

ROSIÈRES

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **EN 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 19**

Safety Indications

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

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- WARNING: Do not line the oven walls with 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.
- .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.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.

General Instructions

6

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

Product Description

8

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

10

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

15

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

Troubleshooting

18

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

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



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

1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

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

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection



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

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

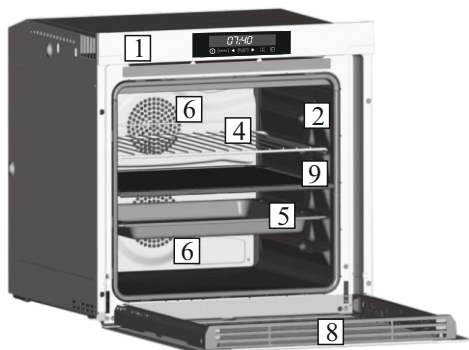
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

1.6 Declaration of compliance

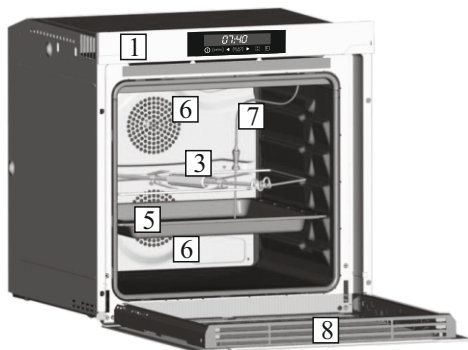
By placing the **CE** mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

2.1 Overview



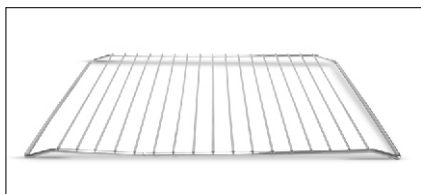
1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Turnspit
4. Metal grill



5. Drip pan
6. Fan (behind the steel plate)
7. Meat probe
8. Oven door
9. Separator

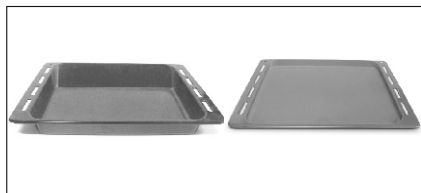
2.2 Accessories (According to model)

1 Metal grill



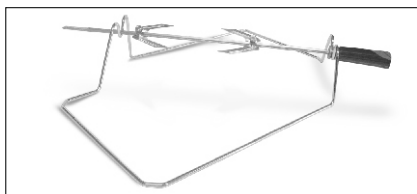
Holds baking trays and plates.

2 Drip pan



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

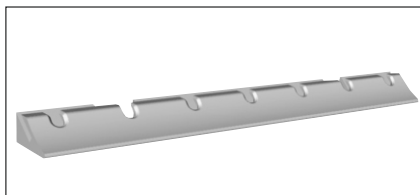
3 Turnspit



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

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

4 Led vision



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

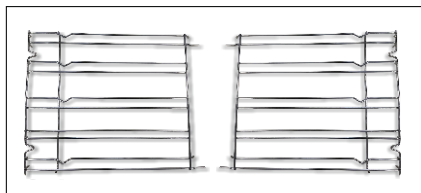
-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High.

5 Separator

The separator divides oven into two cavities. It separates upper and lower cavity when you want to use oven in dual mode. It must be used in third shelf. Never leave the separator inside the oven when the Pyrolytic mode is on.



6 Lateral wire grids

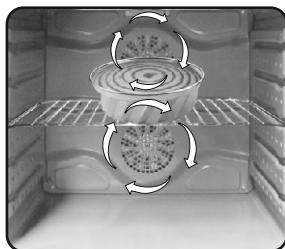
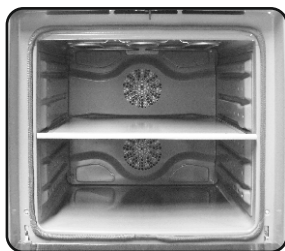


It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

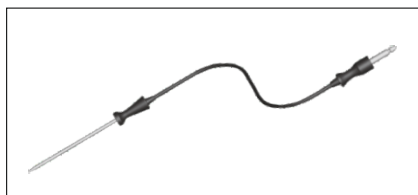
7 Pro/Exp'r Technology

Our technology and experience have brought a feature typical of professional kitchens into the home. A Multijet lateral ventilation system emit microflows of hot air directly onto the food, at low speeds, enveloping it completely.

This enables uniform cooking, reduced loss of food moisture and simultaneous cooking on different levels.



8 Meat-probe (According to the model)



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. 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.

2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

3. Use of the Oven

3.1 Display description (full touch double cavity)



CAVITY: When the separator is placed inside the oven, you can select the lower or upper cavity by pressing the  button.

When you select a cavity, you need to set the desired cooking function by pressing the F key and then press SELECT to confirm the choice.

It is now possible to set the cooking temperature by pressing the "<" and ">" keys, confirming your selection by pressing SELECT. Following this procedure the oven starts to cook.

If you want to use the oven as a single cavity one, you have to remove the separator.

Press F to select the desired cooking function and confirm by pressing SELECT. Set the temperature by pressing the "<" and ">" keys and confirm the selection by pressing SELECT. Following this procedure the oven starts to cook.

NOTE: when a cavity is selected, all the information relating to cooking functions, temperature and time refer to the cavity that was selected previously.

ON/OFF: The oven is switched on and off with this button

EXTRA: 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"

and the only functioning key is Extra. From the Extra key, the following functions can be set:

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
COOKING DURATION 	NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA twice and set the time using the "+" and "-" keys, confirming by pressing "SELECT". The display shows "00:00" if no cooking duration has been inserted, otherwise the display shows the time remaining.	•To modify cooking before the set time, press EXTRA twice and regulate the cooking time as required using the "<" and ">" keys, before pressing "SELECT" once more. •To cancel the cooking duration, reset the display to "00:00".	When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.	When the cooking time has finished, the oven automatically switches off and the alarm sounds for a few seconds.
END OF COOKING 	NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". The cooking duration is automatically calculated.	To modify the end of cooking before the set time, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the end of cooking time as required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". To cancel the end of cooking time, reset the display to "00:00".	When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.	•This function is also used for cooking that can be scheduled in advance. •If a cooking programme is set, it will be lost if the "F" key is pressed. •If delayed cooking is set, the oven switches off and the display shows the current time while the cooking programme, cooking duration and end of cooking icons are illuminated. NOTE: Delayed cooking feature is not available for following cooking modes: Grill, Grill+Turnspit, Grill+Fan+Turnspit. •If a cooking programme is set, by pressing the "<" and ">" keys you can see and modify the temperature set: at the first touch, the operating temperature is shown while another touch will allow you to modify said temperature.
TIMER 	• The display shows "00:00" if no time has been inserted or the time remaining if this has already been set. Press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming by pressing SELECT.	•To modify the timer, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the cooking time as required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT".	•This function activates an alarm that sounds for a few seconds when the set time expires (this function does not switch the oven off). You can select a time between 00:00 and 23:59.	• The timer functions regardless of whether the oven is switched on.
SETTING THE CLOCK 	•Switched on for the first time, the display illuminates and shows "12:00". •To modify the time, press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming it by pressing SELECT.		•It allows you to set the time that appears on the display.	•The alarm functions regardless of whether the oven is switched on.
CHILD SAFETY LOCK 	•Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to activate this function: the display will show ON; to confirm press SELECT.	•Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to deactivate this function: the display will show OFF; to confirm press SELECT.	•If the function is active only the "Extra" button, to deactivate the function, and "On/Off" button can be used.	•This function is useful when there are children in the house.

LANGUAGE SETTING: The language can be set when the oven is switched off by pressing the Extra and Select buttons simultaneously and for 3". The current language is shown on the display and can be changed by pressing the "<" or ">" keys, confirming it by pressing SELECT. Available languages are: Italian, English, French and German.

SELECT: Any selection must be confirmed. If not confirmed within 15 seconds, the selection is cancelled. By changing menu, any unconfirmed selection is lost.

“HOT” ICON: When a cooking programme finishes or when the oven switches off, if the oven is still hot, the display shows the current time alternating with the message “HOT” .

MEAT PROBE (depends on the oven model) → If the meat probe is identified, the display shows "PROBE". When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 200°C: the selectable temperature is also limited to 200°C. When the temperature is confirmed, by pressing "Select", the display shows “Q 40°”: it is now possible to select the meat probe target temperature, between 30°C and 90°C at 1°C intervals. When the meat probe temperature is confirmed, press the "Select" key and the display shows “Q” followed by the actual temperature taken by the meat probe (1 degree intervals). As soon as the meat probe reaches the set temperature, the cooking programme terminates. If a cooking programme is set with the meat probe, by pressing the "<" and ">" keys you can see and modify the temperature of the meat probe: at the first touch of one of the two keys, the display shows the meat probe target temperature, while at the next touch you can change the selected temperature of the probe.

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

MEAT PROBE	
RECOMMENDED TEMPERATURES	
Meat	
Rare	56
Medium rare	58
Medium	60
Well done	62
Salmon	35
Chicken	min 68

3.2 Cooking Modes

SINGLE MODE

To use the Single Mode, remove the separator from the oven.

You can choose all the functions below with Single Mode.

The cooking methods suggested are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

Function Dial	T °C default	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
①			OFF.
	40	40 ÷ 40	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	180	50 ÷ 240	MULTI-LEVEL Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.
* 	220	50 ÷ 280	CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 240	CONVECTION+FANS Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.
	160	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat from below.
* 	200	150 ÷ 220	MASTER BAKE : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING+FANS The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS
	L5	L1 ÷ L5	GRILL+TURNSPIT Use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
	220	150 ÷ 220	GRILL+TURNSPIT+FAN The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No preheating is required for rotisserie cooking.

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

Upper Cavity



Function Dial		T °C default	T °C range	Function (Depends on to the oven model)
	Multi-Level + Upper Fan	180	160 ÷ 240	Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.
	Grill	L3	L1 ÷ L5	Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.
	Grill + Upper Fan	190	160 ÷ 240	The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.

Lower Cavity



Function Dial		T °C default	T °C range	Function (Depends on to the oven model)
	Multi-Level + Lower Fan	180	160 ÷ 240	Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.
	Bottom	160	160 ÷ 240	Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.
	Bottom+ Lower Fan	160	160 ÷ 240	The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

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

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

4.2 Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

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

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

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

Using the Pyrolytic cycle:

If a pyrolysis cycle is chosen the display shows "ECO", that lasts 90 minutes, blinking; by the "<" and ">" it is possible to change in "SUPER" that lasts 120 minutes.

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

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

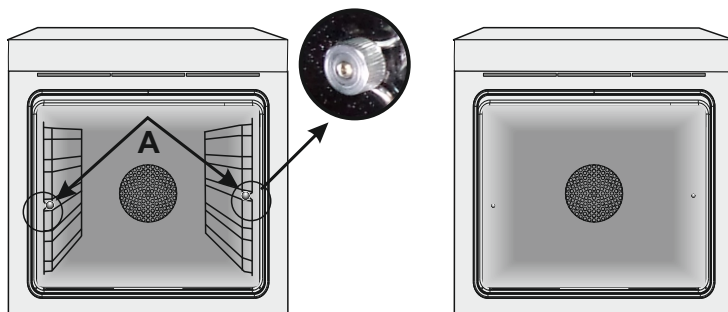
During pyrolysis the buzzer does not sound.

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

4.3 Maintenance

INSTRUCTION FOR 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 they are fully tightened.



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

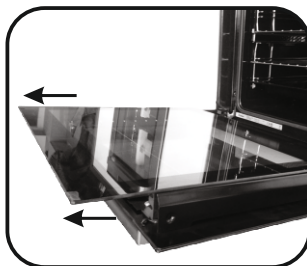
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

1.



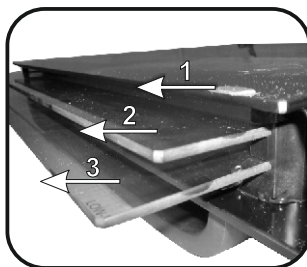
5.



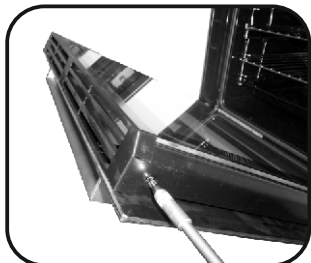
2.



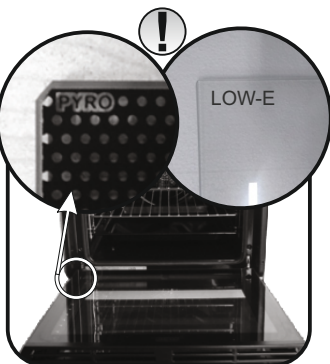
6.



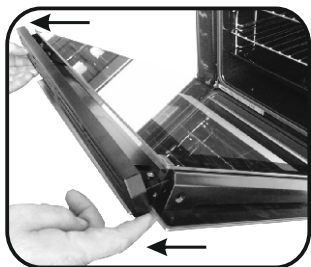
3.



7.

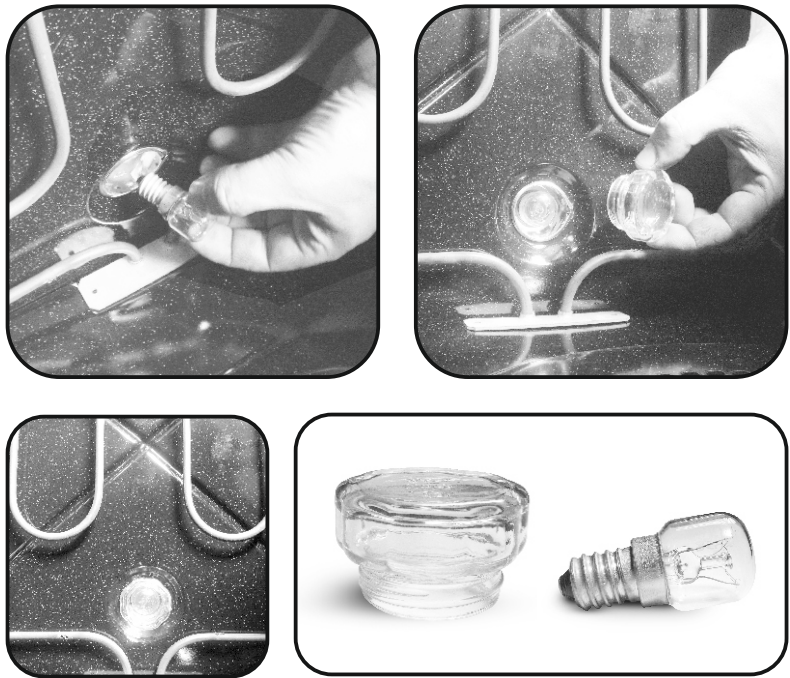


4.



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

Conseils De Securite

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.

- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.

- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.

- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.

- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.

- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.

- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.

- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.

- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le

voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible.

La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.

- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

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

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

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

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

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

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

Automatique :

- Nettoyez la porte du four.

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

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

- Ne placez pas des torchons à l'intérieur.

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

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

Instructions Générales

23

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

Description du produit

25

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

Utilisation du Four

28

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

Nettoyage du four et maintenance

33

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

Dépannage

36

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

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



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

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme 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 pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 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.

1.3 Recommandations

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

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

1.4 Installation

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

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



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

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

recycler tous les matériaux.

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

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

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

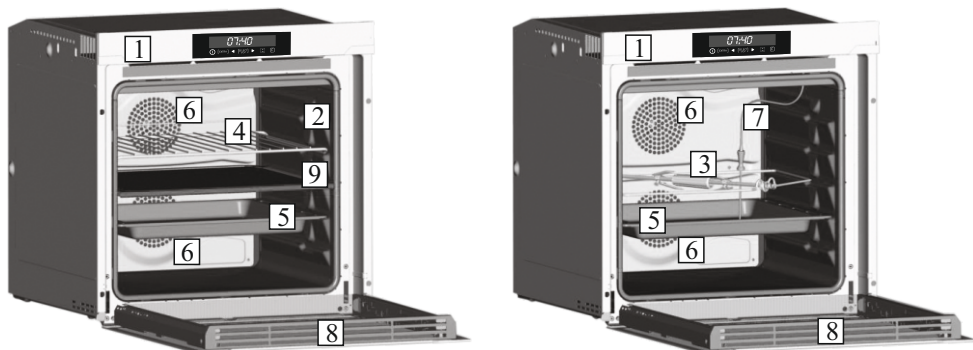


1.6 Declaration De Conformité

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

2. Description du produit

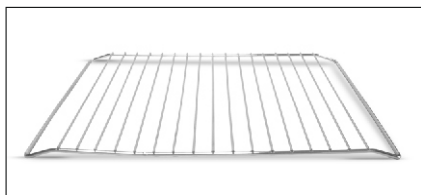
2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins
(gradins fils si inclus)
3. Tournebrotte
4. Grille métallique
5. Léchefrite
6. Ventilateur
(derrière la plaque d'acier)
7. Sonde à viande
8. Porte du four
9. Séparateur

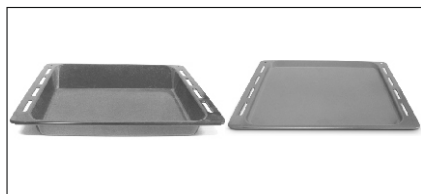
2.2. Accessoires

1 Grille métallique



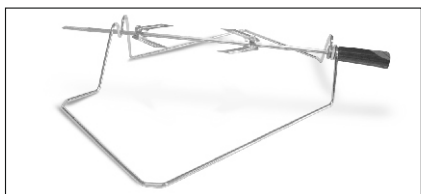
La grille métallique sert de support aux plats.

2 Léchefrite



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

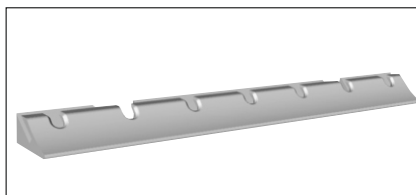
3 Tournebroche



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

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

4 Led vision



Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrées dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux.

Les avantages :

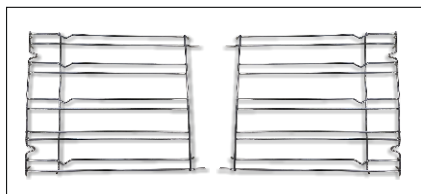
- Visibilité optimales des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse 95% par rapport au système traditionnel d'éclairage du four « les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1 : 1993 + A1 :1997 + A2 : 2001 (équivalent à la norme EN 60825-1 :1994 + A1 :2002 + A2 : 2001) la puissance maximale lumineuse émise est 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».

5 Séparateur

Le séparateur divise le four en deux cavités. Il sépare la cavité du haut et la cavité du bas, lorsque vous souhaitez utiliser le four en double cavité. Le séparateur doit être positionné sur le 3^{ème} niveau. Ne pas laisser le séparateur à l'intérieur du four lorsque vous programmez une pyrolyse.

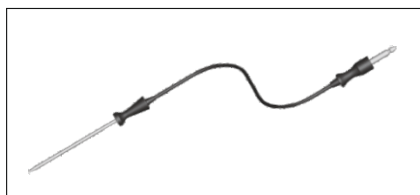


6 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèchefrites.

7 Sonde à viande (selon modèle)



Mesure de la température interne de la nourriture en cours de cuisson. Insérez la sonde à viande dans l'embout prévu à cet effet.

- Préparez l'aliment et ajoutez proprement la sonde de viande dans l'aliment. Ne pas préchauffer ou commencer à cuire avant d'insérer proprement la sonde de viande. La sonde doit être insérée dans l'aliment et son réceptacle lorsque le four est encore froid.

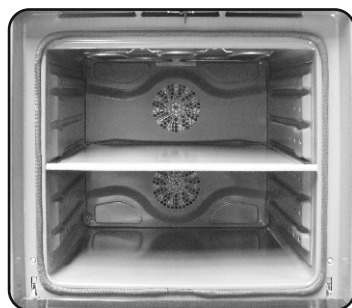
- Ne pas insérer la sonde de viande dans l'aliment congelé.

- Ne pas laisser la sonde de viande dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée : elle peut être endommagée.

8 La Technologie Pro/exp'r

La technologie et l'expérience de notre marque ont permis d'adapter une caractéristique typique de la cuisine professionnelle au monde domestique. Le système de ventilation latérale "Multi-chaaleur tournante" distribue un micro flux d'air chaud directement sur l'aliment, à faible vitesse, en l'enveloppant complètement.

Cela favorise une cuisson plus douce, plus homogène, une faible perte d'humidité de l'aliment et des cuissons simultanées sur différents niveaux.



2.3 Première Utilisation

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

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage (FULL TOUCH en double cavité)



1. Marche/Arrêt
2. Fonctions Supplémentaires
3. Flèche (-)
4. Sélection/ Arrêt
5. Flèche (+)
6. Cavité
7. Fonctions de cuisson

CAVITE : Quand vous avez bien installé le séparateur dans le four, vous pouvez sélectionner la partie de la cavité que vous allez utiliser en appuyant sur le bouton de réglage. 

Après le choix de la cavité, vous devez sélectionner la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur le bouton « F » et confirmer le choix avec le bouton « SELECT ».

Vous pouvez régler la température de la cuisson en utilisant les touches « < » et « > ». N'oubliez pas de la confirmer avec le bouton « SELECT » pour vous assurer

que la cuisson démarre.

Si vous voulez utiliser le four comme une cavité unique, en premier vous devez sortir le séparateur. Après vous devez sélectionner la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur le bouton « F » et confirmer le choix avec le bouton « SELECT ». Vous devez régler la température de la cuisson en utilisant les touches « < » et « > ». N'oubliez pas de la confirmer avec le bouton « SELECT » pour vous assurer que la cuisson démarre.

ATTENTION: En sélectionnant une des deux cavité, toutes les informations du display (sur la fonction de cuisson, la température et le temps) lui sont relative.

ON/OFF : Le four s'allume et s'éteint avec ce bouton.

EXTRA : Si le four s'éteint, l'écran affiche l'heure. Quand le four est inactif, toutes les fonctions s'affichent sur l'écran à l'exception de la fonction de durée de cuisson et de fin de cuisson. Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas et l'heure 12:00 se met à clignoter sur l'écran. A cet instant, la seule fonction qui marche est la fonction EXTRA. Le symbole EXTRA, permet le réglage de plusieurs fonctions :

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT LE DESACTIVER	FONCTION PRINCIPALE	POURQUOI QUELS BESOINS ?
DUREE DE CUISSON 	NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé. Appuyez deux fois de suite sur le bouton EXTRA et déterminez le temps de cuisson en vous aidant des touches "<" et ">". Une fois que le temps souhaité est atteint, appuyez sur la touche SELECT. L'écran affiche "00:00" si la durée de cuisson n'a pas été insérée. Dans le cas échéant, l'écran affiche le temps restant.	• Pour modifier le temps de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton EXTRA et choisissez le nouveau temps de cuisson en vous aidant des touches "<" et ">", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi. • Pour annuler le temps de cuisson restant, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00	Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche "E N D" (l'icône du programme de cuisson reste allumée). Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off. Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.	Lors que le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme se déclenche et dure quelques secondes.
FIN DE CUISSON 	NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé. Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que l'icône s'allume. Déterminez la fin du temps de cuisson en utilisant les boutons "<" et ">" et confirmez la sélection en appuyant sur le bouton "SELECT". La durée de cuisson est automatiquement calculée.	Pour modifier le temps de fin de cuisson, appuyez suffisamment longtemps sur le bouton EXTRA, jusqu'à ce que le voyant s'allume. Ensuite, choisissez le nouveau temps de cuisson restant en vous aidant des touches "<" et ">", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi. Pour annuler la fin de cuisson, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00	Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche "E N D" (l'icône du programme de cuisson reste allumée). Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off. Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.	• Cette fonction peut aussi être utilisée pour les cuissons qui peuvent être programmées en avance. • Si un programme de cuisson est sélectionné, n'appuyez pas sur le bouton "F", sinon vos données seront perdues. • Si le départ différé est programmé, le four s'éteint et l'écran affiche l'heure pendant que les fonctions de cuisson, temps de cuisson et fin de cuisson sont allumés. REMARQUE : la fonction de cuisson différée n'est pas disponible pour les modes de cuisson suivants : Grill, Grill+Tournebroche, Grill+Ventilateur+Tournebroche • Si un programme de cuisson est sélectionné en cliquant sur les touches "<" et ">", vous pourrez voir la température en appuyant une première fois, et la modifier en appuyant de nouveau.
MINUTEUR 	• Si aucun temps n'a été inséré ou si le temps restant de cuisson est écoulé l'écran affiche 00:00	• Pour modifier le minuteur, appuyer sur la touche EXTRA assez longtemps jusqu'à ce qu'elle s'allume. Une fois allumée, vous pouvez régler la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "<" et ">". Une fois le temps recherché obtenu, appuyer sur "SELECT" pour confirmer votre sélection.	• Cette fonction sert à activer une alarme qui se déclenchera une fois que le temps de cuisson prendra fin. Attention : cette fonction n'éteint pas le four. Vous pouvez choisir une période de temps qui varie de 00:00 à 23:53	• Le minuteur s'enclenche même si le four n'est pas allumé.
REGLAGE DE L'HEURE 	• Quand on met en marche cette fonction pour la première fois, l'écran s'allume et indique 12:00. • Pour modifier l'heure appuyez sur EXTRA suffisamment longtemps jusqu'à ce que le voyant s'allume puis utilisez les touches "<" et ">".		• Cette fonction permet de sélectionner le temps qui apparaîtra sur votre écran.	• L'alarme s'enclenche même si le four n'est pas allumé.
SECURITE ENFANT 	• Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyer sur la touche "<" ou ">" pour activer cette fonction. L'écran affichera "ON", pour confirmer la sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".	• Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyer sur la touche "<" ou ">" pour désactiver cette fonction. L'écran affichera "OFF", pour confirmer votre sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".	• Si la fonction est activée, seul la touche EXTRA et On/Off peut alors être utilisé.	• Cette fonction est utile lorsque les enfants sont à la maison.

CHOIX DE LA LANGUE : Une fois que le four est éteint, il est possible de définir la langue de votre choix. Il faut appuyer de manière simultanée sur le bouton EXTRA, SELECT pendant 3 secondes. La langue actuelle s'affiche sur l'écran, et il est possible de la changer en appuyant sur les touches "<" et ">". Une fois que la nouvelle langue est choisie, il suffit d'appuyer sur la touche SELECT pour valider son choix. Les langues disponibles sont : Italien, Anglais, Français, et Allemand.

SELECT : Tous les choix doivent être validés. Si vous ne validez pas votre sélection dans les 15 secondes, la sélection s'annule. Si vous changez de menu, toutes les sélections non validées seront perdues.

ICONE "CHAUD" : Si le four est encore chaud à la fin d'une cuisson ou lorsque le four est éteint, l'écran indique l'heure et alterne avec un message stipulant **"CHAUD"**.

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

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

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

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

3.2 Mode de cuisson

MONO CAVITE

Pour utiliser le four en mono cavité, enlever le séparateur du four. Vous pouvez choisir l'ensemble des fonctions ci-dessous en utilisant le four en mono cavité.

Les modes de cuisson proposés sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

Function Dial	T °C plage	T °C par défaut	Function (<i>Depends on the oven model</i>)
①			OFF.
	40	40 ÷ 40	DÉCONGÉLATION: Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson. La température est pré-réglée à 40°C constants, aucun réglage n'est possible.
	180	50 ÷ 240	CHALEUR PULSÉE: Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.
*	220	50 ÷ 280	CONVECTION NATURELLE: Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	210	50 ÷ 240	CONVECTION + VENTILATEUR: Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes.... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et réduit les mélanges d'odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, lorsque vous utilisez le four pour deux préparations.
	160	50 ÷ 230	RÉSISTANCE INFÉRIEURE: Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf...).
*	200	150 ÷ 220	MASTER BAKE: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	210	50 ÷ 230	RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSE
	L5	L1 ÷ L5	GRILL + TOURNEBROCHE: l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-Gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
	220	150 ÷ 220	GRILL + VENTILATEUR + TOURNEBROCHE: Conseillé pour la cuisson de viandes volumineuses à la broche, ce programme permet de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme la pièce.

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

CAVITE SUPERIEURE



Fonction Dial		T °C par défaut	T °C plage	Fonctions (selon le modèle du four)
	Élément de chauffage circulaire	180	160 ÷ 240	Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.
	Grill	L3	L1 ÷ L5	Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le roussissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.
	Turbo grill	190	150 ÷ 220	Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.

CAVITE INFÉRIEURE



Fonction Dial		T °C par défaut	T °C plage	Fonctions (selon le modèle du four)
	Chaleur pulsée	180	160 ÷ 240	Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.
	Résistance Inférieure	160	160 ÷ 230	Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)
	Résistance Inférieure + Ventilateur	160	160 ÷ 230	Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

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

PARTIE VITREE

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

JOINT DE LA PORTE

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

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE

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

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

4.2 Pyrolyse

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

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

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

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

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

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

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

En utilisant le cycle de pyrolyse:

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

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

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

Durant la pyrolyse le buzzer ne sonne pas.

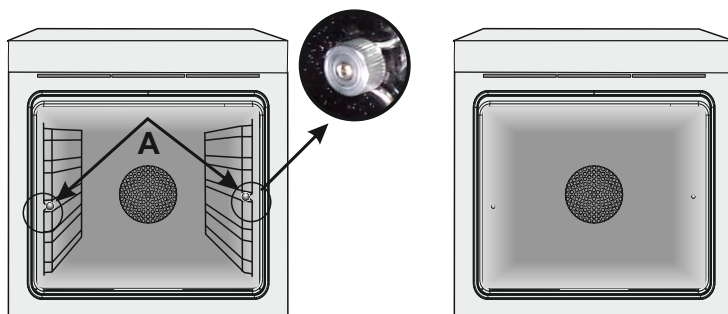
Une pyrolyse ne peut pas démarrer si le séparateur, les grilles latérales ou la sonde sont détectés.

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

4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

1. Dévissez le boulon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les supports latéraux en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les paniers au lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les grilles latérales, remettez-les en place et réinsérez les boulons en vous assurant qu'ils sont bien serrés.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

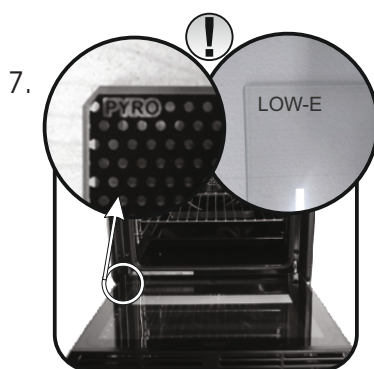
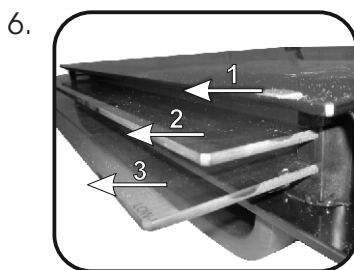
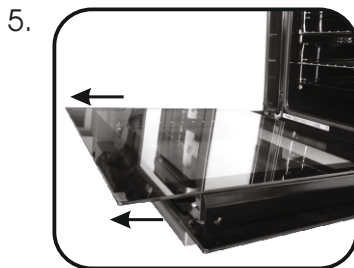
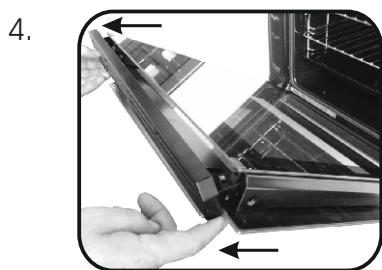
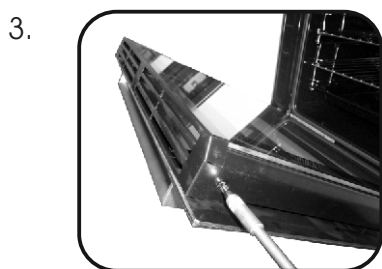
1. Ouvrez la porte du four.

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

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

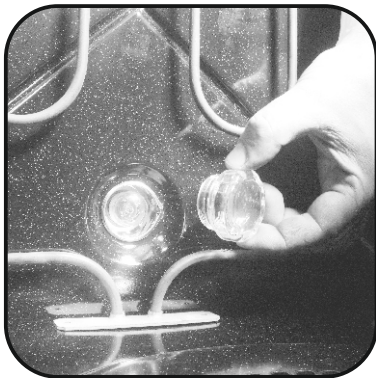
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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



REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

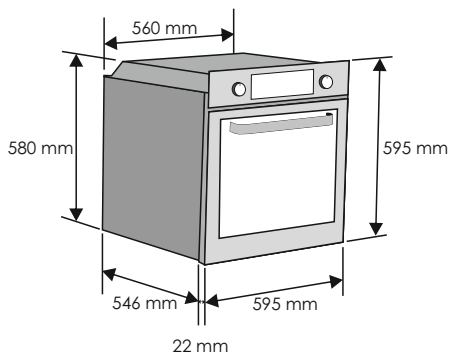
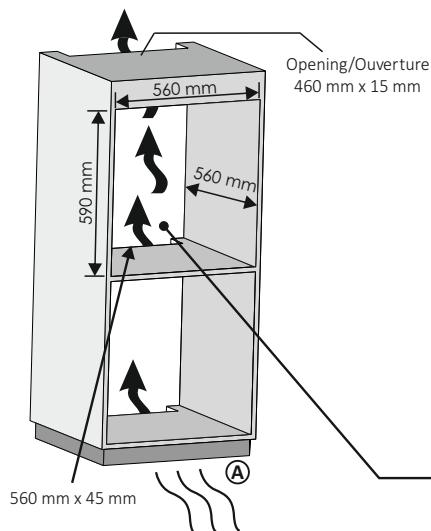
- 1. Débranchez le four de la prise.
- 2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
- 3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

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



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

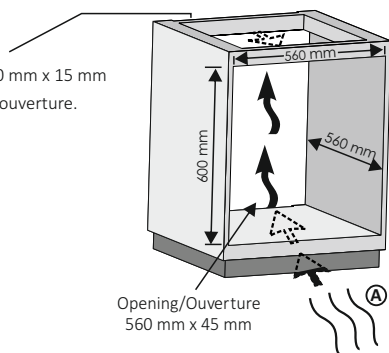
A FR Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10 mm ou la même surface dans 5.000 mm²

GB If the furniture is equipped 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.

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

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



70017264 • A5 • 10.2022 • REV_0

GB

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.