pendant une cuisson, en appuyant simultanément sur les boutons MYCHEF et START pendant 3 secondes, il est possible de verrouiller l'interaction de l'utilisateur en dehors du bouton ON / OFF. Lorsque le verrouillage des touches est activé, l'icône est activée. Pour déverrouiller, utilisez la même combinaison de touches.
	SONDE À VIANDE Si la sonde à viande est détectée (par un message du système info), son symbole est allumé et tous les programmes en cours sont arrêtés. Si la sonde à viande est retirée pendant l'exécution d'un programme de cuisson, le programme s'arrête et revient au menu d'accueil.
	WIFI Une fois dans le menu wifi accessible depuis l'écran d'accueil, cette fonction permet de régler la commande sans fil. Consultez le chapitre correspondant.
	VERROUILLAGE À la fin d'un cycle de pyrolyse ou en cas d'interruption d'un cycle de pyrolyse, il n'est pas possible de démarrer un autre programme tant que la porte n'est pas déverrouillée. La pyrolyse n'est pas disponible en cas de détection des grilles latérales ou de la sonde à viande, et avec la commande sans fil, si cela se produit pendant un cycle de pyrolyse, la pyrolyse est stoppée. Quand la porte est verrouillée, le symbole du cadenas est allumé.

FONCTION	DESCRIPTION
	MY CHEF En appuyant sur cette touche lorsque le four n'est pas éteint ou n'est pas en cours de cuisson, vous pouvez entrer dans un menu spécial contenant : <ul style="list-style-type: none"> • "MES RECETTES" (c'est-à-dire une liste de recettes mémorisées, max 5; si aucune recette n'est mémorisée une tonalité invalide est émise) • "LAST USED" (c'est-à-dire le dernier programme de cuisson utilisé; si aucun programme n'est mémorisé, une tonalité invalide est émise) • "DERNIER UTILISÉ APP" (c'est-à-dire le dernier programme reçu par l'application; si aucun programme n'a été reçu, une tonalité invalide est jouée)

3.9 Modes de cuisson

Symbole	Description	Suggestions
	Gril L5 (puissance) ** <input type="checkbox"/> niveau 4°	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 poissons peuvent être placés sur la grille avec la lèchefrite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes. Pour cuire les viandes, il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour récupérer les jus de cuisson. Ajoutez environ un demi-litre d'eau. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (au besoin). REMARQUE: Si cette fonction est sélectionnée, il n'est pas possible de configurer le départ différé avec l'heure de début / arrêt.
	Chaleur pulsée 150-200°C ** <input type="checkbox"/> 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.
	Chaleur tournante 200-240°C ** <input type="checkbox"/> niveau 2°	IDÉAL POUR : lasagne, poulet rôti Cette fonction répartit mieux la chaleur en raison de la combinaison de ventilateurs et d'éléments chauffants, garantissant des résultats de cuisson uniformes.
	Turbogrill 200°C ** <input type="checkbox"/> niveau 4°	IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rôtis). Utilise l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser avec la porte fermée. Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour récupérer les jus de cuisson. Ajoutez environ un demi-litre d'eau. Retournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches. REMARQUE: Si cette fonction est sélectionnée, il n'est pas possible de configurer le départ différé avec l'heure de début / arrêt.
	Sole 160-180°C ** <input type="checkbox"/> niveau 2°	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.
	Sole Brassée 210°C ** <input type="checkbox"/> 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.
	Convection naturelle *** 160-200°C ** <input type="checkbox"/> niveau 2°	IDÉAL POUR : pain, pizza, fougasse, 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.
	Décongélation 40°C <input type="checkbox"/> niveau 2°	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés pour qu'ils dégivrent en quelques minutes sans altérer les propriétés des aliments.
	Master bake *** 180-200°C ** <input type="checkbox"/> 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.
	Levage 40°C <input type="checkbox"/> 2° level	IDÉAL POUR : produits de boulangerie. Utilisez les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour réchauffer la cavité du four doucement, assurant la levée du pain ou des aliments cuits au four.
	Convection naturelle + 180-200°C ** <input type="checkbox"/> 2° level	IDÉAL POUR : gâteaux, pain, biscuits, croissants, brioche. Combine une première phase de cuisson traditionnelle suivie de cycles à différentes vitesses du ventilateur.
	Pyrolyse ÉCO	Pour un nettoyage parfait et régulier de la cavité du four.
	Pyrolyse Super	Pour un nettoyage extrêmement complet et l'élimination de grandes quantités de saleté dans 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

3.10 Fonction sans fil

Pour plus d'informations, consultez le Guide rapide correspondant, également disponible en ligne au lien suivant : <http://go.candygroup.com/hover-ov>.

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 éteinte.
 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

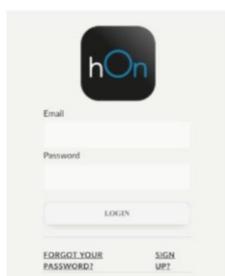
Étape 1

- Téléchargez l'application Hon



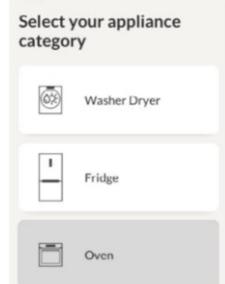
Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 3

- Ajoutez un nouvel appareil

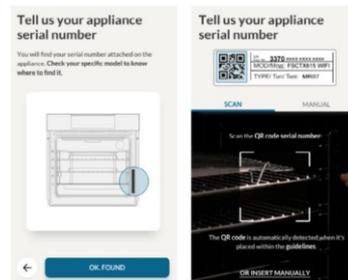


Étape 4

- Scannez le code QR ou insérez le numéro de série



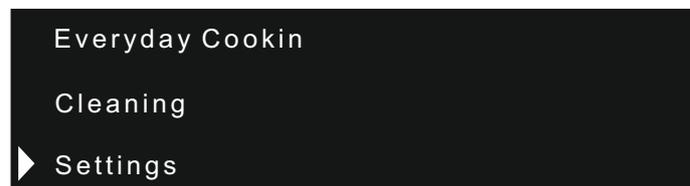
Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



SUR L'APPAREIL

Étape 5

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



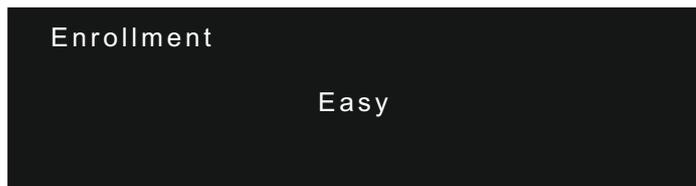
Étape 6

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

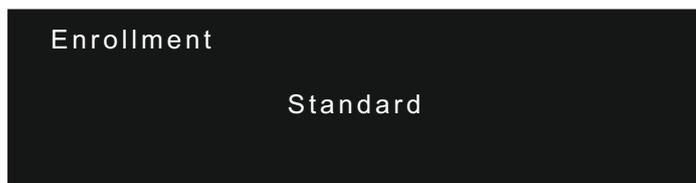


Étape 7

- OPTION 1 : Réglez le four sur CONNEXION SIMPLIFIÉE avec la touche + et confirmez la sélection avec ► (le four émet un bip)

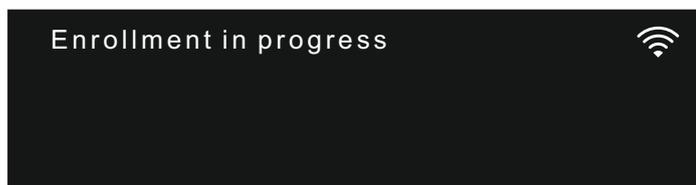


- OPTION 2: Réglez le four sur CONNEXION STANDARD avec la touche + et confirmez la sélection avec ► (le four émet un bip)



Step 8

- L'icône Wi-Fi clignote



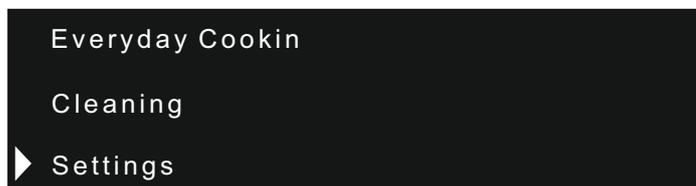
REMARQUE:

- 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

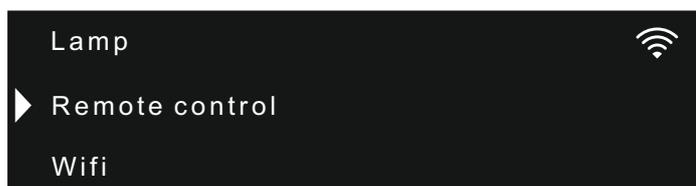
Étape 1

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



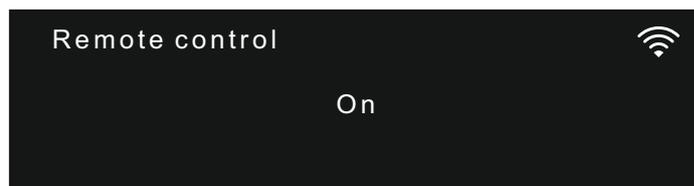
Étape 2

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



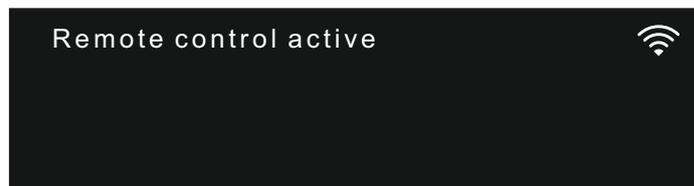
Étape 3

- 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 27 de ce document.

4. Nettoyage et entretien du four

4.1 Remarques générales concernant le nettoyage du four

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

AVERTISSEMENT

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

PARTIES VITRÉES

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

PORTE DE FOUR

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

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires avec une éponge humide et savonneuse, avant de les rincer et de les essuyer: n'utilisez pas de produits détergents abrasifs.

LÈCHEFRITE

- Après avoir utilisé le grill, enlevez la lèchefrite du four. Versez la graisse chaude dans un récipient et nettoyez la lèchefrite à l'eau chaude, en utilisant une éponge et un détergent liquide.
- Si des résidus graisseux persistent, immergez la lèchefrite dans l'eau additionnée de détergent. Alternativement, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un détergent pour 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 d'aliments à haute température. L'opération s'effectue automatiquement à l'aide du programmeur. Les fumées dégagées sont « nettoyées » en passant par un système de pyrolyse qui démarre dès que la cuisson commence.

REMARQUE: étant donné que le système de pyrolyse nécessite de températures élevées, la porte du four est équipée d'un verrou de sécurité.

- Vous pouvez arrêter le système de pyrolyse à tout moment.
- Il est impossible d'ouvrir la porte tant que le symbole de verrou de sécurité est affiché.

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-réglés :

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

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

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

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

Utilisation du cycle de pyrolyse:

- 1- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur «  ». L'afficheur indique « ECO » ou « SUP ». Le temps programmé est 90 min et peut varier de 90 (mode Eco) à 120 min (mode Sup) via les touches de réglage (+) et (-). Si le four est très sale, il est recommandé d'augmenter la durée du programme jusqu'à 120 min. Si par contre le four n'est pas très sale, un cycle de pyrolyse de 90 min suffit.

REMARQUES:

- Il est possible de différer le démarrage d'un cycle de pyroclean en modifiant l'heure de fin du programme via les touches de réglage.
- Quelques minutes après, lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille automatiquement. Le cycle pyroclean peut être interrompu à tout moment en tournant le bouton de sélection

sur « 0 » (« OFF » s'affiche sur l'écran pendant 3 secondes).

4 - Lorsque le cycle pyroclean est terminé, la fonction de pyrolyse s'éteint automatiquement. L'afficheur indique « FIN » tant que la porte est verrouillée, puis « 0--n ».

5 - Vous pouvez repositionner le bouton de sélection sur « 0 », mais si la température est encore élevée, l'indication « 0--n » s'affiche pour indiquer que la porte est verrouillée.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

1- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur pyrolyse.

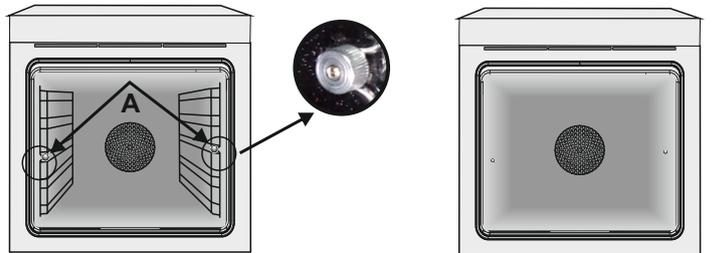
L'afficheur indique « ECO » ou « SUP ».

2- Le temps programmé est 90 min, mais il peut varier de 90 (mode Eco) à 120 min (mode Sup) via les touches de réglage (+) et (-). Si le four est très sale, il est recommandé d'augmenter la durée du programme jusqu'à 120 min. Si par contre le four n'est pas très sale, un cycle de pyrolyse de 90 min suffit.

4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

1. Desserrez les boulons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les grilles latérales en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les grilles latérales au lave-vaisselle ou avec une éponge humide et essuyez-les immédiatement.
4. Une fois que les grilles latérales sont nettoyées, remettez-les en place, remontez les boulons et serrez-les à fond.



DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la fenêtre avant.
2. Ouvrez les fixations du logement de charnière sur les côtés droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remettez la fenêtre en place en effectuant la procédure dans le sens contraire.

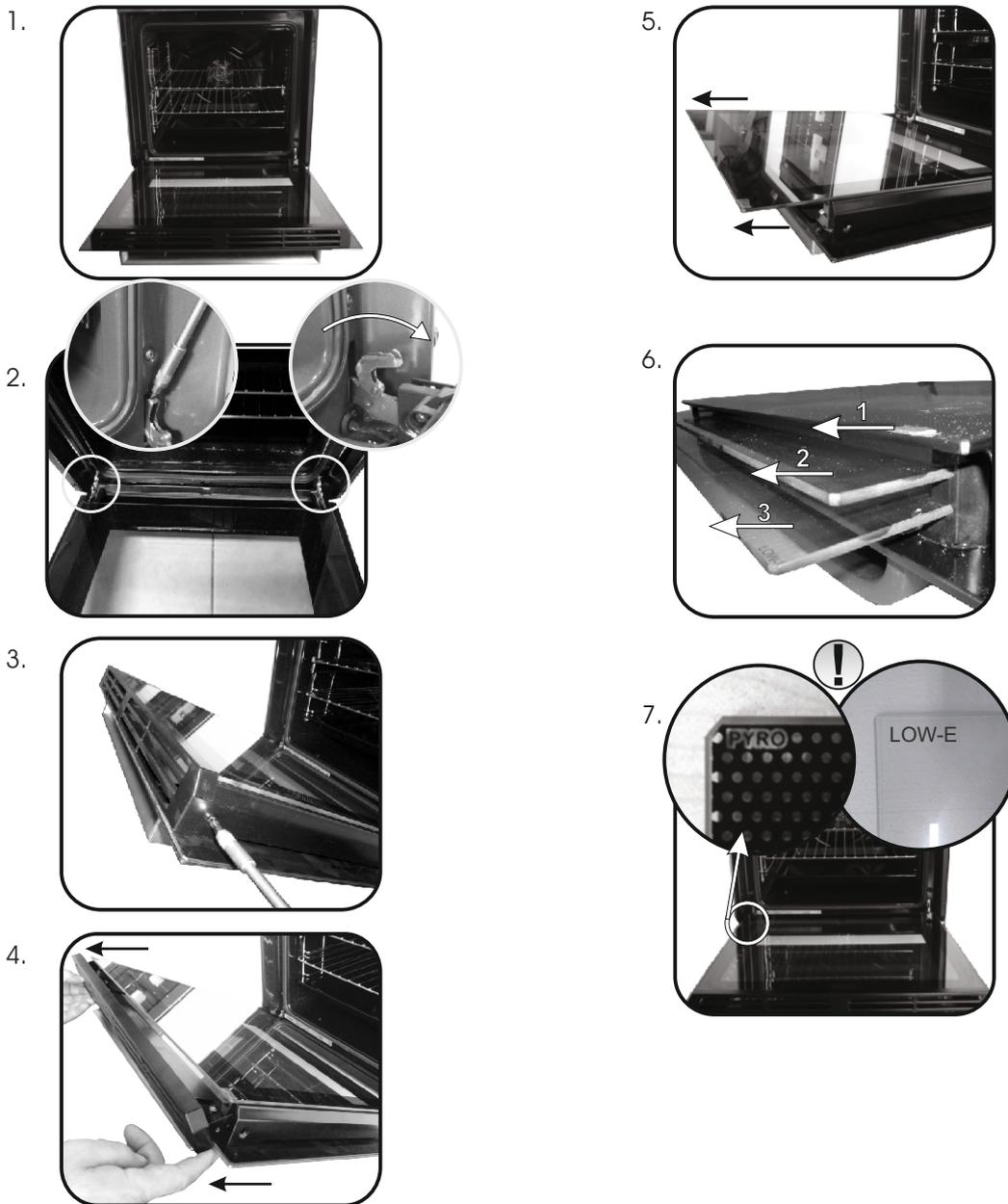
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DE LA PORTE VITRÉE

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquez les charnières, enlevez les vis et enlevez le capot métallique supérieur en le tirant vers le haut. 5,6. Enlevez la vitre, en l'extrayant avec précaution de la porte du four (NB dans les fours à pyrolyse, enlevez également la seconde et la troisième vitre (si elles existent)).

7. À la fin du nettoyage ou du remplacement, remontez les pièces dans le sens inverse.

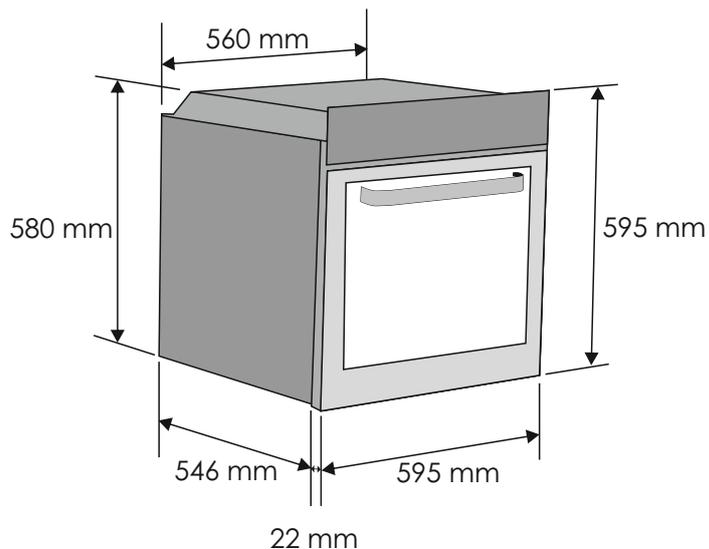
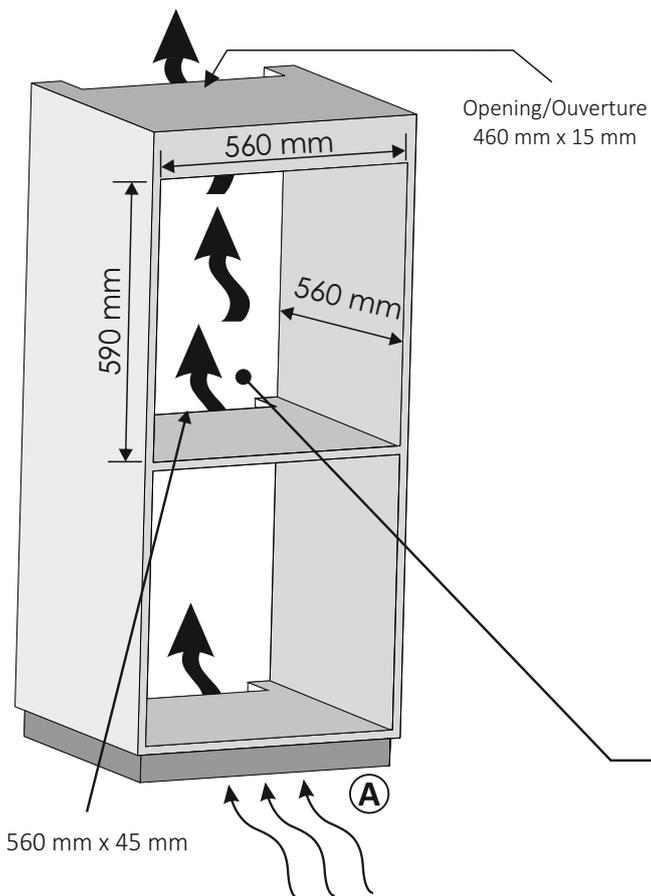
REMARQUE: Sur toutes les vitres, l'indication « Pyro » doit être lisible et positionnée sur le côté gauche de la porte, près de la charnière latérale gauche. Ainsi, l'étiquette imprimée de la première vitre se trouvera à l'intérieur de la porte.



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 recouvert d'un fond à l'arrière, prévoyez une ouverture pour le câble d'alimentation électrique.

A **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

A **FR** Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il faut créer une ouverture de 500x10 mm ou une surface équivalente à 5000 mm² pour bénéficier des performances maximales du four.

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, créez une ouverture de 460x15 mm

