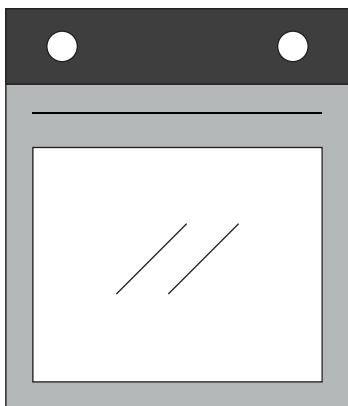


ROSIÈRES



User Instructions

OVENS

EN

2

Mode d'emploi

FOURS

FR

22

Summary

3	Safety Indications
7	General Instructions
9	Product description
12	Display description
14	Cooking Modes
17	General notes on cleaning
17	Maintenance
21	Troubleshooting
42	Installation

Safety Indications

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

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according to 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 appli-

ance 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.

General Instructions

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

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

Safety Indications

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

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

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

Electrical Safety

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

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

CONNECTION

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

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

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal

of the power supply.

WARNING

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

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

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

Recommendations

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

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

Installation

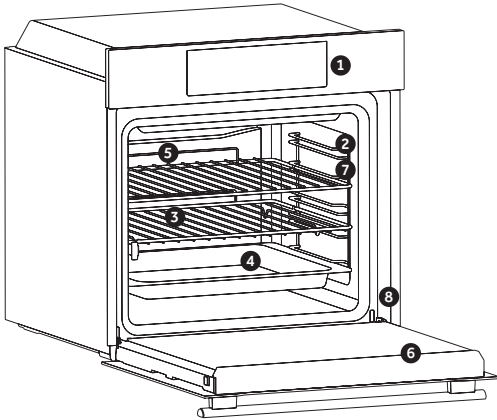
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect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

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

First Use

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

Product description



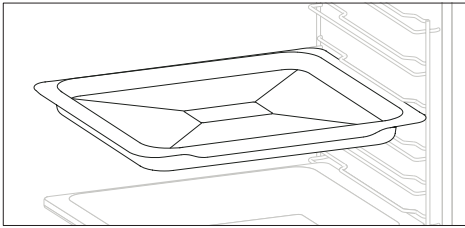
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number



Write here your serial number for future reference.

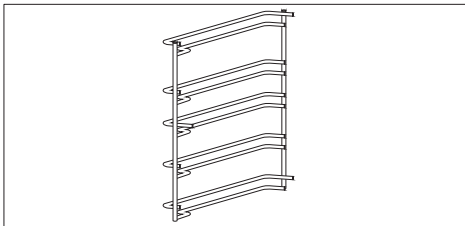
ACCESSORIES (depends on model)

Deeper Tray



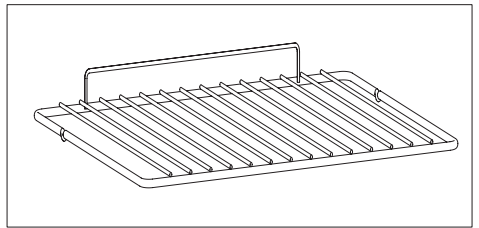
Deeper tray is ideal for achieving even browning, making it perfect for cookies, pastries and casseroles or roasts. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Lateral wire grids (only if present)



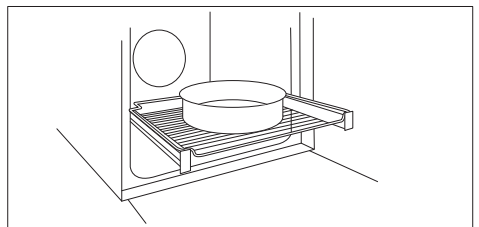
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Metal grid



Holds baking trays and plates.

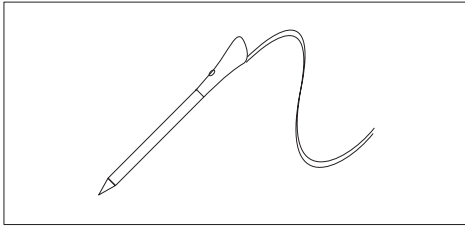
Telescopic guides (only if present)



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.

NOTE: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

Meat probe (only if present)

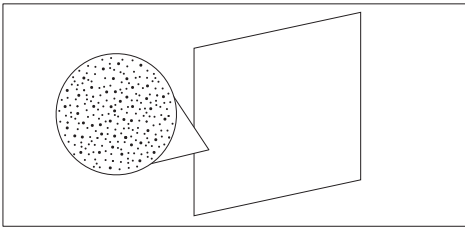


Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

WARNINGS:

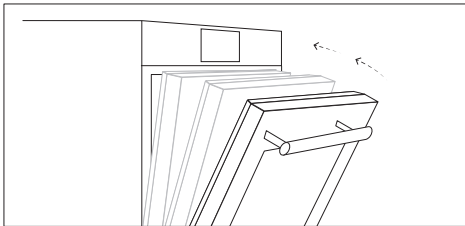
- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
- Do not try to insert the meat probe in frozen food.

Catalytic panels (only if present)



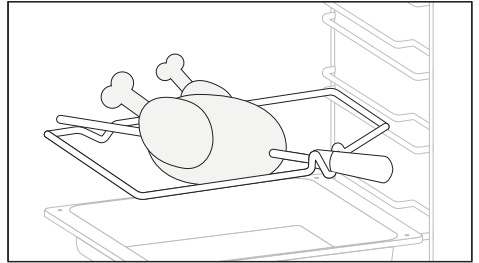
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose (only if present)



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

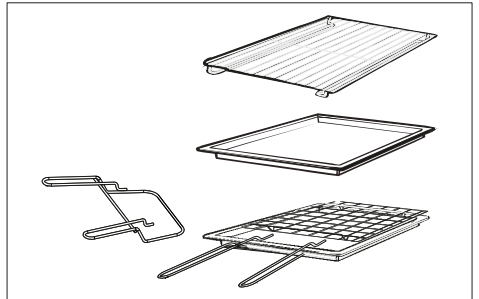
Turnspit (only if present)



No pre-heating is required for rotisserie cooking. Cook with the door closed.

- 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

Grill pan set (only if present)



The simple shelf can take moulds and dishes.

The tray holder shelf is especially good for grilling things.

Use it with the drip tray.

The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

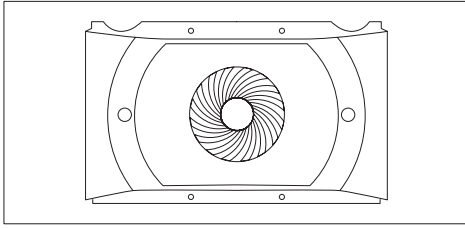
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill; remove it from the oven for other cooking methods.

Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

The tray holder

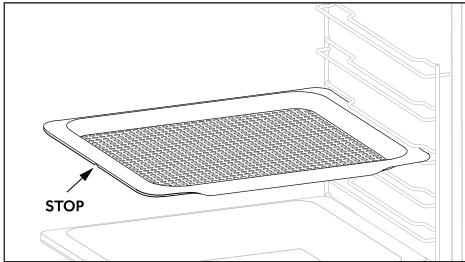
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do not leave the handle inside the oven.

Chef panel (only if present)



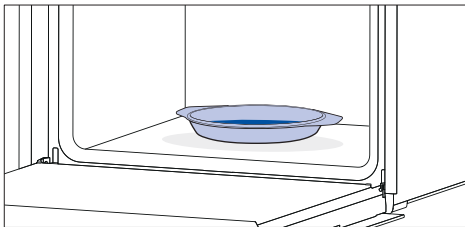
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

Airfry Tray (only if present)



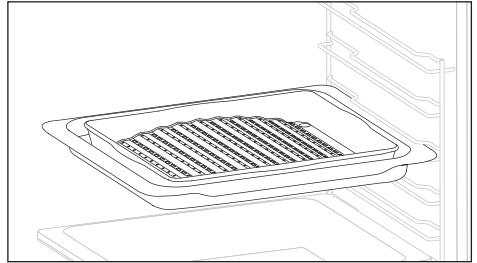
The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

Steam Vessel (only if present)



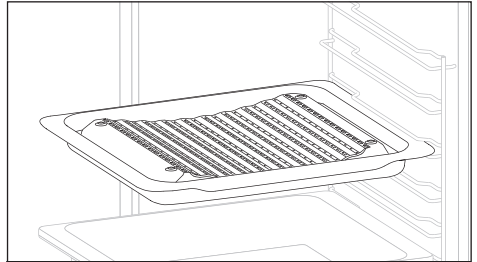
The Steam Vessel is a useful accessory to fill with water in order to generate steam during cooking, enhancing flavor, texture, and moisture for tastier meals.

H-Lab Tray - BBQ Mode (only if present)



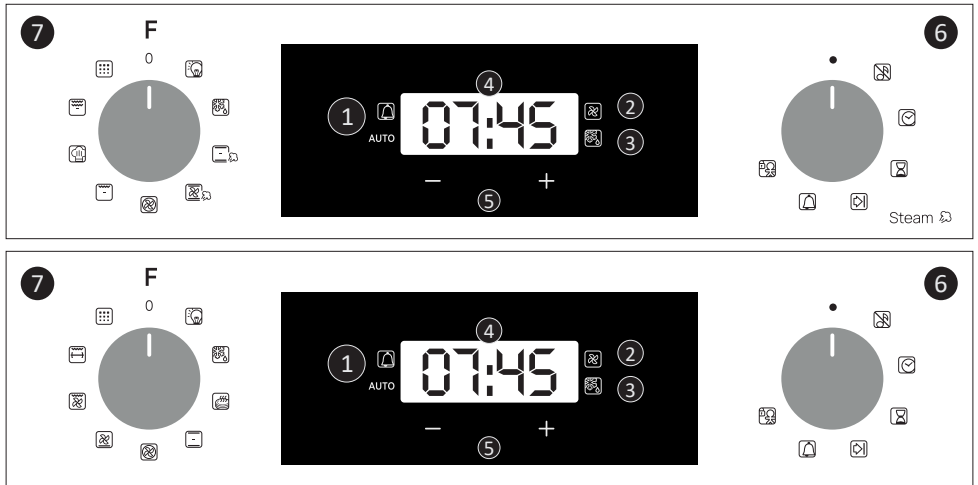
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

H-Lab Tray - STEAM Mode (only if present)



The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

Display description (depends on model)



Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826

Power consumption of the product in standby mode condition with information or status display: 0,8 W

Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition with information or status display: 20 min

1. Timer/automatic mode
2. Fan function
3. Defrost mode
4. Temperature or clock display
5. LCD display adjustment controls
6. Function selector knob
7. Programme selector knob







WARNING!

The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).











200°-> The temperature LED “°” flashes until the displayed temperature is reached.






HOT -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows “HOT”, alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

Use of touch control clock programmer (depends on model)

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the left function selector to the position "Silence mode" 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the function selector to the position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enables you to turn off the sound of the minute minder. 	<ul style="list-style-type: none"> • To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the left function selector to the position "Set the time". • Use the buttons "+" or "-" to set the time 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the function selector to the position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enables you to set the time which appears on the display 	<ul style="list-style-type: none"> • To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)
COOKING DURATION 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" • Set the time of cooking by using buttons "+" and "-" • Lighting Auto appears 	<ul style="list-style-type: none"> • When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons "+" and "-" 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration. 	<ul style="list-style-type: none"> • For cooking the desired recipes.
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "End of cooking" • Set the end time of cooking by using buttons "+" and "-" • Lighting Auto appears 	<ul style="list-style-type: none"> • When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time NOTE: Delayed cooking feature is not available for following cooking modes: Fan Grill & Grill 	<ul style="list-style-type: none"> • This function is normally used with the COOKING DURATION function • For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes ("." "+"). Set the end of cooking to 12:30 ("." "+"). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the left function selector to the position Minute Minder. • Set the time of cooking by using buttons "+" and "-" 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button "-" 	<ul style="list-style-type: none"> • Emits an audible signal at the end of a set time. • During operation, the display shows the remaining time. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD SAFETY LOCK 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the left function selector to the position Child lock. • Press the button "+" during 7 seconds • Child lock is available when "STOP" appears on display 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" during 7 seconds. • Indication STOP disappears. 	<ul style="list-style-type: none"> • The oven cannot be used. 	<ul style="list-style-type: none"> • This function is useful when there are children in the house.

Cooking Modes (depends on model)

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts without the protein content of the food being changed or altered.
	60	60 ÷ 60	KEEP WARM: This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
	220	50 ÷ 280	* CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	220	50 ÷ 280	CONVENTIONAL + STEAM : Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. Place the food and its dish on a shelf in mid position. This function also provides steam-assisted cooking, which requires adding water in the cavity/vessel (if present) when the oven is cold and turning the knob to this function. Do not use preheating for this feature. Steam mode can be used to obtain a crispier crust and a glossier surface.
	180	50 ÷ 240	* MULTI LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	210	50 ÷ 240	CONVENTIONAL+ FAN: Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. This cooking method ideal for roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings.
	210	50 ÷ 240	CONVENTIONAL+ FAN + STEAM : Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. This function also provides steam-assisted cooking, which requires adding water in the cavity/vessel (if present) and turning the knob to this function. Do not use preheating for this feature. This cooking method increases the tenderness and flavor of every dish, especially roasts and red meat.
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for fruit flans, tarts, quiches, pizza and pâté. It prevents the front surfaces of foods from drying out.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL : This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use the grill with 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. Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary). When grilling toasts, use L5 (power) in shelf position 4 without preheating.





	200	150 ÷ 220	GRILL FAN : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	200	150 ÷ 220	MASTER BEKE: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRILL: Ideal for big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use the grill with door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary). Use L5 (power) in shelf position 5 without preheating when grilling toasts.
	L5	L1 ÷ L5	GRILL + TURNSPIT : use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium- sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS



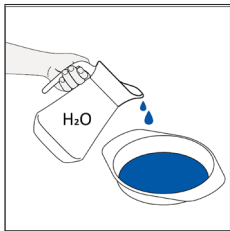
Scan the QR code and discover how to use it at best to prepare your favourite recipes.

EASY STEAM COOKING TABLE

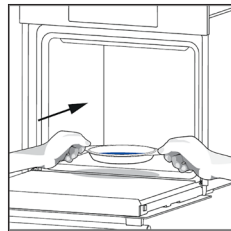
You can use the easy steam mode in functions that provide steam-assisted cooking. Use the easy steam mode for single level cooking and do not preheat. Add the amounts of water in the following table to the bottom of the cavity or in the dedicated vessel (if present*). Then place the food in the oven while it is cold and activate the function. The values in the following table are average parameters for each food group. They can be changed according to preferences.

Function	Food category	Preheat	Shelf position	Volume of water in cavity/ vessel	Temperature range	Time Range (min)	Description
	Bread	NO	2-3	100 ml	190 °C - 220 °C	30-60	For bread loaves
	Meat	NO	2-3	100 ml	200 °C - 220 °C	20-80	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Vegetable	NO	2-3	150 ml	200 °C - 220 °C	30-60	For roasted vegetable and potatoes
	Fish	NO	2-3	75 ml	170 °C - 190 °C	15-45	For whole fish and fillets.

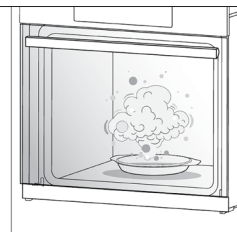
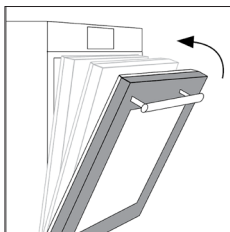
*HOW TO USE THE STEAM VESSEL FOR STEAM COOKING FUNCTIONS



1. Add the recommended amount of water to the Steam Vessel from the sink or through a jug.



2. Place the Steam Vessel at the bottom of the oven cavity.



3. Make sure to close the oven door.

After using the Easy Steam Mode

Depending on the frequency of use and the hardness of the water, limescale stains may remain on the cavity bottom or vessel if present.

After using the easy steam mode, allow the appliance to cool before cleaning.

To remove limescale stains, pour a mixture of 100 ml vinegar and 50 ml water into the cavity bottom or vessel.

After waiting for about 10 min, wipe it with a soft cloth.

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

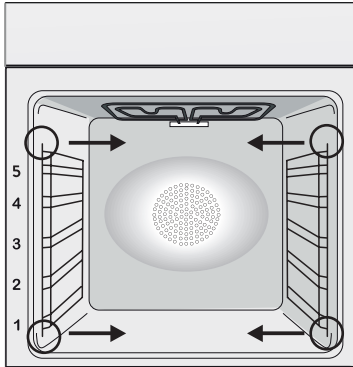
Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

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.

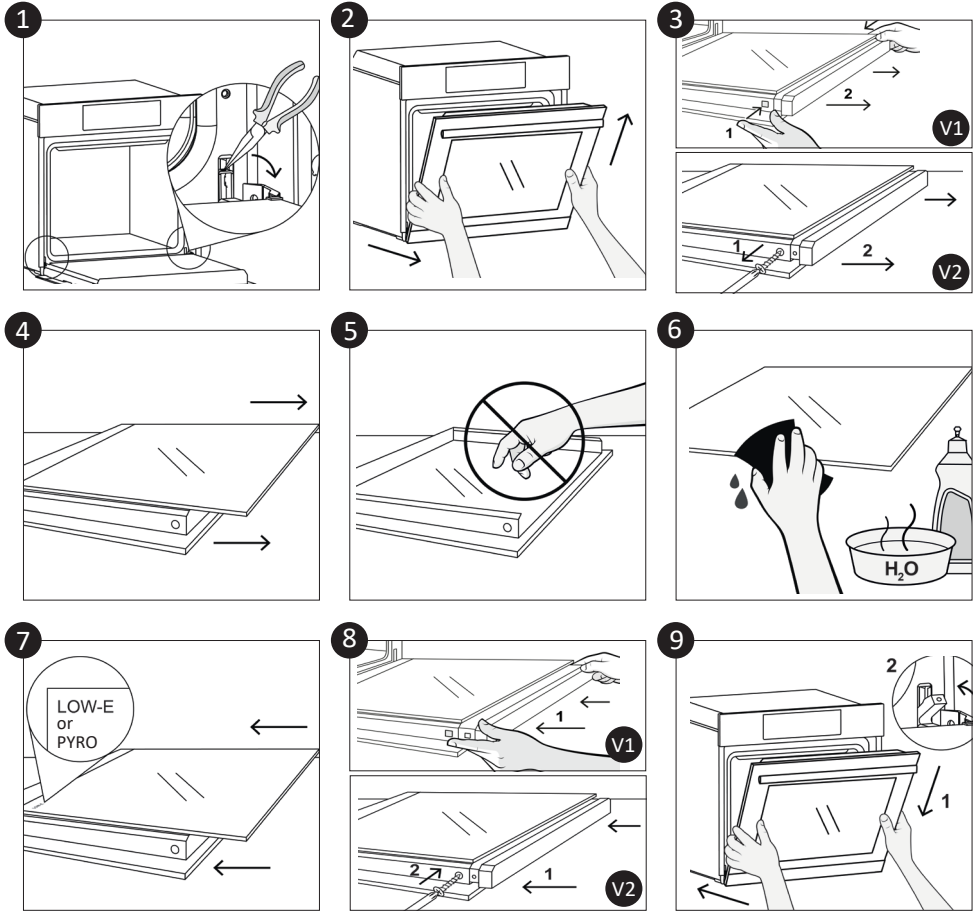
Maintenance (depends on model)



REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

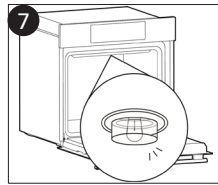
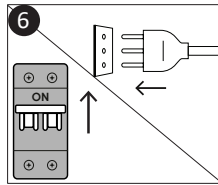
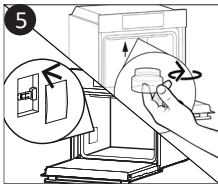
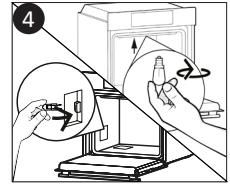
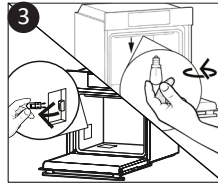
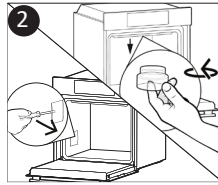
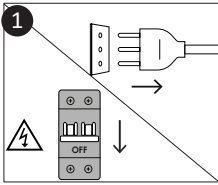
1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.”

Removal and Cleaning of the Glass Door (depends on model)



Changing the Bulb (depends on model)

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) * In case of issue with this lamp, contact the customer service

Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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


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

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

Before executing a pyrolytic cycle:

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

Using the pyrolytic cycle:

- 1- Rotate the function selector to the position “”. On the display, appears the indication “ECO” or “SUP”. The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button “+” or “-”). If the oven is very dirty, it is recommend o increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.
- 2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.
- 3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to ‘0’ (the word OFF will be displayed for 3 seconds).
- 4- Once the pyroclean cycle is finished, the

pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication “END” until the door is locked then “0--n”.


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

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

- 1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either “ECO” or “SUP”
- 2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (“+” or “-” key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

Hydro Easy Clean Function (depends on model)

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

1. Pour 100 ml of water into the Hydro Easy Clean container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function .
3. Set the temperature 100 °C
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and 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.



Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on

the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Troubleshooting

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

Sommaire

22	Consignes de sécurité
27	Instructions Générales
29	Description du produit
32	Description de l'afficheur
34	Modes de cuisson
37	Remarques générales sur le nettoyage
37	Entretien
41	Dépannage
42	Installation

Consignes de sécurité

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

chaudes.

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

d'alimentation doit être effectué par un professionnel dûment qualifié. Afin d'avoir une installation conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four doit être connecté en ne plaçant qu'un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale connectée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

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

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

- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE: La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir un contact de terre connecté et en fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par un autre type approprié. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. La connexion à la source d'énergie peut également être réalisée en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie pouvant supporter la charge maximale connectée et conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

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

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

Instructions Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi 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 la fiche 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. Une faible lumière autour de l'interrupteur principal central peut être visible lorsque le four est éteint. Il s'agit d'un phénomène normal. Il suffit de retourner la fiche ou d'intervenir les bornes d'alimentation pour l'enlever.

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

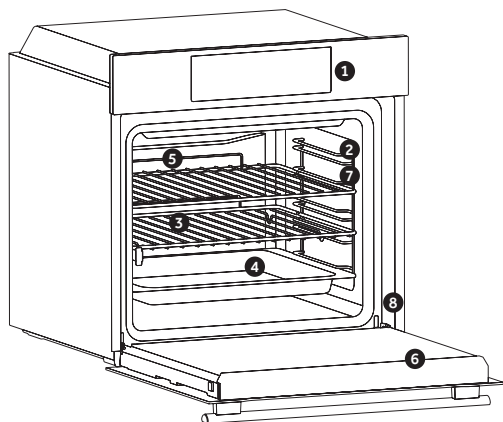
Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant 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. Essayez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essayez 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 ».

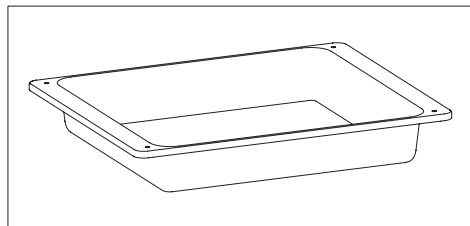
Description du produit



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

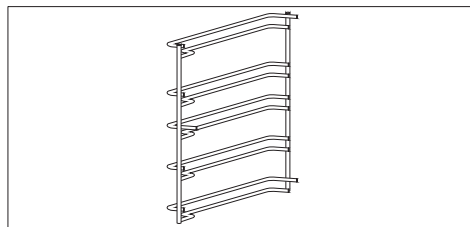
ACCESSOIRES

Plateau plus profond



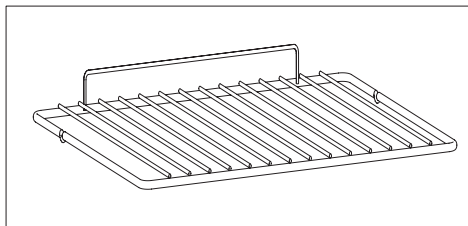
Un plat plus profond est idéal pour obtenir un brunissement uniforme, idéal pour les biscuits, les pâtisseries, les gratins ou les rôtis. De plus, le placer sous une grille de cuisson permet de recueillir les jus de cuisson et d'éviter les dégâts dans le four.

Grilles latérales (si présentes)



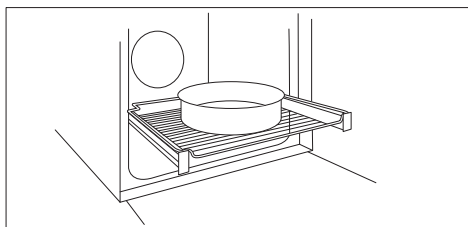
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

Grille métallique



Maintient les plaques de cuisson et les plats.

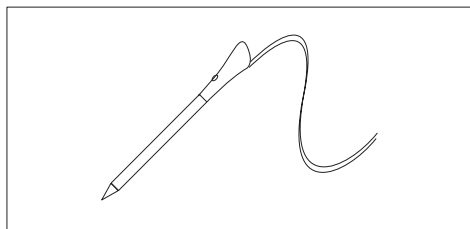
Guides télescopiques (si présents)



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.

REMARQUE : Les plaques et grilles du four ne sont pas adaptées au contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine ou du papier sulfurisé adaptés.

Sonde de cuisson (si présente)

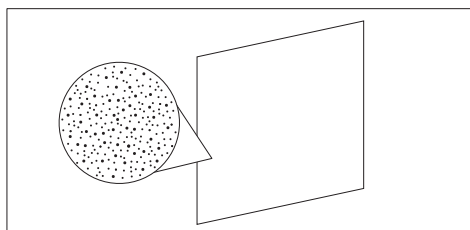


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

AVERTISSEMENTS :

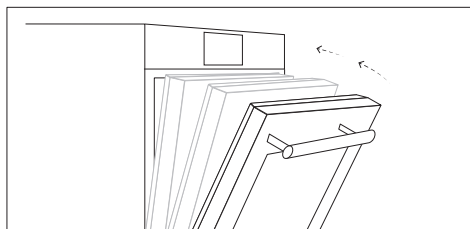
- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

Panneaux catalytiques (si présents)



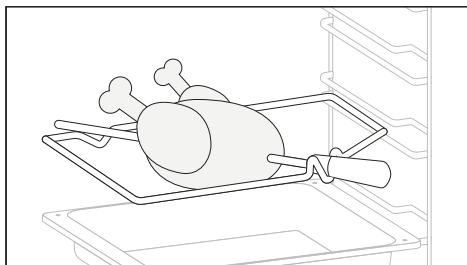
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

Amortissement (si présent)



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

Rôtissoire (si présentes)



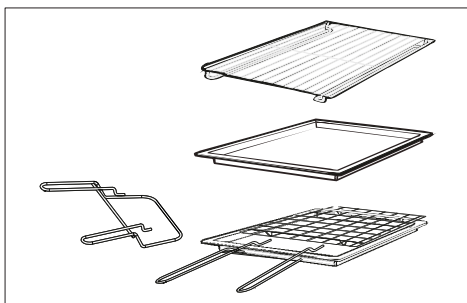
La cuisson au tournebroche ne nécessite pas de préchauffage.

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

Ensemble de poêles à griller (uniquement si présent) (si présente)



La tablette simple peut accueillir des moules et des plats.

La tablette porte-plateau est particulièrement adaptée pour griller des aliments.

Utilisez-la avec le bac d'égouttage.

Le profil spécial des tablettes signifie qu'elles restent horizontales même lorsqu'elles sont retirées. Il n'y a aucun risque qu'un plat glisse ou se renverse.

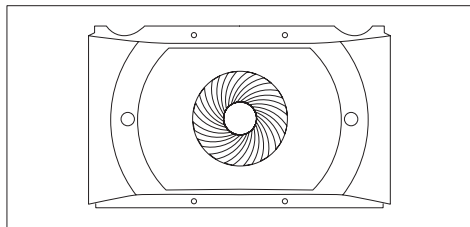
Le bac d'égouttage récupère le jus des aliments grillés. Il ne s'utilise qu'avec le gril, la rôtissoire ou le gril à convection ; retirez-le du four pour d'autres méthodes de cuisson.

N'utilisez jamais le bac d'égouttage comme plat à rôtir car cela crée de la fumée et de la graisse qui éclaboussera votre four et le salira.

Le support de plateau

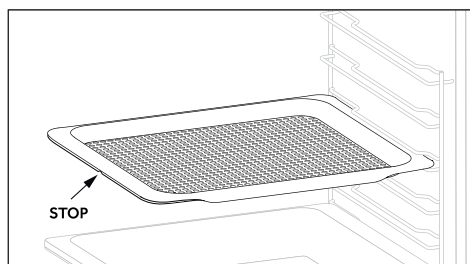
La tablette porte-plateau est idéale pour griller. Utilisez-la en conjonction avec le bac d'égouttage. Une poignée est incluse pour faciliter le déplacement des deux accessoires en toute sécurité. Ne laissez pas la poignée à l'intérieur du four.

Panneau chef (si présent)



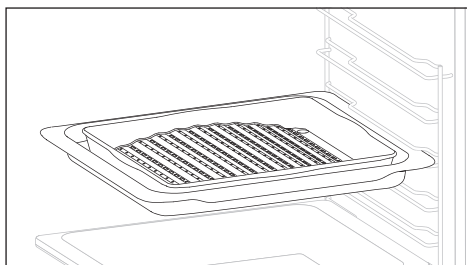
Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

Airfry Tray (si présent)



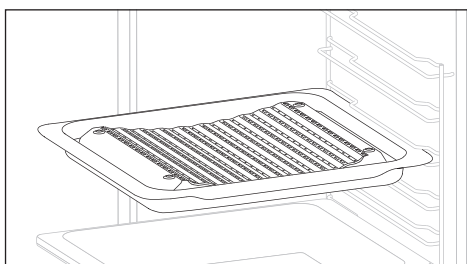
Le plateau Airfry garantit que l'air chaud atteint les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui donne un extérieur plus croustillant tout en préservant la tendreté à l'intérieur. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir les jus ou la panure.

H-Lab Tray - BBQ Mode (si présent)



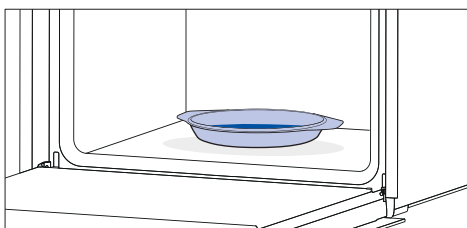
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

H-Lab Tray - STEAM Mode (si présent)



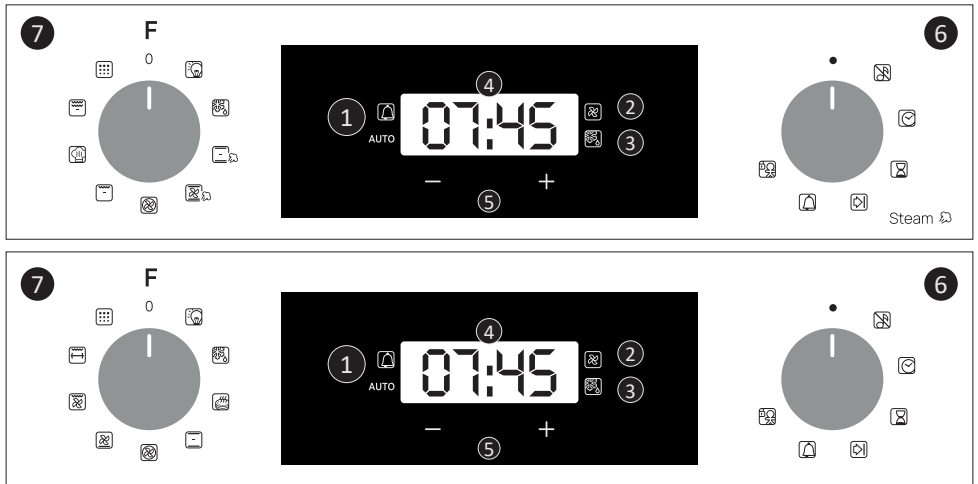
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus "humide".

Bac à eau (si présent)



Le récipient à vapeur est un accessoire utile à remplir d'eau pour générer de la vapeur pendant la cuisson, améliorant ainsi la saveur, la texture et l'humidité des plats.

Description de l'affichage (En fonction du modèle de four.)



Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission

Consommation d'électricité du produit en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 0,8 W

Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 20 min

1. Minuteur / Mode automatique
2. Fonction avec chaleur tournante
3. Décongélation
4. Température ou affichage de l'heure
5. Boutons de réglages
6. Manettes de sélection de fonction
7. Manettes de sélection de programme

ATTENTION!

La première opération à effectuer après l'installation, ou après une coupure de courant, est le réglage de l'heure (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote).







200 ° -> Le LED “.” clignote jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

HOT -> Quand un programme se termine, si le four est encore chaud, l'écran affiche “HOT”, en alternance avec le temps, même si les boutons sont positionnés sur OFF.









NB -> Les températures présélectionnées sont des températures préconisées, celles-ci peuvent et doivent être adaptées en fonction du plat cuisiné, la prise en main de chacun permet d'obtenir un bon résultat.








En cas de dégagement de fumée, cela indique que les cuissons sont trop chaudes, il convient à ce moment-là de baisser les températures de cuisson.

Utilisation du programmateur d'horloge à commande tactile (En fonction du modèle de four.)

FO- NCTIONS	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LE DESACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
<p>MODE SILENCE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner la manette du programmateur sur la position "Mode silence". 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de couper la sonnerie. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
<p>MISE À L'HEURE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmateur sur la position Mise à l'heure. Utiliser les touches centrales + et - pour régler l'heure. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches centrales + et -. NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12: 00 clignote alors à l'écran).
<p>DURÉE DE CUISSON</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette du programmateur sur la position Durée de cuisson. Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. Le voyant Auto s'affiche. 	<ul style="list-style-type: none"> Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche " - ". 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler un temps de cuisson. Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
<p>FIN DE LA CUISSON</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette sur la position Fin de cuisson. Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. Le voyant Auto s'affiche. 	<ul style="list-style-type: none"> À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure de fin de cuisson. Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson. REMARQUE : la fonction de cuisson différée n'est pas disponible pour les modes de cuisson suivants : turbogrill et grill 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée avec la fonction DURÉE DE CUISSON. Par exemple, votre plat doit cuire pendant 45 minutes et être prêt à 12.30. Sélectionnez le mode de cuisson souhaitée. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes (" - " "+"). Réglez la fin de la cuisson à 12h30 (" - " "+"). La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes), et continuera jusqu'à la fin de la cuisson. A ce moment il s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore. AVERTISSEMENT: en ne réglant que la fin du temps de cuisson, et non la durée de cuisson, le four se met immédiatement en marche et s'éteindra à l'heure de fin de cuisson.
<p>MINUTERIE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmateur sur la position Minuterie. Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmateur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche " - ". 	<ul style="list-style-type: none"> Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé. Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant. 	<ul style="list-style-type: none"> Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
<p>SÉCURITÉ ENFANT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmateur sur la position Sécurité enfant. Appuyer sur la touche + pendant 7 secondes. La sécurité enfant est disponible lorsque la LED de sécurité enfant s'allume et « STOP » s'affiche sur l'écran 	<ul style="list-style-type: none"> Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 7 seconds. L'indication STOP disparaît et la LED de sécurité enfant commence à clignoter. 	<ul style="list-style-type: none"> The oven cannot be used. 	<ul style="list-style-type: none"> This function is useful when there are children in the house.

Modes de cuisson (En fonction du modèle de four.)

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C plage	Fonction
			LAMP : Allume la lumière du four.
			DÉCONGÉLATION : Lorsque le sélecteur est positionné sur cette fonction, le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés, permettant ainsi leur décongélation sans altérer ou modifier leur teneur en protéines.
	60	60 ÷ 60	LE MODE ETUVE : Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.
	220	50 ÷ 280	* CONVENTIONNEL : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour toutes les cuissons et pâtisseries traditionnelles. Placez les aliments et leur plat sur une grille en position intermédiaire.
	220	50 ÷ 280	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + AIR CHAUD + VAPEUR : L'élément chauffant inférieur est combiné à un ventilateur qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four. Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson des tartes aux fruits juteuses, des quiches, des pizzas ou encore des pâtés. Il permet d'éviter le dessèchement de la surface avant des aliments. Cette fonction peut également être utilisée pour le nettoyage du four grâce au programme Aquactiva. Le système Aquactiva est conçu pour éliminer facilement les salissures légères et constitue une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité du four en utilisant la puissance de la vapeur.
	180	50 ÷ 240	* CUISSON MULTI-NIVEAUX : Nous recommandons cette méthode pour les volailles, pâtisseries, poissons et légumes. La chaleur pénètre mieux les aliments, et les temps de cuisson et de préchauffage sont réduits. Vous pouvez cuire différents aliments en même temps, qu'ils aient ou non la même préparation, sur un ou plusieurs niveaux. Cette méthode assure une répartition uniforme de la chaleur et évite le mélange des odeurs. Prévoyez environ dix minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez plusieurs aliments simultanément.
	210	50 ÷ 240	CONVENTIONNEL + VENTILATEUR : En sélectionnant cette fonction, les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent ensemble avec le ventilateur pour une cuisson uniforme sur tous les niveaux. Cette méthode de cuisson est idéale pour les rôtis, les casseroles, les légumes ou les tartes aux garnitures humides.
	210	50 ÷ 240	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + AIR CHAUD + VAPEUR : Ce mode combine l'élément chauffant inférieur avec la circulation d'air chaud assurée par un ventilateur intégré. Il est idéal pour la préparation de plats tels que les tartes aux fruits juteuses, les quiches, les pizzas ou les pâtés. Cette combinaison permet une cuisson homogène tout en préservant l'humidité des aliments, en particulier à l'avant. Ce mode peut également être utilisé dans le cadre du nettoyage du four à l'aide du programme Aquactiva. Ce système innovant exploite la puissance de la vapeur pour éliminer facilement les salissures légères, offrant ainsi une solution rapide, efficace et respectueuse de l'environnement pour l'entretien de la cavité du four.





	210	50 ÷ 230	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR : L'élément chauffant inférieur est utilisé avec le ventilateur qui fait circuler l'air à l'intérieur du four. Cette méthode est idéale pour les tartes aux fruits, quiches, pizzas et pâtés. Elle empêche les surfaces avant des aliments de se dessécher.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL : Cette fonction utilise uniquement l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être ajusté. Utilisez le gril avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à une certaine distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec le plateau d'égouttage en dessous. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). Pour les toasts, utilisez L5 (puissance) en position de grille 4 sans préchauffage.
	200	150 ÷ 220	GRIL VENTILATEUR : Utilisez le turbo-gril avec la porte fermée. L'élément chauffant supérieur est utilisé avec le ventilateur qui fait circuler l'air à l'intérieur du four. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches. Idéal pour la cuisson d'aliments épais, de pièces entières comme le rôti de porc, les volailles, etc. Placez les aliments à griller directement sur la grille, au centre, au niveau intermédiaire. Faites glisser le plateau d'égouttage sous la grille pour recueillir les jus. Assurez-vous que les aliments ne soient pas trop proches du gril. Retournez les aliments à mi-cuisson.
	200	150 ÷ 220	MASTER BAKE : Cette fonction permet de cuisiner de manière plus saine en réduisant la quantité de matières grasses ou d'huile nécessaire. La combinaison des éléments chauffants avec un cycle d'air pulsé garantit un résultat parfait de cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRIL : Idéal pour de grandes quantités de saucisses, steaks et pain grillé. Toute la zone sous l'élément chauffant devient chaude. Utilisez le gril avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). Utilisez L5 (puissance) en position de grille 5 sans préchauffage pour griller des toasts.
	L5	L1 ÷ L5	GRILL + TOURNEBROCHE : Le tournebroche s'utilise avec la porte fermée. La température de chauffage peut être modifiée selon les besoins. Il est préférable de cuire uniquement des pièces de taille moyenne avec le tournebroche. Idéal pour redécouvrir toutes les saveurs de la rôtisserie traditionnelle. Aucun préchauffage n'est nécessaire pour la cuisson au tournebroche.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSE



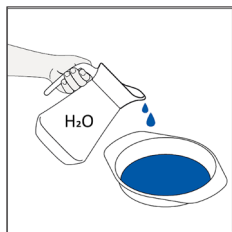
Scannez le code QR et découvrez comment l'utiliser au mieux pour préparer vos recettes préférées.

TABLE DE CUISSON VAPEUR FACILE

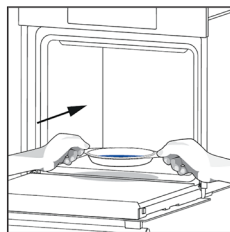
Vous pouvez utiliser le mode Easy Steam dans les fonctions qui offrent une cuisson assistée par vapeur. Utilisez le mode Easy Steam pour un seul niveau de cuisson et ne préchauffez pas. Ajoutez la quantité d'eau indiquée dans le tableau ci-dessous au fond de la cavité ou dans le récipient dédié (si présent*). Ensuite, placez les aliments dans le four lorsqu'il est froid et activez la fonction. Les valeurs du tableau suivant sont des paramètres moyens pour chaque groupe alimentaire. Ils peuvent être modifiés selon les préférences.

Fonction	Catégorie d'Aliments	Préchauffer	Position De Grille	VOLUME D'eau Dans La Cavité/Récepteur	Plage de température	Plage de temps (min)	Description
	Pain	NO	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Pour des pains
	Viande	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Pour les rôtis de bœuf, de veau et de porc, la volaille et les morceaux de viande
	Légume	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Pour légumes rôtis et pommes de terre
	Poisson	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Pour poissons entiers et filets

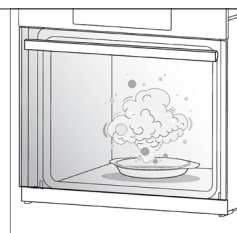
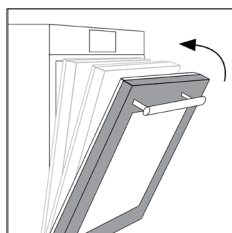
*COMMENT UTILISER LE RÉCIPENT À VAPEUR POUR LES FONCTIONS DE CUISSON À LA VAPEUR



1. Ajoutez la quantité d'eau recommandée dans le récipient à vapeur depuis le robinet ou à l'aide d'un pichet.



2. Placez le récipient au fond de la cavité.



3. Assurez-Vous De Fermer La Porte Du Four.

Après avoir utilisé le mode vapeur facile

En fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau, des taches de calcaire peuvent rester sur le fond de la cavité ou dans le récipient s'il est présent.

Après avoir utilisé le mode vapeur facile, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Pour éliminer les taches de calcaire, versez un mélange de 100 ml de vinaigre et 50 ml d'eau au fond de la cavité ou dans le récipient.

Après environ 10 minutes d'attente, essayez-le avec un chiffon doux.

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 (ammoniacque).

PARTIES VITRÉES

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

JOINT DE LA PORTE

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

ACCESSOIRES

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

LÈCHEFRITE

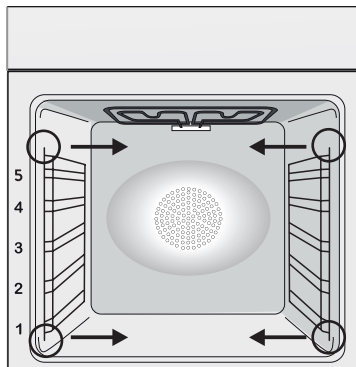
Après avoir utilisé le gril, sortez la lèchefrite du four. Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.

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.

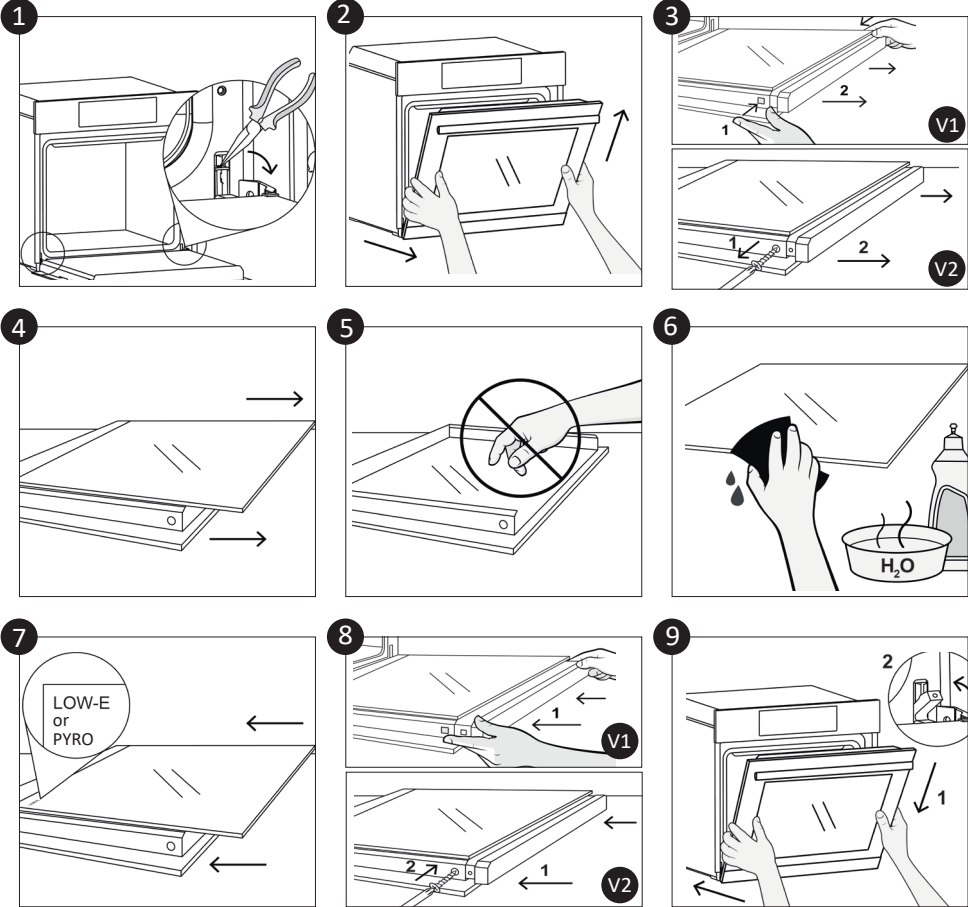
Entretien (En fonction du modèle de four.)



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES SUPPORTS LATÉRAUX

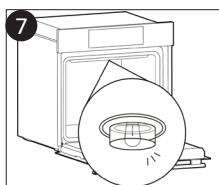
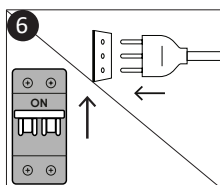
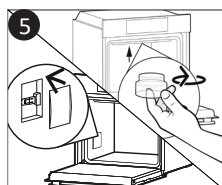
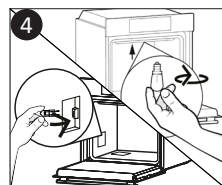
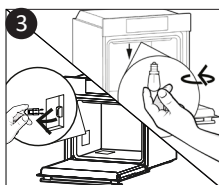
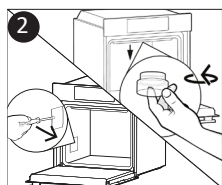
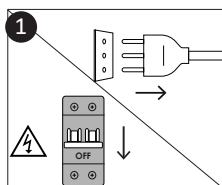
1. Retirez les supports en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
2. Pour nettoyer les supports, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'ils soient ensuite séchés.
3. Après le nettoyage, installez les supports en suivant l'ordre inverse.

Retrait et Nettoyage de la Porte en Verre (En fonction du modèle de four.)



Changer l'ampoule (En fonction du modèle de four.)

1. Débranchez le four du secteur.
2. Dévissez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
3. Une fois l'ampoule défectueuse remplacée, remettez le cache en verre.



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe) *
En cas de problème avec cette lampe, contactez le service client

Pyrolysis

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

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

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

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné der-

rière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

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

En utilisant le cycle de pyrolyse:

1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la

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

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

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

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

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

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

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

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

Fonction Hydro Easy Clean (En fonction du modèle de four.)

La procédure Hydro Easy Clean utilise la vapeur pour aider à éliminer les graisses et les résidus alimentaires restants dans le four.

1. Versez 100 ml d'eau dans le réservoir Hydro Easy Clean situé au bas du four.

2. Sélectionnez la fonction du four. 

3. Réglez la température à 100 °C.

4. Laissez le programme fonctionner pendant 30 minutes.

5. Après 30 minutes, éteignez le programme et laissez le four refroidir.

6. Lorsque l'appareil est refroidi, nettoyez les surfaces internes du four avec un chiffon.

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

Faites attention à toutes les surfaces chaudes, car il y a un risque de brûlures.

Utilisez de l'eau distillée ou potable.



Mise au rebut et protection de l'environnement



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

reil acheté.

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

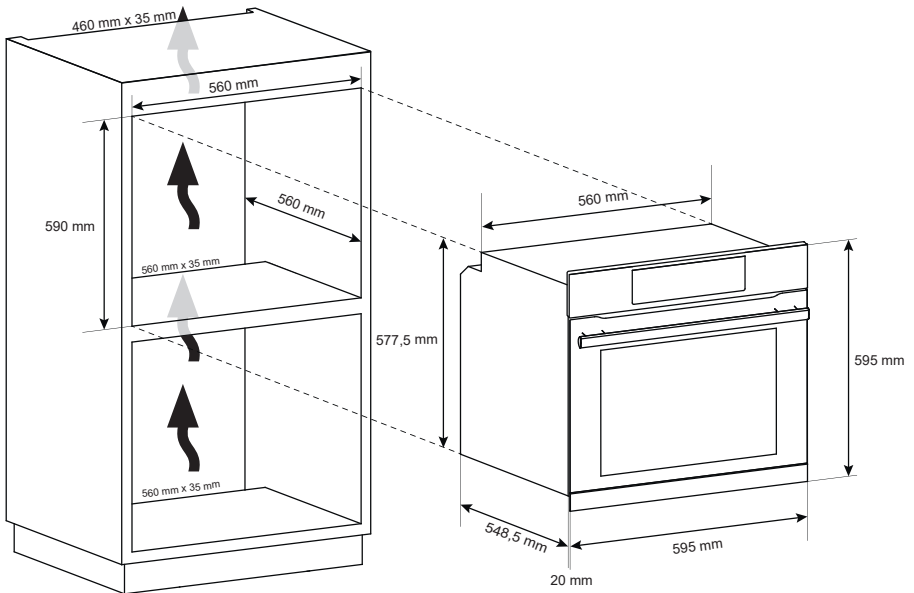
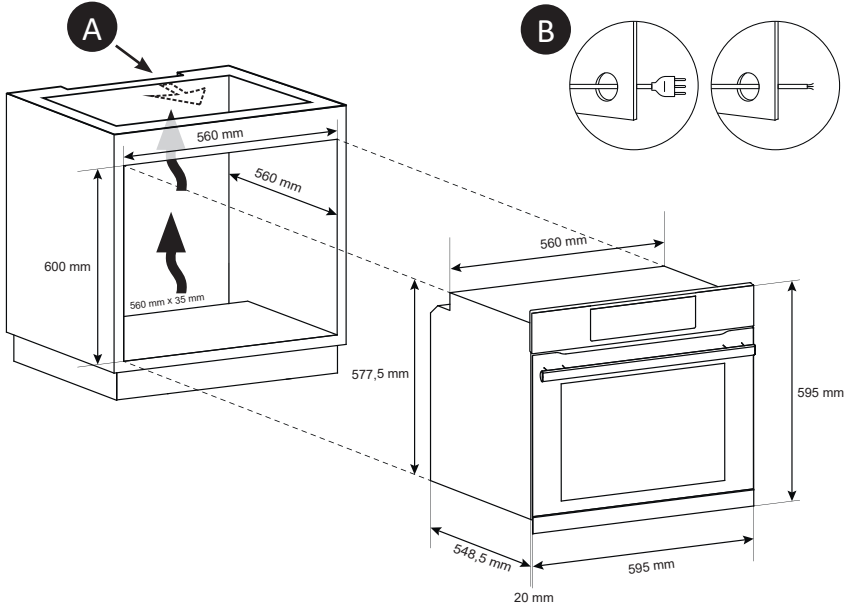
Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglage de 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

Installation



A

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

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

B

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

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

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

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

70093989 • Rev 0 • 01.2026