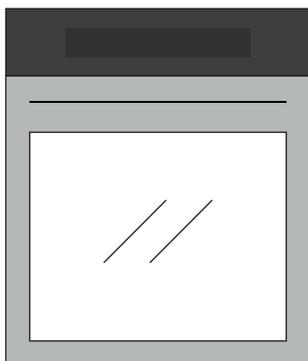


ROSIÈRES



User Instructions

OVENS

EN

2

Mode d'emploi

FOURS

FR

32

USINES DE ROSIÈRES - 30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 - Lunery - France

Summary

3	Safety Indications
8	General Instructions
10	Product description
14	Display
20	Heat Feel Sensor enrollment
22	Connectivity
26	General notes on cleaning
26	Maintenance
30	Troubleshooting
63	Installation

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition; the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** 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.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable

parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

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

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

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another

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

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

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

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

Heat Feel (Wireless temperature probe) WARNINGS

WARNINGS:

- This product is exclusive for oven appliances.

It should only be used as described in this User Manual.

- **DO NOT TOUCH** Heat Feel Sensor **WITH BARE HANDS** **JUST AFTER COOKING**. Always wear oven gloves to remove Heat Feel Sensor from the food after cooking.
- It is required to **FULLY INSERT** Heat Feel Sensor metal bar properly into the food until the **BLACK** ceramic **EDGE** of it during cooking.



- Do not expose the metal part of Heat Feel Sensor to the heat generated by oven directly. Do not expose the metal part of Heat Feel Sensor to the heat generated by the appliance.
- Do not use Heat Feel Sensor in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Heat Feel Sensor in a microwave oven.
- Heat Feel Sensor can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Heat Feel Sensor due to misuse of the device.
- Clean the Heat Feel Sensor before the use
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100 °C of the metal part. Ceramic part can reach 350 °C.
- If the Heat Feel Sensor temperature exceeds 100 °C, cooking will stop and the Heat Feel Sensor must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

General Instructions

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

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

Safety Indications

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

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

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

Electrical Safety

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

Recommendations

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

Installation

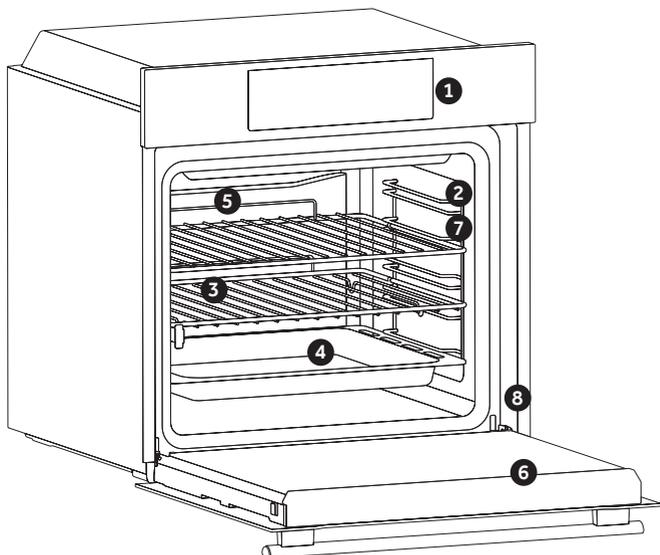
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect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

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

First Use

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

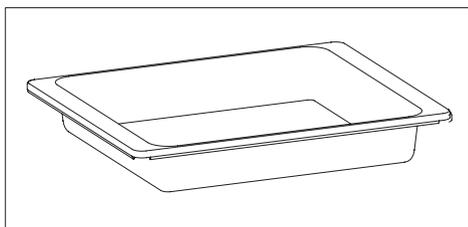
Product description



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

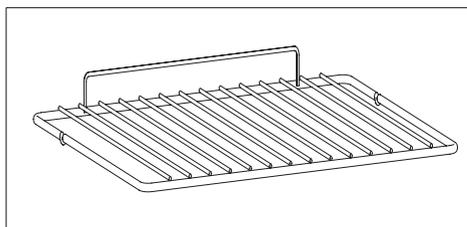
ACCESSORIES

Drip tray



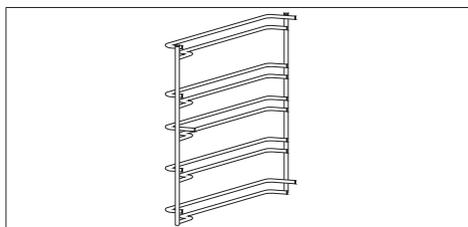
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metal grid



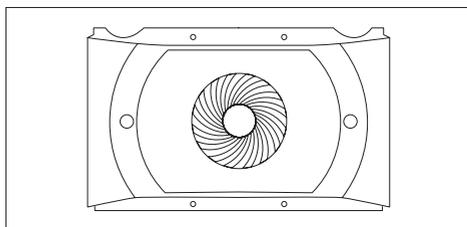
Holds baking trays and plates.

Lateral wire grids (only if present)



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

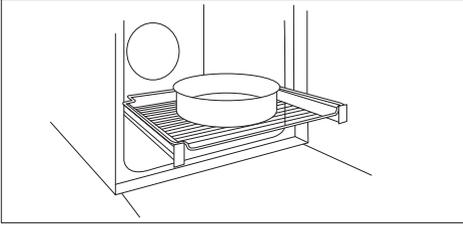
Chef panel (only if present)



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

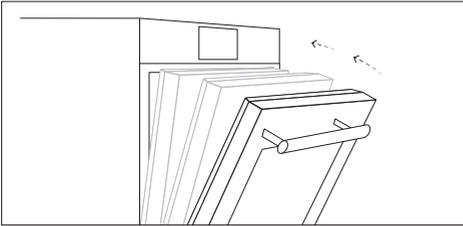
performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

Telescopic guides (only if present)



Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

Softclose (only if present)



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

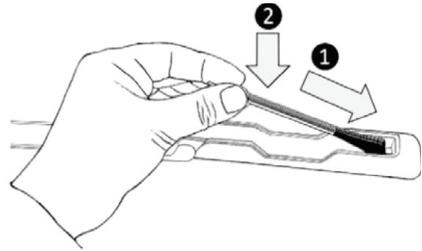
Heat Feel Sensor (only if present)



Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

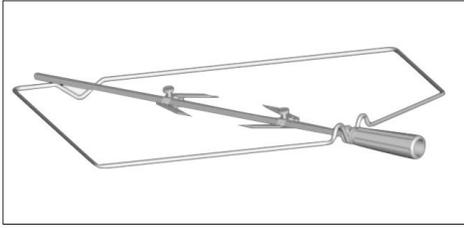
HEAT FEEL SENSOR

- Before the use verify the charge of the Heat Feel Sensor:
 1. Put Heat Feel Sensor into the charger and close the cover.
 2. Connect the charger to a USB power source, such as USB adapter or USB socket of PC/ notebook with the USB cable. The charger may not be working properly with power bank because of its auto switch-off function.
 3. LED of the charger will turn on and is flashing during charging. It will turn off when Heat Feel Sensor is fully charged.



- Verify that Bluetooth of the oven is turned on.
- Make sure the Heat Feel Sensor is within the range of monitoring distance. With long distances the Heat Feel Sensor cannot be detected by the oven.
- If the Heat Feel Sensor is covered by an insulated material does not communicate with the oven. If the probe is disconnected while standard cooking using the probe is underway (flat battery, Bluetooth turned off, etc....), the cooking process will be interrupted after a brief interval. During cooking with recipe and probe, the cooking process continues for the remaining scheduled time if disconnected.

Turnspit (only if present)



No pre-heating is required for rotisserie cooking.

Cooking with the door closed.

The energy consumption is 90-95% less than traditional system.

- Unscrew the hooks
- Insert the spit into the meat to be cooked
- Secure the meat with the hooks
- Tighten the screws
- Insert the spindle into the hole where the motor is located.
- Remove the handle and use it at the end of cooking to avoid burn when taking the food out of the oven

Use of steam functions

WATER DRAWER

1. Please push slowly and pull out the drawer in order to fill the water easily from the sink (or pour it from a jug). (Figure 1)
2. Please fill the drawer up to the MAX level and put it back in its place (Figure 2).



Figure 1



Figure 2

3. Select the steam switch to convert the food categories cooking parameters into steam one.
4. Set temperature and timing according to the recipe.
5. Click on the start icon to let the cooking begin.

NOTE: Some drops of water could fall into the cavity even during cooking. It's normal and it doesn't affect proper cooking.

- A buzzer will notify the end of preheating phase. At the end of cooking a buzzer will sound.
- When the oven is shut down or in stand-by, the system will automatically drain unused water into the drawer. The pump will make a noise for around 1 minute, during this process.

6. Discharge water by extracting the tank.

DESCALING

This function is suggested after 25 cycles and it will be mandatory after 40 cycles. The oven will show the "descaling icon" in both cases.

It is divided into three steps:

Step 1 (Removing residual water from steamer):

- i. Select descaling mode and then press the start button.
- ii. When the buzzer beeps to proceed with the second step, remove the water tank.

Step 2 (Descaling):

- i. Add in the water tank 400 ml tap water and 100 ml of descaler. Then press the start button.
- ii. This step will take 20 minutes, after that to proceed to the third stage, the water tank must be removed again.

Step 3 (Rinsing):

- i. Add 500 ml tap water on the water tank. Then press the start button.
- ii. This step will take 20 minutes, at the end of the process the buzzer beeps

!! If we remove the water tank, the descaling function ends.

WATER DISCHARGE

After the steam cooking cycle the water remained in the cavity will be transfer back to the water drawer. During this process the "water discharge" icon will be shown.

EVERYDAY USE

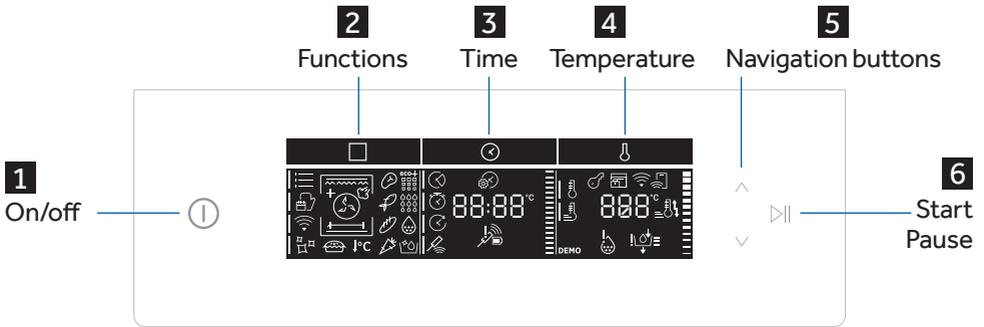
The oven gives different feedback about water drawer with the icon "water drawer feedback".

1. Level of water in the drawer: there are three lines to indicate the quantity of water inside the drawer (high, medium, low).

The emergency triangle icon alerts you when the drawer is empty.

2. Needs to fill the water tank: two arrows indicate if you need to fill or to empty the drawer.

Control panel



Please refer to next pages for detailed information on the display areas

	Symbol	Function	Description
1		On/off	Turning the oven on and off. The first time you turn on the oven, you must set the time, using the navigations buttons (5) to select hours and minutes and the Time button (3) to confirm.
2		Functions	Accessing manual functions (a) and food cooking categories (b), Tailor bake (a2) and Gentle cooking function (a3), WiFi menu (e) and cleaning options (which differ depending on model). To save a favourite function and display it first when your oven is turned on, hold down the (2) key for 5 seconds
3		Time	Accessing settings for cooking time (e), kitchen timer (f) and start delay (g). Start delay and end of cooking can only be set after entering cooking time. With the oven on standby, press Time (3) normally to turn on the Minute Minder timer ; hold it down for 3 seconds to set the time of day (i).
4		Temperature	Accessing temperature setting (r), preheating (j) and fast preheating (k) options. To activate/deactivate the screen lock (m) hold the (4) key down for 5 seconds. During pyrolysis, the oven door will automatically be locked and feedback will be displayed (d4). Automatic rapid heating is available for a number of manual functions (p2).
5		Navigation Buttons	Navigation buttons for setting functions and parameters.
6		Start Pause	Start/Pause of the cooking or confirm the functions.

Display

The display is divided into three areas, accessed by pressing the (2), (3) and (4) keys. The same keys may be used to select the submenu (signalled by the indicator), using the navigation buttons to set functions and parameters

FUNCTIONS AREA

a. Manual functions

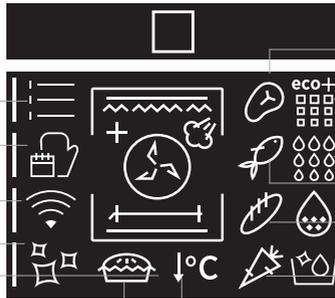
b. Food cooking categories

c. WiFi

d. Cleaning functions

a1. Function symbols

a2. Master bake



b1. Meat

d2. Pyrolysis Eco

d3. Pyrolysis +

d1. Hydroeasyclean

b2. Fish

b3. Bakery

b4. Vegetables

a3. Gentle cooking

TIME AREA

e. Duration

f. Kitchen timer

g. Delay start

h. Heat feel sensor



i. Set time of day

Time value

Time indicator

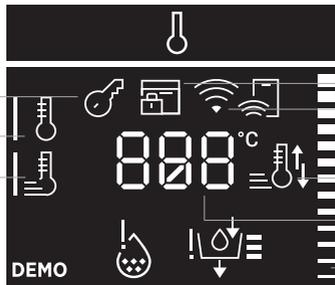
h1. Heat feel sensor feedback (battery and signal status)

TEMPERATURE AREA

m. Key Lock

j. Preheating

k. Fast preheating



d4. Door Lock

c1. Wi-Fi feedback

l. Preheat and cool down feedback

Temperature value

Temperature indicator

The menus in overview

MAIN MENU – FUNCTIONS AREA **2**

	Symbol	Function	Description
a		Manual functions	This function allows to choose cooking functions, temperature and duration.
b		Food categories	In this menu you can access a 4 food cooking categories already integrated on your oven.
c		WiFi	In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the hOn App.
d		Cleaning functions	This function allows to choose a cleaning system available on your oven.

MAIN MENU – TIME AREA **3**

	Symbol	Function	Description
e		Duration	Press  to set the cooking duration, use the  keys to regulate the time.
f		Kitchen timer	Press twice  to set the kitchen timer, use the  keys to regulate the time.
g		Delay start	Press three times  to set the delay start, use the  keys to regulate the time.
h		Heat feel sensor	Press four times  to activate the cooking with probe, see page 20 to see how it works.
i		Set time of day	With the oven on standby, press and hold  down for 3 seconds to  .

MAIN MENU – TEMPERATURE AREA **4**

	Symbol	Function	Description
j		Preheating	Press  to set the preheating temperature, use the   keys to regulate the value.
k		Fast preheating	Press twice  to set the fast temperature.

Manual functions (a1)

COOKING MODES *

Symbol	Description	Suggestions
	Conventional *** 150-200°C **  2 nd / 3 rd level	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	Convection + Fan 180-200°C **  2 nd / 3 rd level	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with high water content. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	Multi-level 150-230°C **  3 rd for single level 1st+3rd for double level	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	Grill L3 (power) **  5 th level for thin food 3rd / 4th level for thick food	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. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	Grill + Fan 200°C **  2 nd / 3 rd / 4 th level	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.

* 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

Symbol	Description	Suggestions
	Bottom heating 160-180°C **  1 st /2 nd level	IDEAL FOR: crème caramel, puddings and bain marie on one level. This function can be also used for finishing a preparation. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	Bottom heating + Fan 170-210°C **  1 st and 2 nd level	IDEAL FOR: pizzas, salty cakes, tarts and foods with liquid toppings on one level. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	Supergrill L3 (power) **  4 th and 5 th level	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	Soft + 150-200°C  2 nd /3 rd level	IDEAL FOR: cakes and breads on one level.
	Grill+Turnspit  L3 power	IDEAL FOR roasting foods such as chicken breasts, quails or fish fillets both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices.
	Grill+Fan+Turnspit 200°C	IDEAL FOR roasting foods such as large chicken or turkey on both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices.
	Conventional+ Turnspit 200-240°C	IDEAL FOR: Roasting beef or pork roasts. Place a baking tray underneath the food at level 1 to collect drips and juices.

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

SPECIAL FUNCTIONS *

	Symbol	Description	Suggestions
a2		Master bake *** 180-200°C **  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.
a3		Gentle cooking	This function ensures the food remains tender and succulent; thanks to the lower temperature, the surface browning is minimized. This function is ideal for meat roasts and whole fish. For optimal results, use the Heat Feel sensor (if provided).
a4		Steam cooking	Selecting a steam cooking program, the steam icon is switched on. After the selection of the steam program, when it is confirmed, the display asks to load the water (the user should have put the tank with water in the oven). The display has in charge to manage the water load, the water unload, steam blow, descaling and sanitification.

FOOD COOKING CATEGORIES

	Symbol	Description	Pre-heat	Cooking position	Heat Feel temperatures (°C)	Description
b1		Meat	Y	2-3	58-62-65°C for beef	For roasts and cuts of beef, veal and pork.
b2		Fish	Y	2-3	65°C	For whole fish and fillets.
b3		Bakery	Y	1-2	95° for bread and pasta baked	For breads, lasagne and pastries.
b4		Vegetables	Y	3-4	70°C	For roasted vegetables and potatoes.

Perfect cooking results guaranteed thanks to the pre-set parameters by category. The default values of time and temperature refer to quantities for 4 servings. Use the table below to set the cooking time correctly; use the Heat Feel sensor for best results.

* 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

Food Category	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)* ** after preheat
Meat	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Fish	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Bakery	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Vegetables	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

ADDITIONAL FUNCTIONS

	Sym- bol	Description	Suggestions
m		Key lock	This function enables to lock the screen in order to prevent any unwanted use by minors. Press and hold down Temperature (4) for 5 seconds to activate the screen lock. Do the same to deactivate it.
		Favourite function	To save a favourite function and display it first when your oven is turned on, hold down the (2) key for 5 seconds.

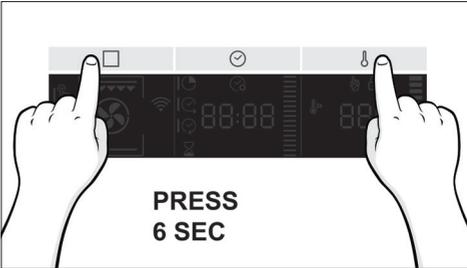
Demo mode

ON / OFF



STAND-BY

▶

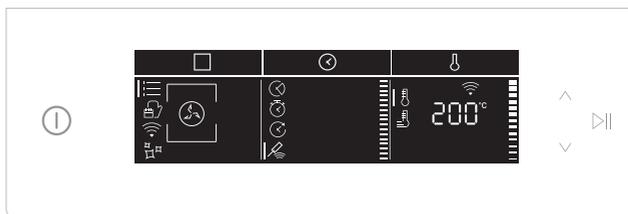


**PRESS
6 SEC**

Heat Feel Sensor enrollment

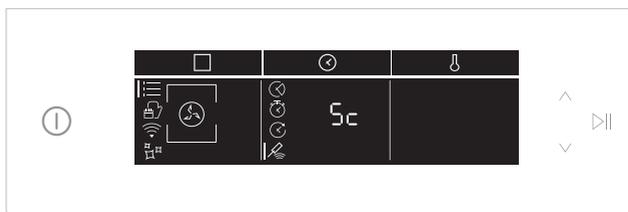
Step 1

- Tap  icon to select the function and Tap  to select Heat feel sensor.



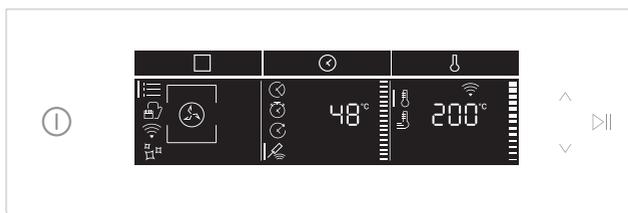
Step 2

- After a while, the oven will recognize the probe code. Tap  icon to set the target temperature.



Step 3

- Tap , set the desired temperature target, and tap .



Cooking tips - Heat Feel Sensor

The Heat Feel sensor can be used with manual functions (Static, static+fan, grill, supergrill, grill + fan, bottom and bottom + fan) and with FOOD COOKING CATEGORIES.

The Heat Feel sensor has one measuring point, insert it fully into the food with the metal tip located at the centre of the food.

That point should be placed as close as possible to the thickest (coldest) part of the food in order to correctly monitor the cooking process.

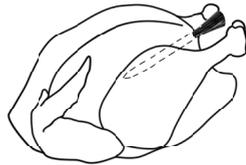
Thanks to its wireless design, the Heat Feel sensor can be used also to monitor foods that change volume during cooking (i.e. breads).

MEAT/ROASTS/STEAKS: insert the probe diagonally in the thickest part. For cylindrical shape foods (i.e. beef roasts) place the tip as close as possible to the geometric center.

Suggested core temperatures:

- 45°C for roast beef (then wrap in foil and let it rest for 15-20' before serving)

- 55 – 60 – 65°C for other roasted meats



POULTRY: Insert the Heat Feel sensor into the thickest part of the breast. Suggested core temperature for poultry is 83-85°C

FISH (WHOLE/STEAKS): insert the probe diagonally in the thickest part

Suggested core temperature: 65°C

BREAD/CASSEROLES: insert the Heat Feel sensor close to the geometric center of the food.

Suggested core temperature: 90°C

Connectivity

WIRELESS PARAMETERS

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

Heat Feel Temperature Probe Model Et180:

Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400+2480
Maximum Power [mW]	2.5 – (4dBm)

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:

- If the oven is not enrolled, please follow the instruction for enrollment to enable WiFi.
- If the oven is enrolled, in WiFi menu select WiFi and set to On or hOn.

How to deactivate wireless network port:

- If the oven is not enrolled, WiFi module is on for the first 30 minutes after oven activation, to turn it off wait 30 minutes or before 30 minutes in WiFi menu set wifi to off.
- If the oven is enrolled, in WiFi menu select WiFi and set to Off.

Quick Pair

The first time you turn on the product, the WiFi network is already active for 30 minutes, and you can proceed with enrollment on page 23.

If the oven is not enrolled within 30 minutes, the WiFi turns off. This happens every time you turn on the oven until you enroll it.

To avoid WiFi to turn on, switch the WiFi off from the WiFi menu within 30 minutes from the oven turn on.

To enroll the oven after 30 minutes, follow the instructions on page 24.

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

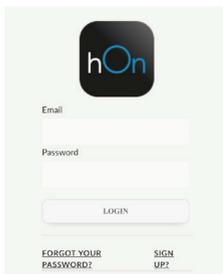
Step 1

- Download hOn app



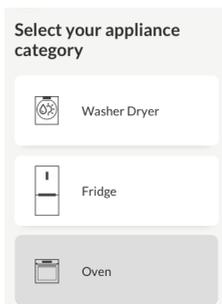
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance

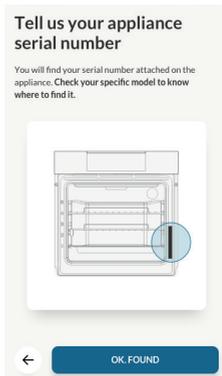


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number



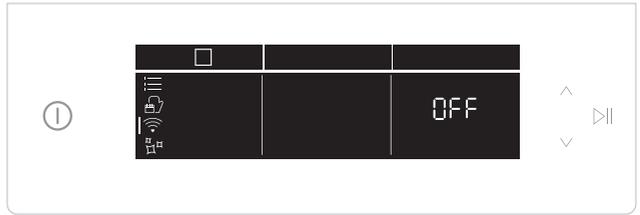
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

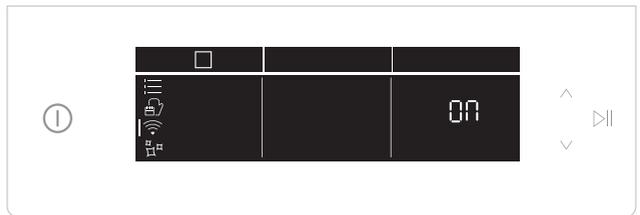
Step 5

- Tap  to select the wifi mode and tap .



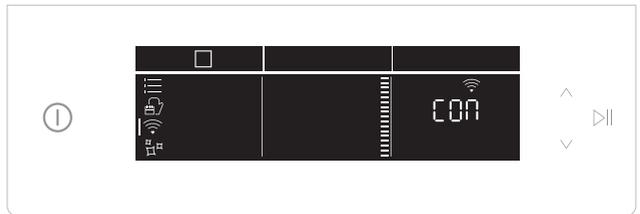
Step 6

- Tap  and select On or hOn (see differences on page 23) and tap start .



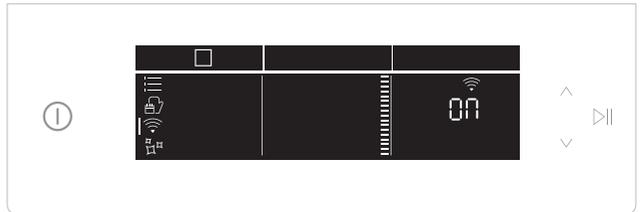
Step 7

- After a while, the text Connect begins to scroll. Continue the pairing process via app.



Step 8

- When pairing is finished, the oven status will automatically switch the Wifi "ON" or hOn, according to your choice.



Router connection lost

While cooking - WiFi icon blinking



Inside WiFi menu - Digits blinking



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.

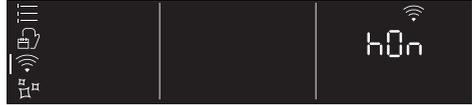
WiFi ON

It is only possible to monitor the oven status by App.



WiFi hOn

The oven can be used exclusively by App.



WiFi OFF

The oven is not connected but still enrolled with network credentials saved.



WiFi Reset

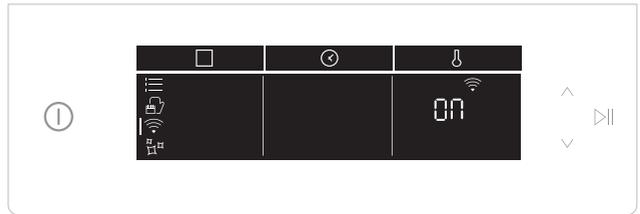
The connection is reset and a new enrollment is possible.



Remote control mode

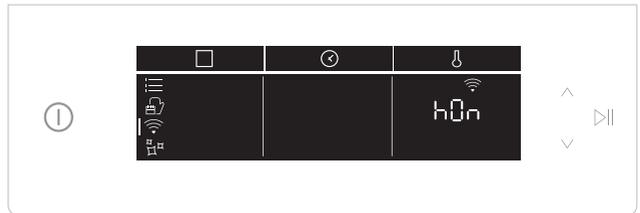
Step 1

- Tap  to select the wifi mode and tap  "On" will start blinking.



Step 2

- Tap  to select the "hOn" mode and tap  to activate remote control.
- Press "function button"  to exit "hOn" mode



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

General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

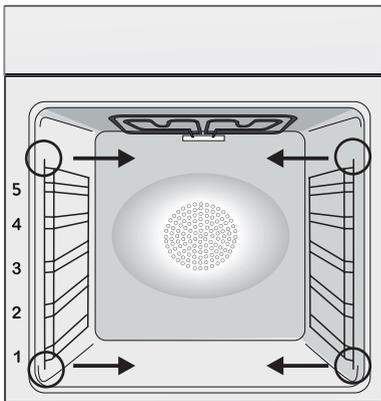
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



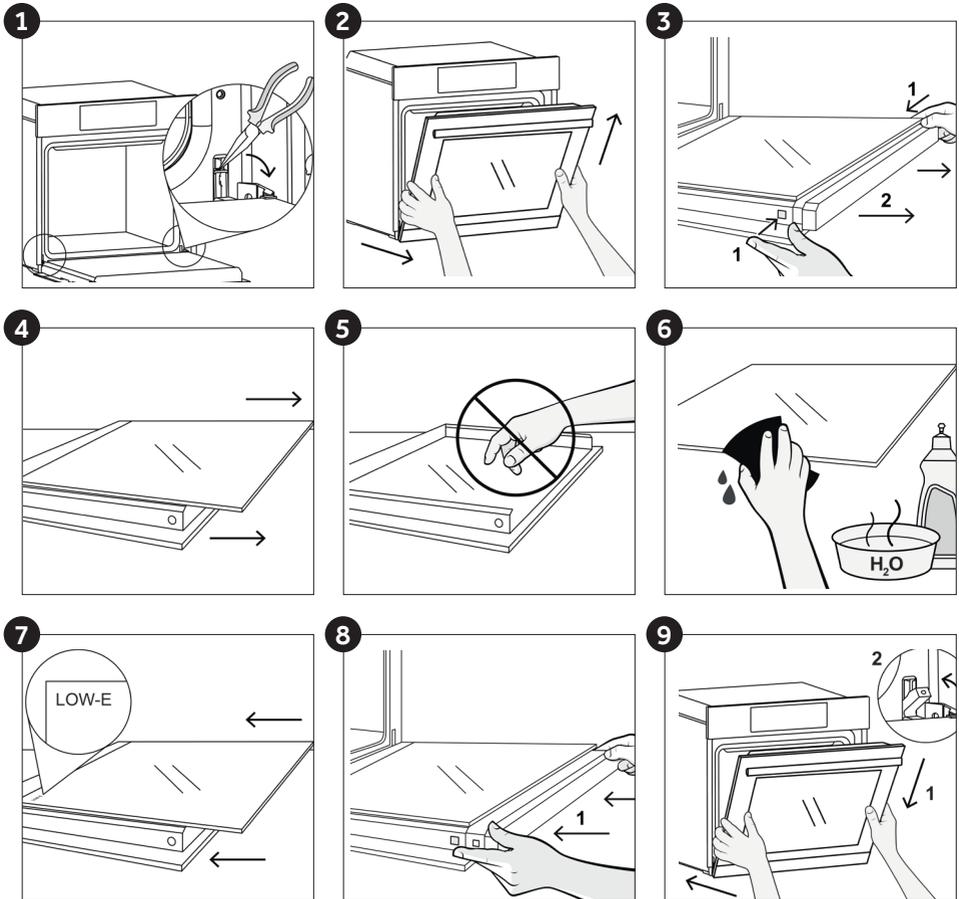
CHANGING THE BULB

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

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the door 90° and pull the hinge fixing tabs toward the outside of the oven.
2. Put the door at a 45° angle, then pull the door forwards and upwards at the same time to release it. Remove the oven door and place it on a cushioned surface (e.g. on top of a piece of fabric) with the handle facing down.
3. Press the two buttons on the left and right at the same time and pull the upper door cover towards you to remove it.
4. Carefully remove the glass inside the oven, holding it firmly with two hands and placing it on a soft, flat surface.
5. If there are glass panels in between, remove them and place them on a soft surface.
ATTENTION: the outer panel of glass is not removable
6. Clean the glass with a soft cloth using an appropriate cleaning product.
7. After cleaning, reassemble the parts in the opposite order to removal. On all glass panels, the "Low-E" indication must be correctly legible and positioned on the left side of the door, near the left side hinge. This ensures that the printed label on the first glass panel remains inside the door.
8. Refit the oven door cover by pushing inwards until you hear the two side buttons click into place.
9. Holding the door at 45°, simultaneously insert the right and left male parts of the hinge into the holes of the hinges released, until you hear them click in place. Bring the door to an angle of 90° and lock the fixing tabs in place by pushing them towards the inside of the oven.



CLEANING FUNCTIONS *

	Symbol	Function	Description
d1		Hydroeasyclean	For simple, efficient cleaning of the oven.
d2		Pyrolysis Eco	For perfect, regular cleaning of the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).
d3		Pyrolysis+	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).

Hydro Easy Clean

The Hydro Easy Clean procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Hydro Easy Clean container at the bottom of the oven.
2. Select the dedicated function (d1).
4. Allow the program to operate.
5. After the cycle, allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

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

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

• **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks, water tank and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) .**

• **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- Tap icon to select the cleaning functions (d) and, using the navigation buttons, choose the preferred pyrolytic cycle.

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

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by pushing On/Off button.

4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically.

Waste management and environmental protection



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

- the WEEE should not be treated as domestic waste;

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Troubleshooting

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

Table des matières

33	Consignes de sécurité
39	Instructions générales
41	Description du produit
46	Affichage
52	Enregistrement du capteur Heat Feel
54	Connectivité
58	Remarques générales sur le nettoyage
58	Entretien
62	Dépannage
63	Installation

Consignes de sécurité

- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'une situation normale ; la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veillez à ne toucher aucune partie chaude.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les jeunes enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- AVERTISSEMENT : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, sans expérience ou connaissance du produit, uniquement s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions

sur le fonctionnement de l'appareil, de manière sécurisée et en ayant conscience des éventuels risques.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- N'utilisez que la sonde de cuisson recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS FICHE :
L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

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

La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur

- dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage
- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE :
La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
Pour le débranchement, il convient de faire en sorte que la fiche soit accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
 - Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit mesurer environ 10 mm de plus que les autres conducteurs. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
 - Le non-respect de ces instructions peut compromettre la

- sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- Tout déversement excessif doit être éliminé avant d'effectuer le nettoyage.
 - Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactez le service clientèle.
 - L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
 - Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.
 - Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
 - **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
 - **AVERTISSEMENT** : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
 - **ATTENTION** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
 - Aucun(e) réglage/opération supplémentaire n'est requis(e) pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
 - Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.
 - Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des

récipients spéciaux.

- **AVERTISSEMENT** : avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four ;
 - Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
 - Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;
 - Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il convient de boucher le trou avec l'écrou fourni. Fermez toujours le trou avec l'écrou lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Durant la procédure de nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude, les enfants doivent donc rester à une distance de sécurité.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

Heat Feel (sonde de température sans fil)

AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENTS :

- Ce produit est réservé aux fours.

Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.

- **NE TOUCHEZ PAS LE capteur Heat Feel À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON.** Portez toujours des maniques pour retirer le capteur Heat Feel des aliments après la cuisson.

- Il est nécessaire d'**INSÉRER INTÉGRALEMENT** la tige métallique du capteur Heat Feel dans les aliments jusqu'au **BORD NOIR** en céramique pendant la cuisson..



- N'exposez pas directement la partie métallique du capteur Heat Feel à la chaleur générée par le four. N'exposez pas la partie métallique du capteur Heat Feel à la chaleur générée par l'appareil.
- N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un four à micro-ondes.
- Le capteur Heat Feel peut être nettoyé et lavé mais ne le plongez pas trop longtemps dans l'eau.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moins de 12 ans.
- Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dégât occasionné au capteur Heat Feel suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez le capteur Heat Feel avant de l'utiliser
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de températures : de 10 °C jusqu'à une température maximale interne de 100 °C de la partie métallique. La partie en céramique peut atteindre 350 °C.
- Si la température du capteur Heat Feel dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et le capteur Heat Feel devra être retiré du four dans les plus brefs délais, en portant des gants, pour éviter d'abîmer la sonde.

Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four, vous devez lire ce manuel attentivement et le conserver afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Avant d'installer le four, notez le numéro de série afin de pouvoir le fournir au personnel du service clientèle si des réparations sont nécessaires. Après avoir sorti le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. Si vous avez des doutes, n'utilisez pas le four et adressez-vous à un technicien qualifié pour être conseillé. Conservez tous les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, clous) hors de portée des enfants. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, il peut se dégager une fumée à l'odeur forte, celle-ci est provoquée par la colle sur les panneaux d'isolation entourant le four qui chauffe pour la première fois. Ce phénomène est tout à fait normal, et si cela se produit, vous devrez attendre que la fumée se dissipe avant de placer de la nourriture à l'intérieur du four. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans ce document.

REMARQUE : les fonctions, les propriétés et les accessoires du four mentionnés dans ce manuel peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

Consignes de sécurité

N'utilisez le four qu'aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

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

- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher le produit de la prise ;
- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez d'y apporter des modifications vous-même.

Sécurité électrique

ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. Le circuit électrique sur lequel le four est branché doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnement avec des pôles multiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation. Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.

RACCORDEMENT

Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 VCA entre les phases ou entre la phase et le neutre. Avant de brancher le four sur le circuit électrique, il est important de vérifier les points suivants :

- la tension d'alimentation indiquée sur la jauge ;
- le réglage de l'interrupteur de sectionnement.

Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.

AVERTISSEMENT

Avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou problème provoqué par l'absence de branchement sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.

REMARQUE: étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel issu de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des qualifications équivalentes.

Recommandations

Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.

Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur. Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température. En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

Installation

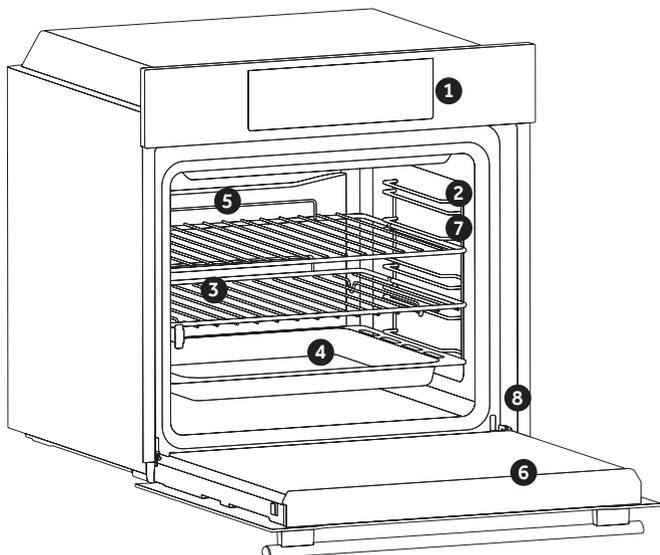
Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles. Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.

Première utilisation

NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE : nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

Description du produit

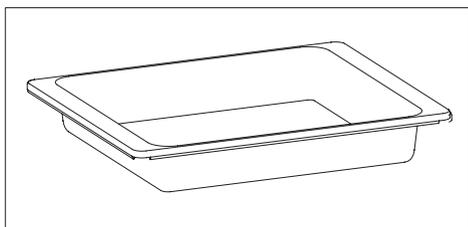


1. Panneau de commande
2. Étages (support métalliques latéraux)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)

8. Numéro de série

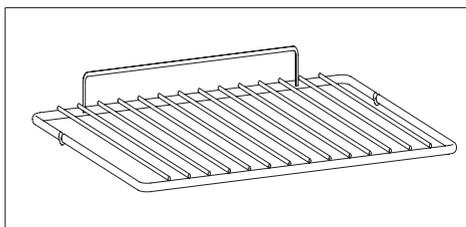
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



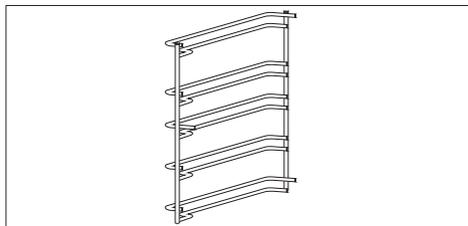
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



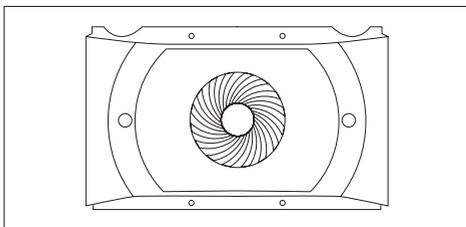
Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Grilles latérales (si présentes)



Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et la lèchefrite.

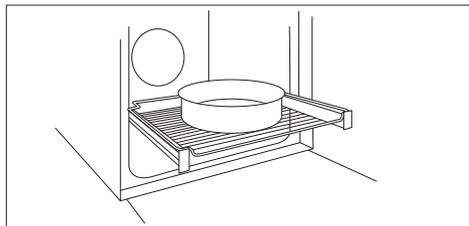
Chef panel (si présent)



Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson,

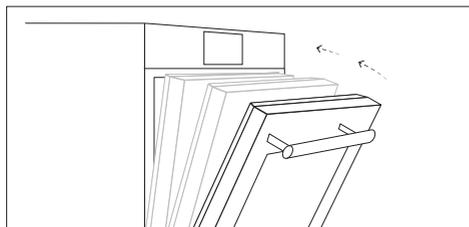
une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

Guides télescopiques (si présents)



Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

Amortissement (si présent)



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

Capteur Heat Feel (only if present)

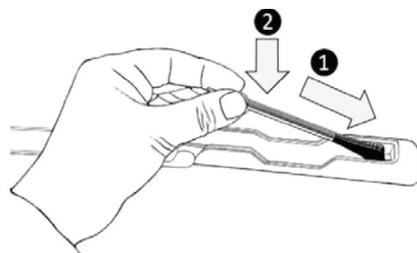


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

CAPTEUR HEAT FEEL

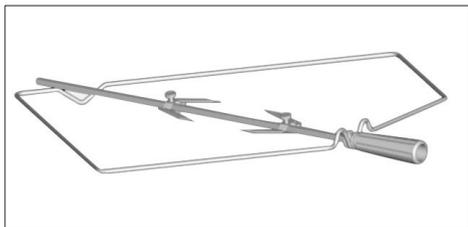
• Avant de l'utiliser, vérifiez que le capteur Heat Feel est chargé :

1. Placez le capteur Heat Feel dans le chargeur et fermez le couvercle.
2. Branchez le chargeur sur une source de courant USB telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation en raison de sa fonction de coupure automatique.
3. La LED du chargeur s'allume et clignote pendant qu'elle se recharge. Elle s'éteint lorsque le capteur Heat Feel est entièrement rechargé.



- Vérifiez que le Bluetooth du four est allumé.
- Assurez-vous que le capteur Heat Feel se trouve dans la plage de distance de supervision. Si la distance est trop importante, le capteur Heat Feel ne sera pas détecté par le four.
- Si le capteur Heat Feel est recouvert par un matériau isolant, il ne peut pas communiquer avec le four. Si la sonde est déconnectée pendant la cuisson standard avec la sonde (batterie à plat, Bluetooth éteint, etc.), la procédure de cuisson sera interrompue après un court intervalle. Durant la cuisson avec une recette et la sonde, la procédure de cuisson continue pendant le temps programmé restant en cas de déconnexion.

Tournebroche (si présent)



La cuisson au tournebroche ne nécessite pas de préchauffage. Cuisiner avec la porte fermée.

La consommation d'énergie est de 90 à 95 % inférieure à celle du système traditionnel.

- Dévisser les crochets
- Insérez la broche dans la viande à cuire
- Fixez la viande avec les crochets
- Serrez les vis
- Insérez la broche dans le trou où se trouve le moteur.
- Retirez la poignée et utilisez-la en fin de cuisson pour éviter de vous brûler en sortant les aliments du four.

Utilisation des fonctions vapeur

TIROIR À EAU

1. Veuillez pousser lentement puis sortir le tiroir afin de le remplir d'eau facilement au robinet (ou en versant l'eau d'une carafe). (Figure 1)
2. Remplissez le tiroir jusqu'au niveau MAX et remettez-le en place (Figure 2).



Figure 1



Figure 2

3. Sélectionnez le commutateur vapeur pour convertir les paramètres de cuisson des catégories d'aliments en cuisson vapeur.
4. Réglez la température et le temps selon la recette.
5. Cliquez sur l'icône de démarrage pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : quelques gouttes d'eau pourraient tomber dans la cavité même pendant la cuisson. C'est normal et cela n'aura aucun impact négatif sur la cuisson.

- Un signal sonore indique la fin de la phase de préchauffage. À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit.
 - Lorsque le four est éteint ou en veille, le système vidange automatiquement l'eau inutilisée dans le tiroir. La pompe fera du bruit pendant environ 1 minute, au cours de ce processus.
6. Évacuez l'eau en extrayant le réservoir.

DÉTARTRAGE

Cette fonction est recommandée après 25 cycles et elle sera obligatoire après 40 cycles. Le four affiche l'icône « détartrage » dans les deux cas.

Le détartrage se compose de trois étapes :

Étape 1 (Retrait de l'eau résiduelle du cuiseur-vapeur) :

- i. Sélectionnez le mode détartrage, puis appuyez sur la touche de démarrage.
- ii. Lorsque le signal sonore retentit pour passer à la deuxième étape, retirez le réservoir d'eau.

Étape 2 (Détartrage) :

- i. Ajoutez 400 ml d'eau du robinet et 100 ml de détartrant dans le réservoir d'eau. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage.
- ii. Cette étape durera 20 minutes. Après quoi, pour passer à la troisième étape, le réservoir d'eau devra être retiré à nouveau.

Étape 3 (Rinçage) :

- i. Ajoutez 500 ml d'eau du robinet sur le réservoir d'eau. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage.

- ii. Cette étape durera 20 minutes, puis le signal sonore retentira à la fin du processus.

!! Si le réservoir d'eau est retiré, la fonction de détartrage se termine.

ÉVACUATION DE L'EAU

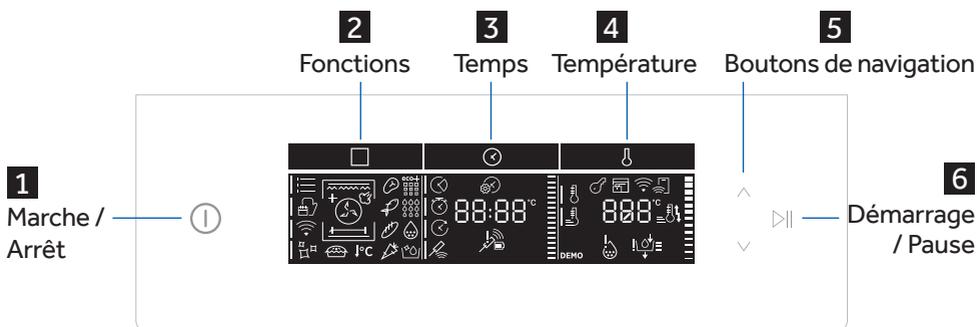
Après le cycle de cuisson à la vapeur, l'eau qui demeure dans la cavité est retransférée dans le tiroir à eau. Au cours de ce processus, l'icône « évacuation de l'eau » s'affiche.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Le four fournit des informations différentes sur le tiroir à eau avec l'icône « infos du tiroir d'eau ».

1. Niveau d'eau dans le tiroir : trois lignes indiquent la quantité d'eau à l'intérieur du tiroir (élevé, moyen, bas). L'icône triangle d'urgence vous avertit lorsque le tiroir est vide.
2. Besoin de remplir le réservoir d'eau : deux flèches indiquent si vous devez remplir ou vider le tiroir.

Panneau de commande



Veuillez vous reporter aux pages suivantes pour obtenir des informations détaillées sur les zones d'affichage

	Symbole	Fonction	Description
1		Marche / Arrêt	Allumer et éteindre le four. La première fois que vous allumez le four, vous devez régler l'heure en utilisant les boutons de navigation (5) pour sélectionner les heures et les minutes et la touche Temps (3) pour confirmer.
2		Fonctions	Accès aux fonctions manuelles (a) et aux catégories de cuisson des aliments (b), à la fonction Tailor bake (a2) et Gentle cooking (a3), au menu Wi-Fi (e) et aux options de nettoyage (qui diffèrent selon le modèle). POUR enregistrer une fonction préférée et l'afficher en premier lorsque vous allumez votre four, maintenez la touche (2) enfoncée pendant 5 secondes
3		Temps	Accès aux réglages du temps de cuisson (e), de la minuterie de cuisine (f) et du délai de démarrage (g). Le départ différé et la fin de cuisson ne peuvent être réglés qu'après avoir saisi le temps de cuisson. Lorsque le four est en veille, appuyez sur Temps (3) normalement pour allumer la minuterie de l'alarme ; maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour régler l'heure du jour (i).
4		Température	Accès aux options de réglage de la température (r), de préchauffage (j) et de préchauffage rapide (k). Pour activer/désactiver le verrouillage de l'écran (m), maintenez la touche (4) enfoncée pendant 5 secondes. Pendant la pyrolyse, la porte du four sera automatiquement verrouillée et la réponse sera affichée (d4). Le chauffage rapide automatique est disponible pour plusieurs fonctions manuelles (p2).
5		Boutons de navigation	Boutons de navigation pour le réglage des fonctions et des paramètres.
6		Démarrage Pause	Démarrage / Pause de la cuisson ou confirmation des fonctions.

Affichage

L'écran est divisé en trois zones, auxquelles vous pouvez accéder en appuyant sur les touches (2), (3) et (4). Ces touches peuvent également être utilisées pour sélectionner le sous-menu (indiqué par le voyant), en utilisant les boutons de navigation pour configurer les fonctions et les paramètres

ZONE FONCTIONS

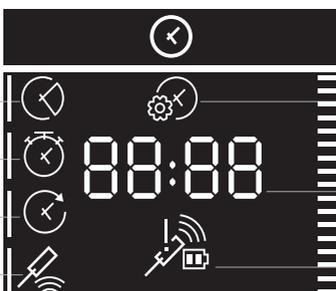
- a. Fonctions manuelles
- b. Catégories de cuisson des aliments
- c. WiFi
- d. Fonctions de nettoyage
- a1. Symboles de fonction
- a2. Master bake



- b1. Viande
- d2. Pyrolyse Eco
- d3. Pyrolyse +
- d1. Hydroeasyclean
- b2. Poisson
- b3. Produits de boulangerie
- b4. Légumes
- a3. Gentle cooking

ZONE TEMPS

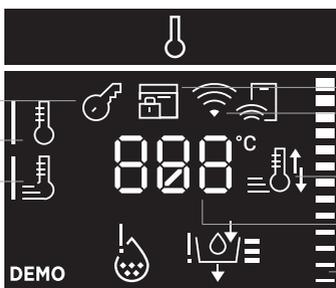
- e. Durée
- f. Minuterie
- g. Départ différé
- h. Capteur Heat Feel



- i. Régler l'heure du jour
- Valeur du temps
- Indicateur de temps
- h1. Signal du capteur Heat Feel (état de la batterie et du signal)

ZONE TEMPÉRATURE

- m. Verrouillage des touches
- j. Préchauffage
- k. Préchauffage rapide



- d4. Loquet de la porte
- c1. Signal Wi-Fi
- l. Signal de préchauffage et refroidissement
- Valeur de la température
- Indicateur de température

Les menus en bref

MENU PRINCIPAL - ZONE FONCTIONS **2**

	Symbole	Fonction	Description
a		Fonctions manuelles	Cette fonction permet de choisir les fonctions de cuisson, la température et la durée.
b		Catégories d'aliments	Dans ce menu, vous pouvez accéder à 4 catégories de cuisson d'aliments déjà intégrées à votre four.
c		WiFi	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'enregistrer avec l'application hOn.
d		Fonctions de nettoyage	Cette fonction permet de choisir un système de nettoyage disponible sur votre four.

MENU PRINCIPAL - ZONE TEMPS **3**

	Symbole	Fonction	Description
e		Durée	Appuyez sur pour régler la durée de cuisson, utilisez les touches \wedge \vee pour régler le temps.
f		Minuterie	Appuyez deux fois sur pour régler la minuterie, utilisez les touches \wedge \vee pour régler le temps.
g		Départ différé	Appuyez trois fois sur pour régler le départ différé, utilisez les touches \wedge \vee pour régler l'heure.
h		Capteur Heat Feel	Appuyez quatre fois sur pour activer la cuisson avec sonde, voir page 20 pour comprendre le fonctionnement.
i		Régler l'heure du jour	Lorsque le four est en veille, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes .

MENU PRINCIPAL - ZONE TEMPÉRATURE **4**

	Symbole	Fonction	Description
j		Préchauffage	Appuyez sur  pour régler la température de préchauffage, utilisez les touches  pour régler la valeur.
k		Préchauffage rapide	Appuyez deux fois sur  pour régler la température rapide.

Fonctions manuelles (a1)

MODES DE CUISSON *

Symbole	Description	Suggestions
	Convection naturelle *** 150-200°C **  2 ^{ème} / 3 ^{ème} niveau	IDÉAL POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel. Option de préchauffage rapide disponible.
	Convection + Ventilateur 180-200°C **  2 ^{ème} / 3 ^{ème} niveau	IDÉAL POUR : rôtis, plats mijotés, légumes et tartes avec des garnitures moelleuses sur un même niveau. Idéal pour cuire des aliments à haute teneur en eau. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel. Option de préchauffage rapide disponible.
	Multi-niveaux 150-230°C **  3 ^{ème} pour un seul niveau 1 ^{er} +3 ^{ème} pour deux niveaux	IDÉAL POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéal pour cuire différents aliments. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel. Option de préchauffage rapide disponible.
	Grill L3 (puissance) **  5 ^{ème} niveau pour les aliments fins 3 ^{ème} / 4 ^{ème} niveau pour les aliments épais	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec la lèche-frite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	Gril + ventilateur 200°C **  2 ^{ème} / 3 ^{ème} / 4 ^{ème} niveau	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. Placez la lèche-frite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches.

* Selon le modèle de four.

** Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique

*** Température idéale pour les aliments suggérés.

Symbole	Description	Suggestions
	<p>Chaleur de sole 160-180°C**</p> <p> 1^{er} / 2^{ème} niveau</p>	<p>IDÉAL POUR : crème caramel, puddings et bain-marie sur un seul niveau. Cette fonction peut également être utilisée pour terminer une préparation. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel.</p> <p>Option de préchauffage rapide disponible.</p>
	<p>Chaleur de sole + Ventilateur 170-210°C**</p> <p> 1^{er} et 2^{ème} niveau</p>	<p>IDÉAL POUR : pizzas, gâteaux salés, tartes et aliments avec des garnitures liquides sur un niveau.</p> <p>Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel.</p> <p>Option de préchauffage rapide disponible.</p>
	<p>Supergrill L3 (puissance)**</p> <p> 4^{ème} et 5^{ème} niveau</p>	<p>IDÉAL POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).</p>
	<p>Soft + 150-200°C</p> <p> 2^{ème} / 3^{ème} niveau</p>	<p>IDÉAL POUR : gâteaux et pains sur un seul niveau.</p>
	<p>Gril + Tournebroche</p> <p> Puissance L3</p>	<p>IDÉAL POUR faire rôtir les aliments tels que les blancs de poulet, les caillies ou les filets de poisson de chaque côté en même temps.</p> <p>Placez une plaque de cuisson sous les aliments au niveau 1 pour recueillir les gouttes et les jus.</p>
	<p>Grill + Ventilateur + Tournebroche 200°C</p>	<p>IDÉAL POUR faire rôtir les aliments tels que les gros poulets ou dindes des deux côtés en même temps.</p> <p>Placez une plaque de cuisson sous les aliments au niveau 1 pour recueillir les gouttes et les jus.</p>
	<p>Convection naturelle + Tournebrochet 200-240°C</p>	<p>IDÉAL POUR : Faire rôtir les rôtis de boeuf ou de porc. Placez une plaque de cuisson sous les aliments au niveau 1 pour recueillir les gouttes et les jus.</p>

* Selon le modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

** Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique

FNCTIONS SPÉCIALES *

	Sym-bole	Description	Suggestions
a2		Master bake *** 180-200°C **  2 ^{ème} niveau	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.
a3		Gentle cooking	Cette fonction permet aux aliments de rester tendres et succulents ; grâce à la température plus basse, le brunissement de la surface est minimisé. Cette fonction est idéale pour les rôtis de viande et les poissons entiers. Pour des résultats optimaux, utilisez le capteur Heat Feel (s'il est fourni).
a4		Cuisson à la vapeur	Si vous sélectionnez un programme de cuisson à la vapeur, l'icône de la vapeur s'allume. Après la sélection du programme vapeur, lorsqu'il est confirmé, l'écran demande de charger l'eau (l'utilisateur doit avoir mis le réservoir d'eau dans le four). L'écran est chargé de gérer le chargement de l'eau, le déchargement de l'eau, le soufflage de la vapeur, le détartrage et la stérilisation.

FOOD COOKING CATEGORIES

	Sym-bole	Descrip-tion	Préchauff- age	Posi- tion de cuisson	Tempé- ratures Heat Feel (°C)	Description
b1		Viande	Y	2-3	58-62-65 °C pour le boeuf	Pour les rôtis et les morceaux de boeuf, de veau et de porc.
b2		Poisson	Y	2-3	65°C	Pour les poissons entiers et les filets.
b3		Produits de boulangerie	Y	1-2	95° pour le pain et les pâtes cuites	Pour les pains, les lasagnes et les pâtisseries.
b4		Légumes	Y	3-4	70°C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis.

Des résultats de cuisson parfaits garantis grâce aux paramètres prédéfinis par catégorie. Les valeurs par défaut de temps et de température correspondent aux quantités pour 4 portions. Utilisez le tableau ci-dessous pour régler correctement le temps de cuisson ; utilisez le capteur Heat Feel pour obtenir de meilleurs résultats.

* Selon le modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

*** Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique

Catégorie d'aliments	Portion / grammes (en caractères gras, réglage par défaut)	Temps de cuisson (min)** après le préchauffage
Viande	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Poisson	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Produits de boulangerie	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Légumes	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

	Symbole	Description	Suggestions
m		Verrouillage de la touche	Cette fonction permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Appuyez sur la touche Température (4) et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour verrouiller l'écran. FAITES de même pour le déverrouiller.
		Fonction favoris	POUR enregistrer une fonction préférée et l'afficher en premier lorsque vous allumez votre four, maintenez la touche (2) enfoncée pendant 5 secondes.

Mode Démo

MARCHÉ / ARRÊT



STAND-BY

▶

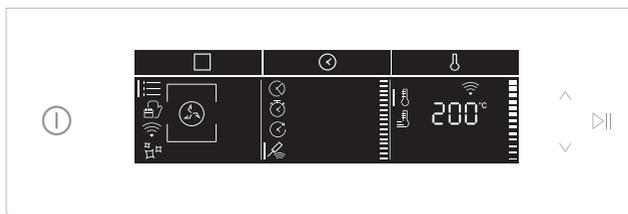


PRESS
6 SEC

Enregistrement du capteur Heat Feel

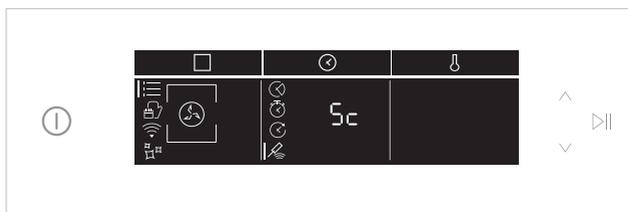
Étape 1

- Appuyez sur l'icône □ pour sélectionner la fonction et appuyez sur ⌵ pour sélectionner le capteur Heat Feel.



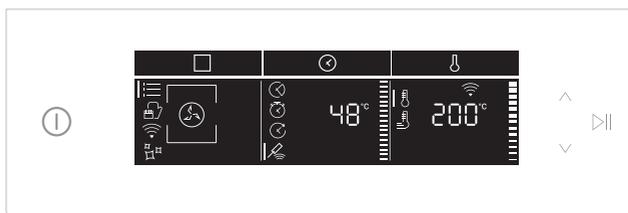
Étape 2

- Après un certain temps, le four reconnaît le code de la sonde. Appuyez sur l'icône ▶ pour définir la température cible.



Étape 3

- Appuyez sur ⌵, pour définir la température cible souhaitée, puis appuyez sur ▶.



Conseils de cuisson - Capteur Heat Feel

Le capteur Heat Feel peut être utilisée avec des fonctions manuelles (Convection naturelle, Convection + ventilateur, Gril, Supergrill, Gril + ventilateur, Chaleur de sole et Chaleur de sole + ventilateur) et avec les CATÉGORIES DE CUISSON.

Le capteur Heat Feel dispose d'un point de mesure. Insérez-le complètement dans les aliments en plaçant la pointe en métal au centre des aliments.

Ce point doit être placé le plus près possible de la partie la plus épaisse (la plus froide) des aliments afin de surveiller correctement le processus de cuisson.

Grâce à sa conception sans fil, le capteur Heat Feel peut également être utilisé pour surveiller les aliments qui changent de volume pendant la cuisson (p.ex. les pains).

VIANDE/RÔTIS/STEAKS : insérez la sonde en diagonale dans la partie la plus épaisse. Pour les aliments de forme cylindrique (p. ex. les rôtis de boeuf), placez l'embout le plus près possible du centre géométrique.

Températures à coeur conseillées :

- 45 °C pour le rôti de boeuf (enveloppez-le ensuite dans du papier aluminium et laissez reposer 15 à 20 minutes avant de servir)
- 55 - 60 - 65 °C pour les autres viandes rôties



VOLAILLE : introduisez le capteur Heat Feel dans la partie la plus épaisse du blanc. La température à coeur conseillée pour la volaille est de 83 °C à 85 °C

POISSON (ENTIER/DARNES) : insérez la sonde en diagonale dans la partie la plus épaisse
Température à coeur conseillée : 65 °C

- **PAIN/PLATS MIJOTÉS** : insérez le capteur Heat Feel près du centre géométrique des aliments.
Température à coeur conseillée : 90 °C

Connectivité

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

Sonde de température Heat Feel Modèle Et180:

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande(s) de fréquence [MHZ]	2400+2480
Puissance maximale [mW]	2.5 – (4dBm)

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 câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W

Comment activer le port de réseau sans fil :

- Si le four n'est pas enregistré, veuillez suivre les instructions pour la connexion pour activer le Wi-Fi.
- Si le four est enregistré, sélectionnez le Wi-Fi dans le menu Wi-Fi et réglez-le sur On (allumé) ou hOn.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

- Si le four n'est pas enregistré, le module Wi-Fi est activé pendant les 30 premières minutes après l'activation du four ; pour l'éteindre, attendez 30 minutes, ou réglez dans les 30 minutes le Wi-Fi sur Off (éteint) dans le menu Wi-Fi.
- Si le four est enregistré, sélectionnez le Wi-Fi dans le menu Wi-Fi et réglez-le sur Off (éteint).

Appairage rapide

La première fois que vous allumez le produit, le réseau Wi-Fi est déjà actif pendant 30 minutes, et vous pouvez procéder à l'enregistrement à la page 23.

Si le four n'est pas enregistré dans les 30 minutes, le Wi-Fi s'éteint. Cela se produit chaque fois que vous allumez le four jusqu'à ce que vous l'enregistriez.

POUR éviter que le Wi-Fi ne s'active, désactivez le Wi-Fi à partir du menu Wi-Fi dans les 30 minutes suivant l'allumage du four.

Pour enregistrer le four après 30 minutes, suivez les instructions de la page 24.

Enregistrement du four sur l'application

SUR SMARTPHONE

Étape 1

- Téléchargez l'application hOn



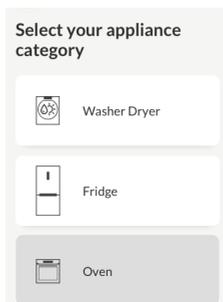
Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 3

- Ajoutez un nouvel appareil.



Étape 4

- Scannez le code QR ou saisissez le numéro de série



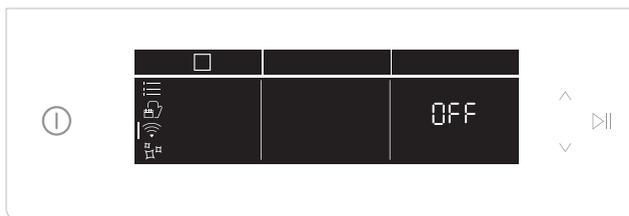
Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



SUR L'APPAREIL

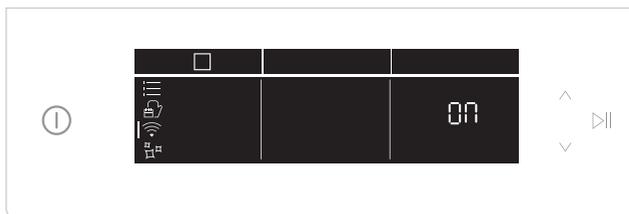
Étape 5

- Appuyez sur l'icône □ pour sélectionner le mode Wi-Fi et appuyez sur ►.



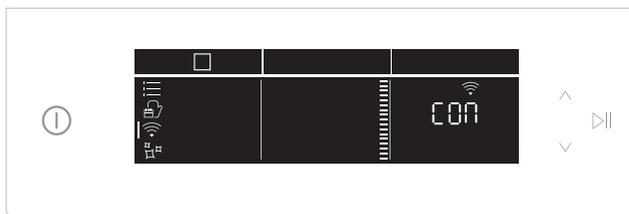
Étape 6

- Appuyez sur ▼ et sélectionnez On ou hOn (voir les différences à la page 23) et appuyez sur ►.



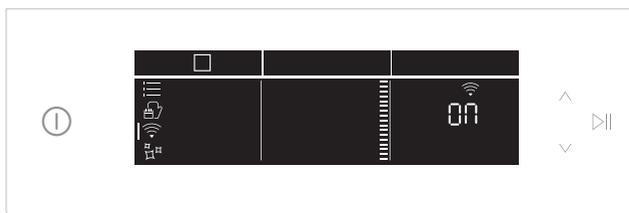
Étape 7

- Au bout d'un certain temps, le mot Connecter commence à défiler. Continuez le processus d'appairage via l'application.



Étape 8

- Lorsque l'appairage est terminé, le four passe automatiquement en mode Wi-Fi "ON" ou "hOn", selon votre choix.



Connexion au routeur perdue

Pendant la cuisson - l'icône Wi-Fi clignote



À l'intérieur du menu Wi-Fi - Les chiffres clignotent



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.

WiFi ON

L'application permet seulement de surveiller l'état du four.



WiFi hOn

Le four peut être utilisé exclusivement via l'application.



WiFi OFF

Le four n'est pas connecté mais toujours enregistré avec des identifiants réseau sauvegardés..



Réinitialisation du Wi-Fi

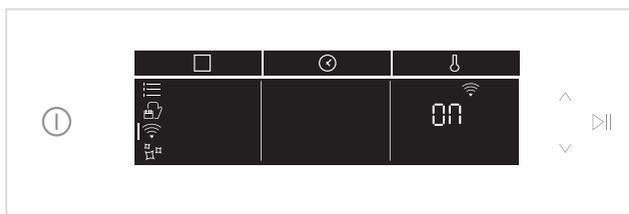
La connexion est réinitialisée et un nouvel enregistrement est possible.



Mode Contrôle à distance

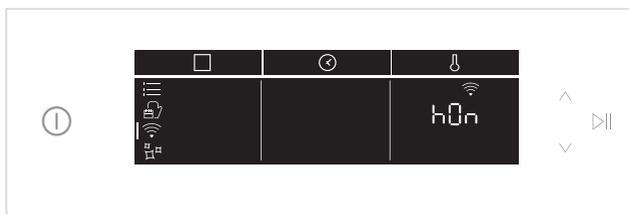
Étape 1

- Appuyez sur l'icône □ pour sélectionner le mode Wi-Fi et appuyez sur ►► "On" se met à clignoter.



Étape 2

- Appuyez sur ▼ l'icône pour sélectionner le mode "hOn" et appuyez sur ►► pour activer le contrôle à distance.
- Appuyez sur le bouton "Fonction" □ pour quitter le mode "hOn"



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables (pour le marché UKCA). Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

Remarques générales sur le nettoyage

La durée de vie de l'appareil peut être prolongée grâce à un nettoyage régulier. Attendez que le four ait refroidi pour effectuer les opérations de nettoyage manuel. N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine de fer ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ils endommageraient irréparablement les parties émaillées. N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniaque).

PARTIES VITRÉES

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

JOINT DE FENÊTRE DU FOUR

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

ACCESSOIRES

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

LÊCHEFRITE

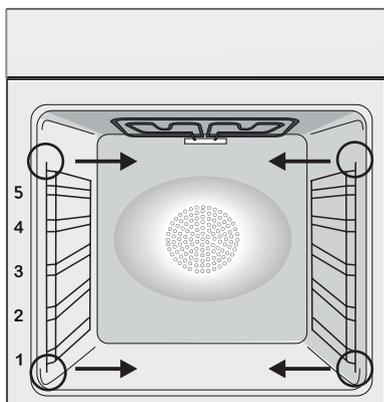
Après avoir utilisé la grille, sortez la lèchefrite du four. Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.

Si des résidus gras persistent, plongez la lèchefrite dans de l'eau et du détergent. Également, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un produit spécial four disponible dans le commerce. Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

Entretien

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES SUPPORTS LATÉRAUX

1. Retirez les supports en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous)
2. Pour nettoyer les supports, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'ils soient ensuite séchés.
3. Après le nettoyage, installez les supports en suivant l'ordre inverse.

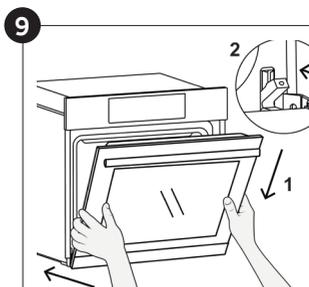
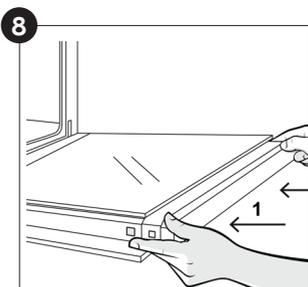
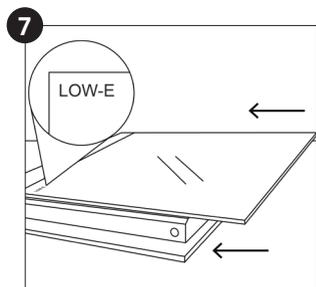
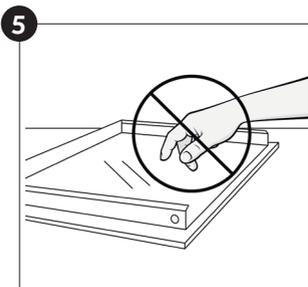
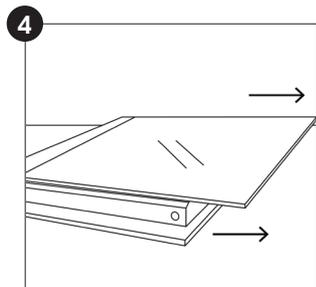
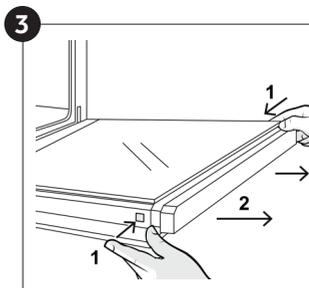
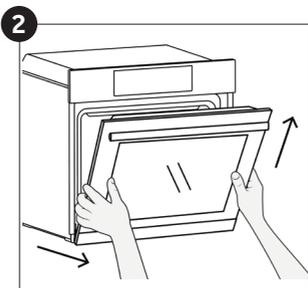
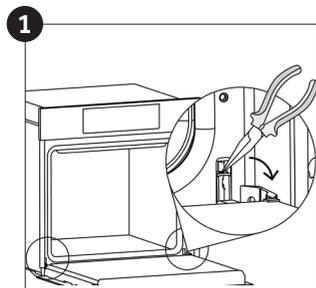


CHANGEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four du secteur.
 2. Enlevez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
 3. Une fois que l'ampoule défectueuse est remplacée, remettez le cache en verre à sa place.
- Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)/F(10 Led).

RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE VITRÉE

1. Ouvrez la porte à 90° et tirez les languettes de fixation de la charnière vers l'extérieur du four.
2. Placez la porte selon un angle de 45°, puis tirez la porte vers l'avant et vers le haut pour la libérer. Retirez la porte du four et placez-la sur une surface amortie (p.ex. sur du tissu) avec la poignée vers le bas.
3. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés à gauche et à droite et tirez le couvercle supérieur vers vous pour le retirer.
4. Retirez délicatement la vitre à l'intérieur du four, en la tenant fermement à deux mains et en la plaçant sur une surface douce et plane.
5. S'il y a des panneaux de verre entre les deux, retirez-les et placez-les sur une surface douce. ATTENTION : le panneau extérieur de la vitre n'est pas amovible
6. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant approprié.
7. Après le nettoyage, remontez les pièces en répétant la procédure en sens inverse. Sur tous les panneaux de verre, l'indication « Low-E » doit être correctement lisible et positionnée sur le côté gauche de la porte, près de la charnière latérale gauche. Cela garantit que l'étiquette imprimée du premier panneau en verre reste à l'intérieur de la porte.
8. Remplacez le couvercle de la porte du four en poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez les deux boutons latéraux s'enclencher.
9. En tenant la porte à 45°, insérez simultanément les parties mâles droite et gauche de la charnière dans les trous des charnières libérées, jusqu'à ce que vous les entendiez s'enclencher. Placez la porte à 90° et verrouillez les languettes de fixation en les poussant vers l'intérieur du four.



FONCTIONS DE NETTOYAGE *

	Sym-bole	Fonction	Description
d1		Hydroeasyclean	Pour un nettoyage simple et efficace du four.
d2		Pyrolysis Eco	Pour un nettoyage parfait et régulier de la cavité du four. Cette fonction permet de verrouiller la porte pendant le processus (d4).
d3		Pyrolysis+	Pour un nettoyage extrêmement complet et l'élimination de grandes quantités de saleté dans la cavité du four. Cette fonction permet de verrouiller la porte pendant le processus (d4).

Hydro Easy Clean

La procédure Hydro Easy Clean utilise de la vapeur pour éliminer le reste des graisses et des particules d'aliments du four.

1. Versez 300 ml d'eau dans le récipient Hydro Easy Clean au fond du four.
2. Sélectionnez la fonction dédiée (d1).
3. Laissez fonctionner le programme.
4. Après le cycle, laissez le four refroidir.
5. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.

Avertissement : Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher.

Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.



Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, qui détruit les résidus alimentaires à haute température. L'opération est effectuée automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées qui en résultent sont rendues « propres » en passant à travers un pyrolyseur qui démarre dès que la cuisson commence. étant donné que des températures très hautes sont requises pour la pyrolyse, la porte du four est équipée d'un verrou de sécurité. Le pyrolyseur peut être arrêté à tout moment. Il est impossible d'ouvrir la porte tant que le verrou de sécurité est affiché.

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont prédéfinis : **PYROLYSE ECO :** nettoie un four modérément sale. Fonctionne pendant une période de 90 minutes.

PYROLYSE + : nettoie un four très sale. Fonctionne pendant une période de 120 minutes. N'utilisez jamais des produits de nettoyage disponibles dans le commerce sur un four à pyrolyse !

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

Avant d'effectuer un cycle de pyrolyse :

- **Enlevez tous les accessoires du four car ils ne sont pas en mesure de tolérer les hautes températures utilisées durant le cycle de nettoyage par pyrolyse. En particulier, sortez les grilles, les supports latéraux et, réservoir d'eau les rails télescopiques (reportez-vous au chapitre RETRAIT DES GRILLES ET DES SUPPORTS LATÉRAUX).**

- **Éliminez les grosses taches ou les liquides renversés car leur destruction serait trop longue. Par ailleurs, les quantités excessivement importantes de matières grasses peuvent brûler lorsqu'elles sont soumises**

aux températures très élevées du cycle de pyrolyse.

- **Fermez la porte du four.**

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

- **Nettoyez la porte du four ;**

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

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

- **Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.**

Utilisation du cycle de pyrolyse :

1- Appuyez sur l'icône pour sélectionner les fonctions de nettoyage (d) et, à l'aide des boutons de navigation, choisissez le cycle de pyrolyse préféré.

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

3- Au bout de quelques minutes, lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille automatiquement. Le cycle de pyroclean peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

4- Lorsque le cycle de pyrolyse est terminé, la pyrolyse s'éteint automatiquement.

Mise au rebut et protection de l'environnement



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

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

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

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

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

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

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Aucun mode de cuisson et aucune température n'ont été réglés	Vérifiez que les réglages sont corrects
Aucune réaction de l'interface utilisateur tactile	Vapeur et condensation sur le panneau de l'interface utilisateur	Nettoyez avec un chiffon microfibre le panneau de l'interface utilisateur pour ôter la couche de condensation



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

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

A

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

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

B

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

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

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

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



70025823

