USER INSTRUCTIONS
OVENS EN 02

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS ENCASTRABLES FR 15

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

Downloaded from: Manuall

• WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.

•WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.

•WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.

•WARNING: before initiating the automatic cleaning cycle:

- Clean the oven door;
- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- Do not place tea towels

• In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.

•Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.

•Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.

•Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.

•Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.

•The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.

•Only use the meat probe recommended for this oven.

•Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

• Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The

socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

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

•If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.

•The type of power cable must be H05V2V2-F.

•Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.

•Any excess of spilled material should be removed before cleaning.

•During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.

•The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

•When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The shelf must be inserted completely into the cavity

• WARNING: Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.

• WARNING: Never remove the oven door seal.

Summary

General Instructions 5

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

Product Description 7

2.1 Overview
2.2 Accessories
2.3 First use

Use of the Oven 8

3.1 Display description
3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance 11

4.1 General notes on cleaning
4.2 Pyrolysis
4.3 Maintenance
- Removal and cleaning of grills
- Removal of the oven window
- Removal and cleaning of the glass door
- Changing the bulb

Troubleshooting 14

5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

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

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

1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

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

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection

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

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

1.6 Declaration of compliance

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

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

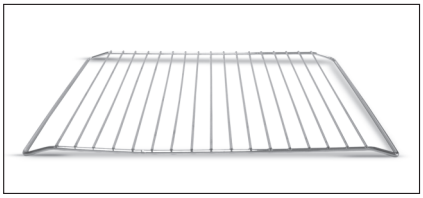
2. Product Description

2.1 Overview

1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Turnspit
4. Metal grill
5. Drip pan
6. Fan (behind the steel plate)
7. Oven door

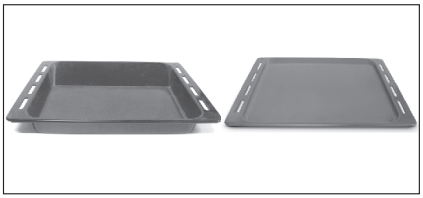
2.2 Accessories (According to model)

1 Metal grill



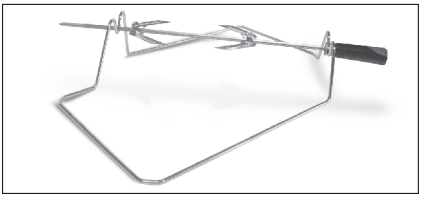
Holds baking trays and plates.

2 Drip pan



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

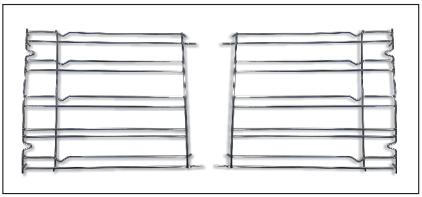
3 Turnspit



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

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

4 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

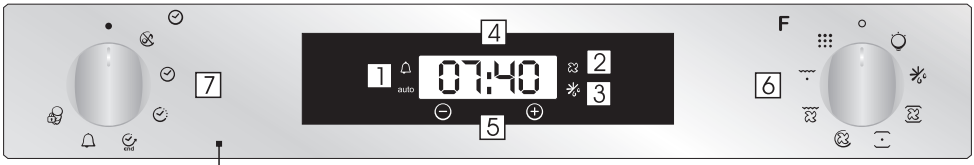
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

3. Use of the Oven

3.1 Display description



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 occured 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.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE	• Rotate the left function selector to the position " Silence mode "	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to turn off the sound of the minute minder.	• To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME	• Rotate the left function selector to the position "Set the time". • Use the buttons " + " or " - " to set the time	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to set the time which appears on the display	• 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	• 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	•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 " - "	• 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.	• For cooking the desired recipes.
END OF COOKING	• 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	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	• 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	•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	• Turn the left function selector to the position Minute Minder. • Set the time of cooking by using buttons "+"and "-"	• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "	•Emits an audible signal at the end of a set time. •During operation, the display shows the remaining time.	• Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD SAFETY LOCK	• Turn the left function selector to the position Child lock. • Press the button " + " during 5 seconds • Child lock is available when " STOP " appears on display	• Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 5 seconds. • Indication STOP disappears.	• The oven cannot be used.	• This function is useful when there are children in the house.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	Function *(Depends on the oven model)*
	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 in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	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.
	FAN COOKING: 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.
*	**CONVENTIONAL COOKING:** Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	FAN + LOWER ELEMENT: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
*	**FAN ASSISTED GRILL :** 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.
	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	ROTISSERIE: 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.
	GRILL+FAN+TURNSPIT: It is indicated for cooking the meat, particularly voluminous, on the spit and it allows you to cook the food faster.
	PYROLYSIS

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

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

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

4.2 Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered “clean” by passing over a Pyrolyser wich 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.

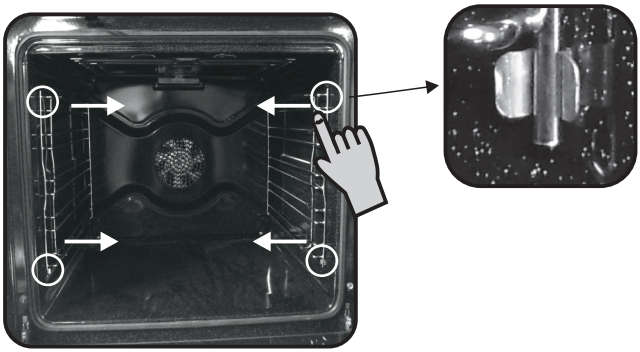
• Remove all accessories and the sliding rack kit (where present).

• Do not place tea towels.

Using the Pyrolitic cycle:
If a pyrolysis cycle is chosen the display shows “ECO”, that lasts 90 minutes, blinking; by the “+” and “-“ it is possible to change in “SUPER” that lasts 120 minutes.
If a pyrolysis is already started it is no more possible to change from “ ECO” to “SUPER” and vice versa.
It is not possible to modify a pyrolysis duration but ending time can be modified.
During pyrolysis the buzzer does not sound.
Pyrolysis is not available if separator or side grids or the meat probe are detected, and it is not programmable via WiFi.

4.3 Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDI 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 OF THE OVEN WINDOW
1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

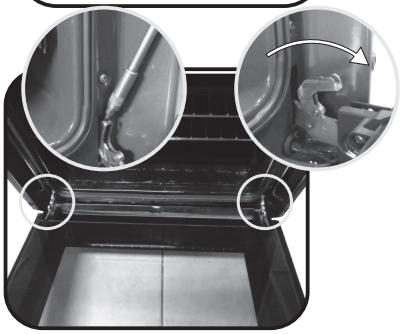
5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

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

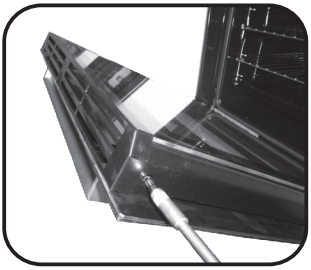
On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

1.

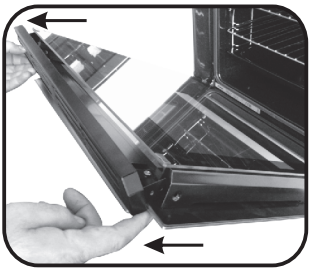
2.



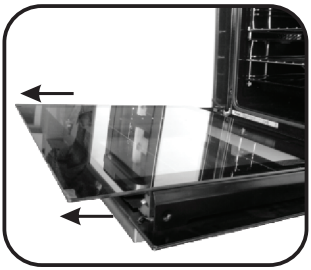
3.



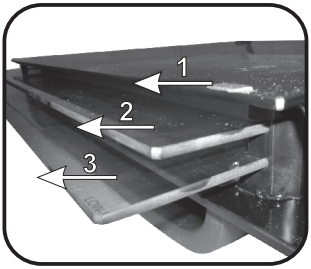
4.



5.



6.



7.

CHANGING THE BULB

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

5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

• AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

• ATTENTION : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.

• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

• En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

• Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entrainant des risques d'explosion.

•Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.

• Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.

• Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.

• Brancher le câble d’alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l’étiquette ; vérifier la présence d’une mise à la terre. La prise d’alimentation doit supporter la charge indiquée sur l’étiquette et être dotée d’une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel

qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. 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 lors de l'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 fabriquant ou en contactant le service après-vente.

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

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

•Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.

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

•Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

•En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

• AVERTISSEMENT : Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.

• AVERTISSEMENT : Ne retirez jamais le joint de la porte du four.

SOMMAIRE

Instructions Générales 18

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

Description du produit 20

2.1 Vue d'ensemble
2.2 Accessoires
2.3 Première utilisation

Utilisation du Four 22

3.1 Description de l'affichage
3.2 Mode de cuisson

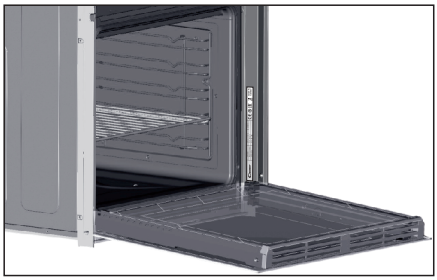
Nettoyage du four et maintenance 25

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

Dépannage 28

5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales



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

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

1.1 Indications de sécurité

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

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

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

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

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

ATTENTION

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

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

1.3 Recommandations

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

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

1.4 Installation

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

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

Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques
(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

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

• Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.

• Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

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

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

1.6 Declaration De Conformité

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.
En utilisant le symbol CE sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

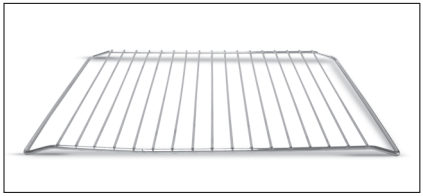
2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble

1. Panneau de commande
2. Positions des gradins (gradins fils si inclus)
3. Tournebroche
4. Grille métalique
5. Léchefrite
6. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
7. Porte du four

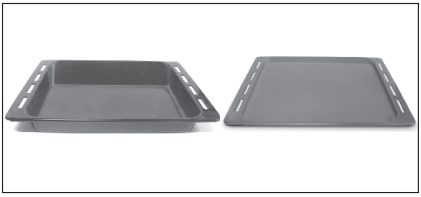
2.2. Accessories

1 Grille métalique



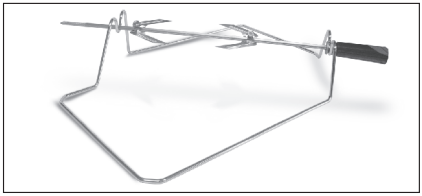
La grille métalique sert de support aux plats.

2 Léchefrite



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

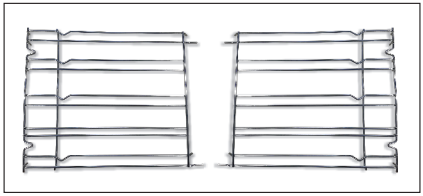
3 Tournebroche



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

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

4 Grilles de fil latéral



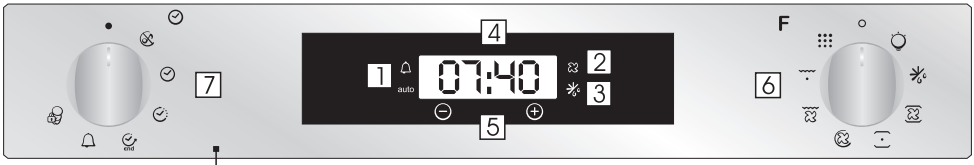
Grille fil latéral si inclus.

2.3 Première Utilisation

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

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



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.

FONCTIONS	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LE DESACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
MODE SILENCE	• Positionner la manette du programmateur sur la position “Mode silence”.	• Tourner la manette sur la position off.	• Permet de couper la sonnerie.	• Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
MISE À L’HEURE	• Régler la manette du programmateur sur la position Mise à l’heure. • Utiliser les touches centrales + et - pour régler l’heure.	• Tourner la manette sur la position off.	• Permet de régler l’heure qui apparaît sur le display.	• 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).
DURÉE DE CUISSON	• 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.	• 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 “ - ” .	• 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.	• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s’arrête automatiquement et l’alarme sonne quelques secondes.
FIN DE LA CUISSON	• 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.	• À la fin de la cuisson, le four s’arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.	• 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.	Cette fonction est utilisée vec la fonction DUREE 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 ("-" "+"). Régler 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'arretera 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'éteindre à la l'heure de fin de cuisson.
MINUTERIE	• Régler la manette du programmateur sur la position Minuterie. • Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et - .	• Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmateur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche “ - ” .	• Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé. • Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.	• Utile comme “aide mémoire”, l’alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
SÉCURITÉ ENFANT	• Régler la manette du programmateur sur la position Sécurité enfant. • Appuyer sur la touche + pendant 5 secondes. • La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche “Stop”.	• Remettre la manette du programmateur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. • L’indication Stop disparaît.	Le four est hors fonction.	Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	Fonction (selon modèle)
	L'ampoule: Allumage de l'éclairage du four
	Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	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.
	Chaleur brassée: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
*	**Convection naturelle:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	Sole brassée: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
*	**Turbo-Gril:** l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	Tournebroche: l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-Gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
	Pieces Volumineuses: Conseillé pour la cuisson de viandes volumineuses à la broche, ce programme permet de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme la pièce.
	Pyrolyse

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

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

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

PARTIE VITREE

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

JOINT DE LA PORTE

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

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE

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

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

4.2 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du 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 verrouillage de porte est affiché.

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

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

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

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

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

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

En utilisant le cycle de pyrolyse:

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

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

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

Durant la pyrolyse le buzzer ne le pas.

Une pyrolyse ne peux pas démarrer si le séparateur, les grilles latérale ou la sonde sont détecté.

Une pyrolyse ne peux pas etre programmée par Wi-Fi.

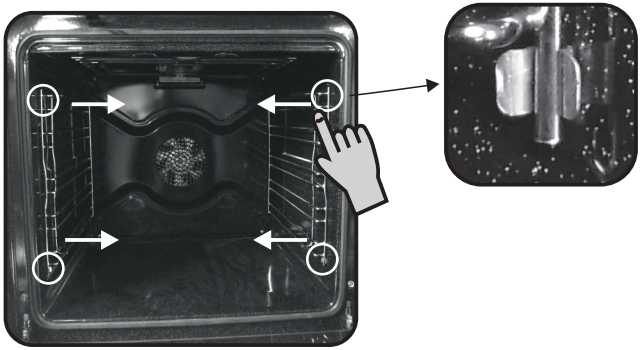
4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGEDES GRILLES

1-Retirez lesgrillesen les tirant vers l'intérieur du four (voir schéma)

2- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.

3-Une fois les grilles nettoyées, reclipser-les dans le four (voir schéma)



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.

2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.

3. Replacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

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

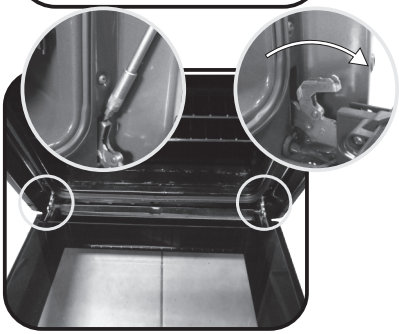
5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

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

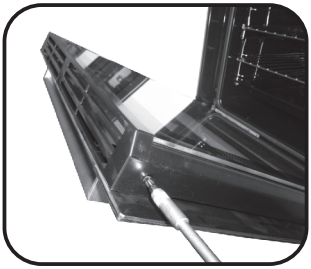
Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

1.

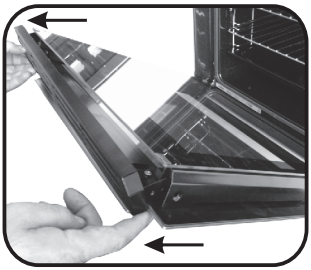
2.



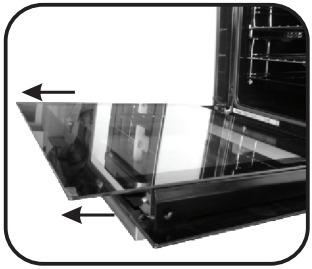
3.



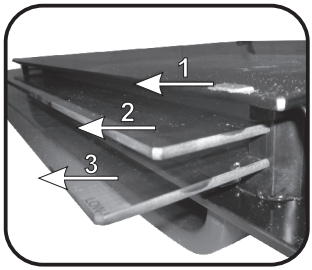
4.



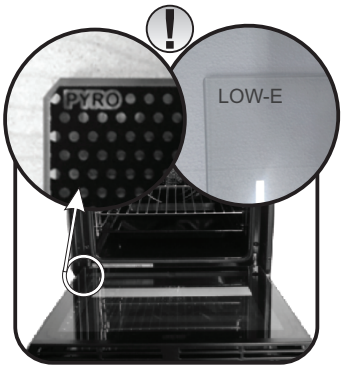
5.



6.



7.



REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

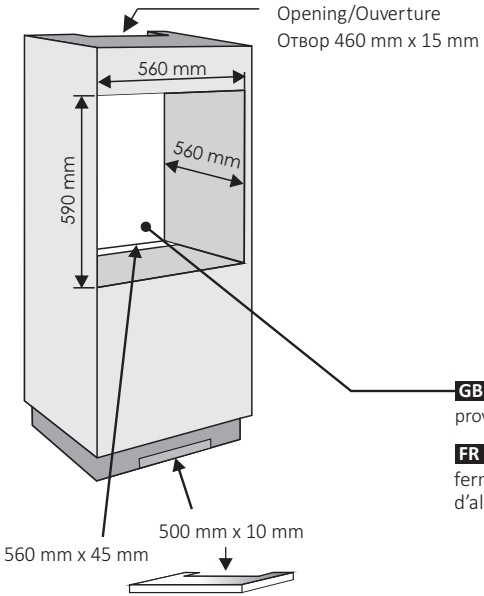
5. Dépannage

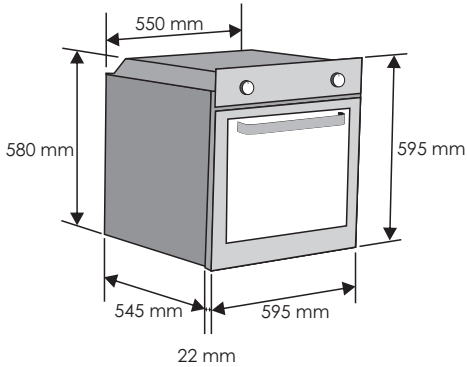
5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucume rèaction de l'ècran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'ècran tactile	Nettoyer avec un chiffan en microfibres l'ècran tactile pour enlever la couche de condensation

INSTALLATION GB

INSTALLATION FR



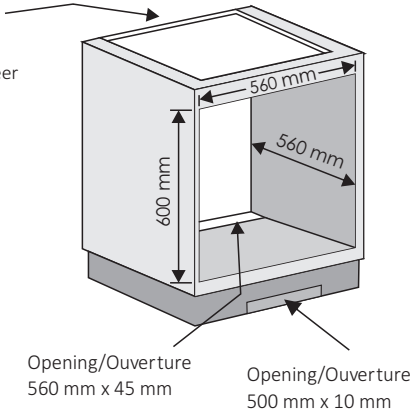


GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

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

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

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



09.2017 • REV.A • 42821024

GB

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

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexacltudes 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.