



NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS
ENCASTRABLES

FR 02

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
FOR BUILT-IN
HOODS

EN 02

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

Conseils De Securite

- 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 nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant 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 nettoyeurs 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 fabricant 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.

Instructions Générales

05

- 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

07

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

Utilisation du Four

09

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

Nettoyage du four et maintenance

12

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

Dépannage

14

- 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 à des modifications techniques du produit.

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

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

1.2 Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

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

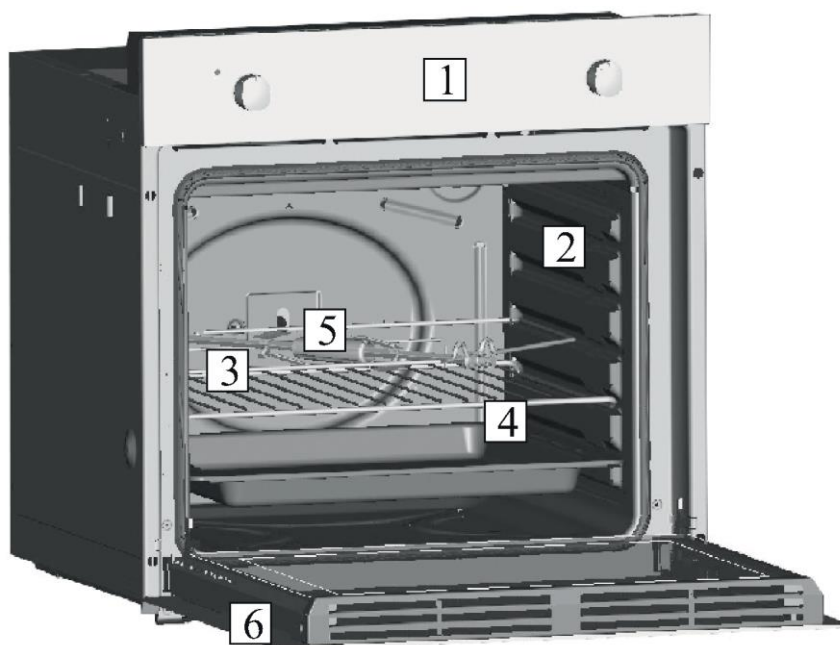
1.6 Declaration De Conformité

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. Grille métallique
- 4. Lèche-frite
- 5. Tournebroche
- 6. Porte du four

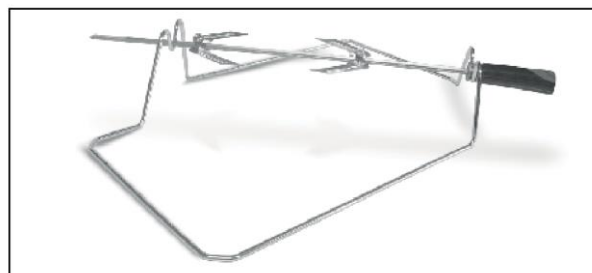
2.2 Accessoires

1 Lèche-frite



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

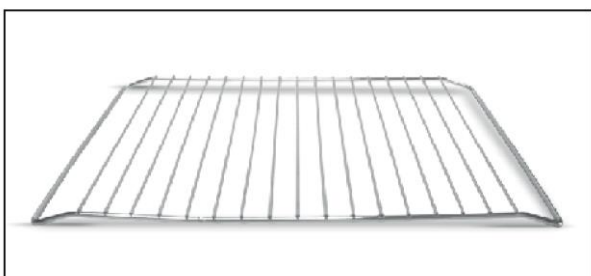
3 Tournebroche



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

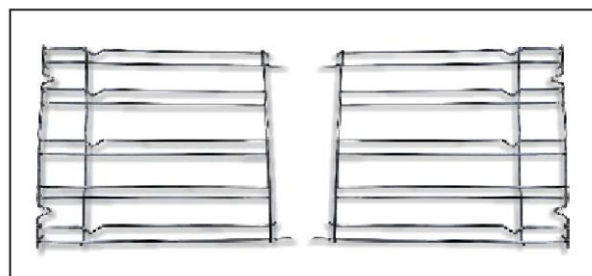
- Dévisser les crochets
- Insérer la broche dans la viande à cuire
- Fixer la viande grâce aux crochets
- Serrer les vis
- Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
- Enlever le poignée

2 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

4 Grilles de fil latéral



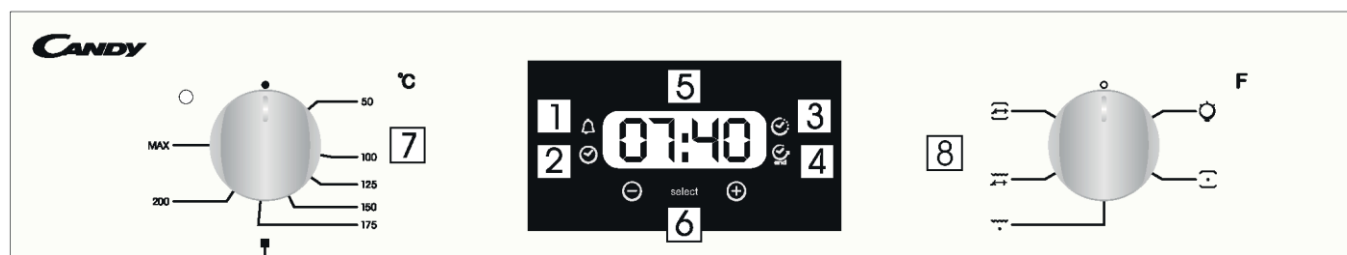
Grille fil latéral si inclus.

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
- 2- Réglage de l'heure
- 3- Durée de cuisson
- 4- Fin de cuisson
- 5- Display température ou horloge
- 6- Boutons de réglage
- 7- Manette de température
- 8- Manette des fonctions

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.

- Appuyer 1 fois sur la touche centrale.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+"
- Relâcher les touches.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FONCTIONS	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LE DESACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
MISE À L'HEURE 	• Régler la manette du programmeur 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 programmeur 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 avec 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'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 la l'heure de fin de cuisson.
MINUTERIE 	• Régler la manette du programmeur 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 programmeur 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.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T°C range	Fonction (selon modèle)
		L'ampoule: Allumage de l'éclairage du four
* 	50 ÷ MAX	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.
	50 ÷ MAX	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
	50 ÷ MAX	Convection naturelle avec tournebroche Les résistances de sole et supérieure du four sont en fonctionnement. C'est la cuisson traditionnelle adaptée aux rôtis et volailles, et ne nécessitant pas d'ajout de matières grasses.
	50 ÷ MAX	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.

* 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

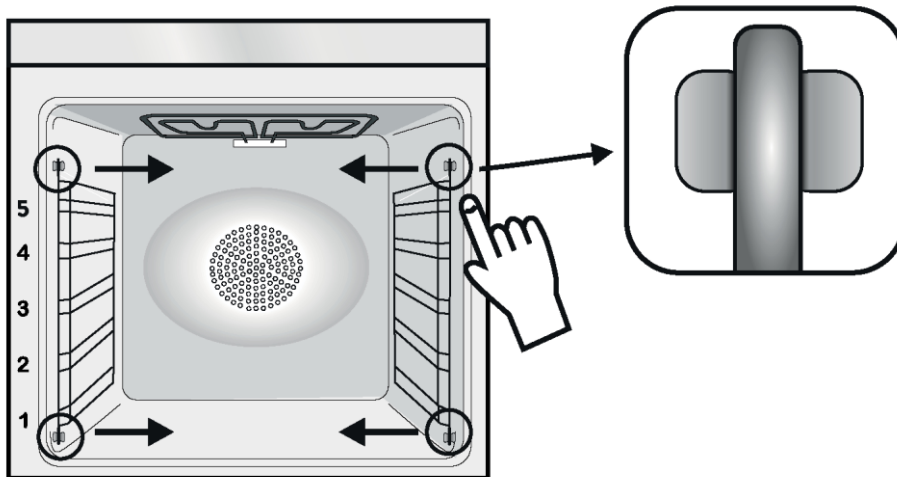
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un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

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

4.2 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES

- 1-Retirez les grilles en 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. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et 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)).

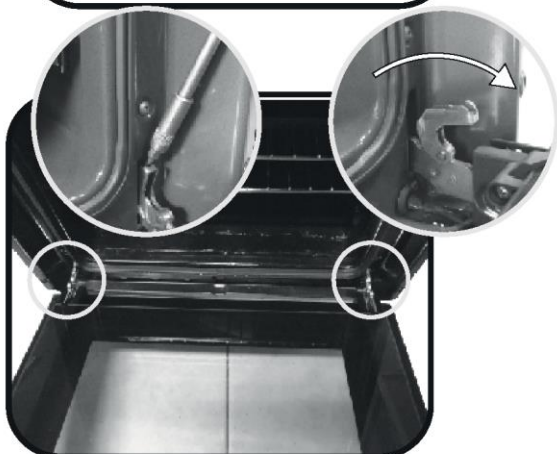
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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.

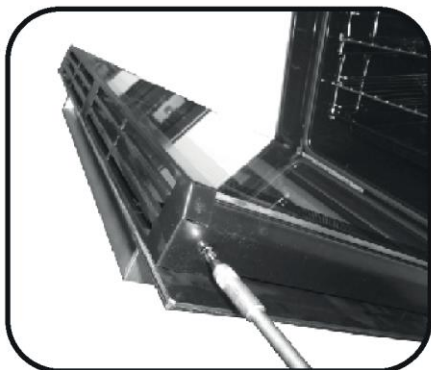
1.



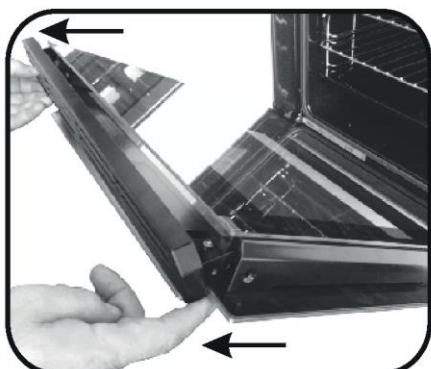
2.



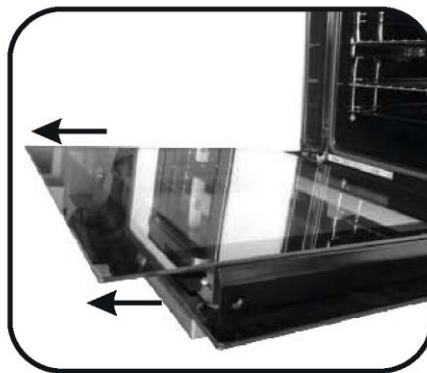
3.



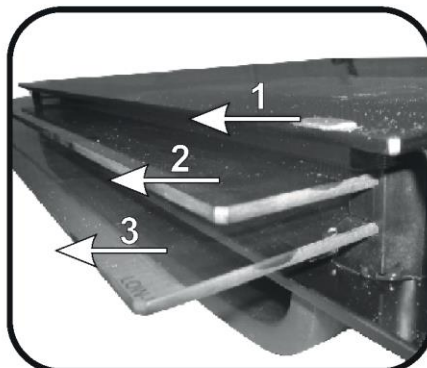
4.



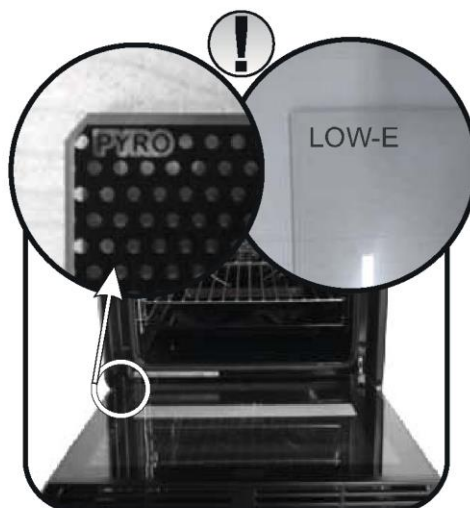
5.



6.



7.



REPLACEMENT 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
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

Safety Advice

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Precautions should therefore be taken to avoid touching the heating elements.
- **WARNING:** the accessible parts may become extremely hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking in experience and know-how, unless they have been trained to use the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance on the part of the user must not be carried out by unsupervised children.
- The appliance becomes hot during use. Precautions should therefore be taken to avoid touching the hot elements inside the oven.

WARNING: The accessible parts may become hot during use. Keep young children away.

- Do not use abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass oven door as these may scratch the surface and cause the risk of explosion.
- The oven must be switched off before removing the protection and the protection must be repositioned after cleaning according to the instructions.
- Only use the temperature sensor recommended for this particular oven.
- Do not use steam cleaners to clean the oven.
- Connect the power supply cable to an electrical socket designed to withstand the voltage; the current and load are indicated on the label; check that an earthing connection is present. The power supply socket must be designed to withstand the load indicated on the label and must be fitted with a working earthing connection. The earthing wire is yellow and green. This operation must be carried out by qualified personnel. In the event of an incompatibility between the power supply socket and the plug on the appliance cable, please ask a professional electrician to replace the power supply socket with a compatible device. The power supply cable plug and the power supply socket must comply with the

applicable regulations in force in the country of installation of the appliance. The appliance can be connected to the power supply socket by installing a multi-polar circuit-breaker which can withstand the maximum electrical load, in compliance with the applicable laws in force, between the appliance and the power supply socket. The yellow and green earthing wire must not be blocked by the circuit-breaker. The power supply socket or multi-polar circuit-breaker used for connection must remain accessible at all times during the appliance installation process.

- Connection must be made by accessing the power supply socket or arranging a circuit-breaker on the fixed electrical circuit, in compliance with the applicable electrical regulations.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced with a cable or a special bundle of cables available from the manufacturer or by contacting the after-sales service.
- The required power supply cable is the H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above recommendations may compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any significant quantities of spilled food must be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, the surfaces may become much hotter than usual, so children must be kept at a safety distance.
- Do not install the appliance behind a decorative door to avoid it overheating.
- When slotting the tray into the oven, make sure the stop is facing upwards and the back of the oven cavity.

The tray must be slotted fully into the oven cavity

- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or other disposable protective material readily available for purchase. Any aluminium foil or other protective material coming into direct contact with the hot enamel could melt and damage the enamel inside the oven.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.

TABLE OF CONTENTS

General Instructions	1.1 Safety advice
	1.2 Electrical safety
	1.3 Recommendations
	1.4 Installation
	1.5 Waste management and protecting the environment
	1.6 Declaration of conformity

05

Product description	2.1 Overview
	2.2 Accessories
	2.3 First-time use

07

Oven use	3.1 Display description
	3.2 Cooking mode

09

Oven cleaning and maintenance	4.1 General comments about cleaning
	4.2 Steam cleaning
	4.3 Maintenance
	• Removing and cleaning the racks
	• Removing the oven door
	• Removing and cleaning the glazing
	• Replacing the bulb

12

Troubleshooting	5.1 F.A.Q.
------------------------	------------

14

1 General Instructions

Thank you for choosing one of our products. For best results with your oven, read this manual carefully and keep it for further reference. Before installing the oven, make a note of the serial number, as you will need to mention it to technical support if repairs are necessary. Remove the oven from its packaging, then check it has not been damaged during transport. If in doubt, do not use the oven and contact a qualified technician for advice.



Keep all the packaging materials (plastic bags, polystyrene wrapping, nails) out of children's reach. The first time you use the oven, pungent smoke may be released

owing to the first-time heating of the glue on the insulating panels enveloping the oven. This is perfectly normal. Wait for the smoke to stop before cooking food. The manufacturer will not be held in any way responsible if the instructions contained herein are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories mentioned herein may vary from one model to the next.

1.1 Safety advice

Only use the oven for its intended purpose, which is only for cooking food; any other use, such as using it as a source of heat, is considered to be incorrect and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage relating to incorrect use or technical product modifications. Certain fundamental rules must be abided when using electrical appliances:

- Do not pull on the electrical cable to unplug the appliance.
- Do not touch the appliance when your hands or feet are wet or damp;
- Generally, the use of adapters, multiple sockets and extensions is not recommended;
- If the appliance malfunctions and/or breaks down, turn it off and do not touch it.

1.2 Electrical safety

ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE MADE BY AN AUTHORISED FITTER OR EQUIVALENT QUALIFIED TECHNICIAN.

The electrical power supply to which the oven is connected must comply with the applicable laws in force in the country of installation of the appliance. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by non-compliance with these instructions. The oven must be connected to the electrical power supply by means of a wall socket with an earthing connection or by means of an omni-polar circuit-breaker, according to the applicable laws in force in the country of installation of the appliance. The electrical power supply must be protected with appropriate fuses and the cables used must have a suitable cross-section to ensure a normal power supply to the oven.

CONNECTION

The oven is delivered with a power supply cable designed for connection to an electrical voltage of 230 V between phases or between phase and neutral. Connection must be made after checking:

- The power supply voltage indicated on the meter;
- The circuit-breaker setting.

The cord protective wire (yellow/green) connected to the Earth Terminal of the appliance must be connected to the Earth Terminal of the household electrical system.

CAUTION

Make sure the continuity of the earthing connection of the household electrical system has been checked before proceeding with connection. The manufacturer will not be held in any way responsible in the event of an accident or other problems which may arise from using an appliance without an earthing connection, or one connected to an earth terminal with faulty continuity.

NOTE: The oven may require intervention by the after-sales service. Also, make sure the electrical socket is positioned in such a way as to be able to connect the oven when it is out of its housing. Power supply cable: if the power supply cable needs replacing, please ask the after-sales service or an equally qualified person to replace it.

1.3 Recommendations

After each oven use, perform a little maintenance to make sure it remains perfectly clean. Do not line the oven walls with aluminium foil or readily available disposable protective materials. The aluminium foil sheet or other protective material in direct contact with the heated enamel could melt and damage the enamel inside the oven. Before installing the appliance, make a note of the serial number for future reference.

In order to avoid excess soiling of your oven and the ensuing strong unpleasant smell of smoke, we recommend you refrain from using the oven at excessively high temperatures. It is preferable to prolong the cooking time and lower the temperature. We advise you to use only oven dishes and cake tins designed to withstand extremely high temperatures.

1.4 Installation

Appliance commissioning lies under the responsibility of the purchaser, and the manufacturer is not responsible for this operation. Breakdowns connected to incorrect installation will not be covered by the guarantee. Incorrect installation may cause injuries to people and to pets; in this case, the manufacturer cannot be held in any way responsible. Oven installation should be done by an authorised fitter or equivalent qualified technician. The oven can be fitted at the top of a tall unit or built under a worktop. Before securing it in place: it is vital to ensure good ventilation in the built-in housing in order to allow proper circulation of fresh air which is necessary for cooling and for protecting the internal oven parts. To ensure this, make the openings specified depending on the type of installation (last page).

1.5 Waste management and protecting the environment



This appliance is marked in compliance with directive 2012/19/EU relating to waste electric and electronic equipment (WEEE). WEEE contains both pollutants (which may have negative effects on the environment) as well as base elements (re-usable). It is vital to ensure WEEE undergoes specific treatments, in order to extract and properly eliminate all pollutants, and then retrieve and recycle all materials.

Everyone can play an important role in protecting the environment against WEEE. To achieve this, following a few elementary rules is vital:

- WEEE must not be disposed of with regular household waste.
- It must be taken to appropriate collection points run by your council or registered companies. In several countries, you can arrange for bulky WEEE to be collected from your home.
- When you purchase a new appliance, you should return the old one to the shop that sold you the new one, which should collect it free of charge, on a case-by-case basis, provided it is an equivalent appliance and has the same functions as the one you just purchased.

SAVINGS AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Wherever possible, avoid preheating the oven and avoid operating it empty. Only open the oven door when necessary, as high heat loss occurs every time you open it. For significant energy savings, switch off the oven between 5 to 10 minutes before the expected cooking end time, and use the heat the oven continues to produce. Keep all seals clean and in perfect working order to avoid any energy wastage. If you have an electricity contract with an off-peak rate, the "delayed cooking" programme could save you energy by postponing the programme start to a time that falls within the off-peak rate.

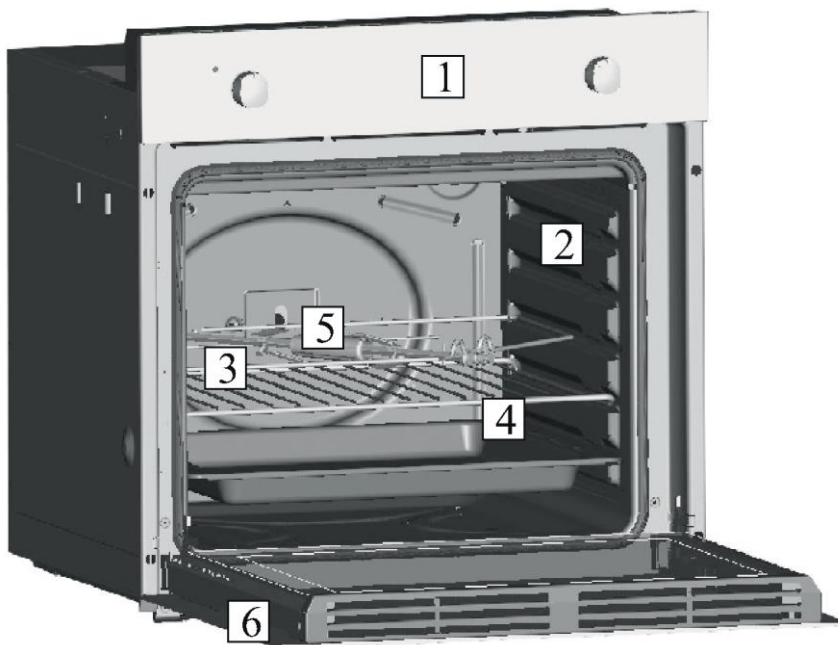
1.6 Declaration of Conformity

The parts of this appliance which may come into contact with food comply with the provisions of Dir. EEC 89/109.

By using the **CE** symbol on this product, we hereby declare under our responsibility that this product conforms to all the European regulations relating to safety, health and the environment.

2 Product description

2.1 Overview



1. Control panel
2. Oven rack heights
(including side wire racks)
3. Metal oven rack
4. Oven tray
5. Roasting jack
6. Oven door

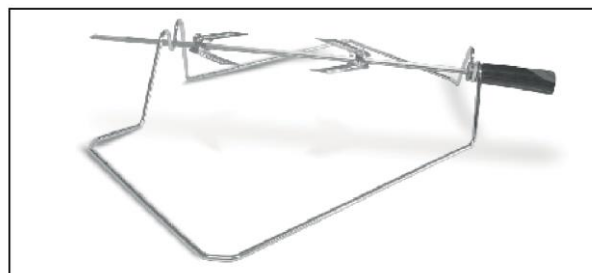
2.2 Accessories

1 Oven tray



Collects dripping juices. The oven tray must not be used for cooking modes other than Grill and fan-assisted grill (It causes a heat shield between the bottom and the top of the oven cavity). Do not place anything on the bottom of the oven (risk of enamel warping). In the event of non-compliance with these recommendations, we cannot be held in any way responsible.

3 Roasting jack



Preheating is not necessary for cooking modes using the roasting jack. Cooking using the roasting jack should be done with the oven door closed. The energy saving is of 90-95% compared with the traditional system.

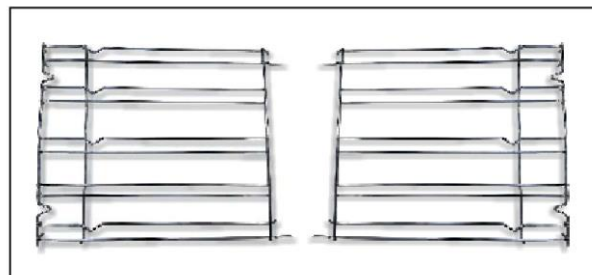
- Unscrew the prongs
- Insert the spit into the joint of meat
- Secure the joint in place using the prongs
- Tighten the screws
- Insert the spit in the slot housing the motor
- Remove the handle

2 Metal oven rack



The metal oven rack acts as a support for your ovenware.

4 Side wire racks



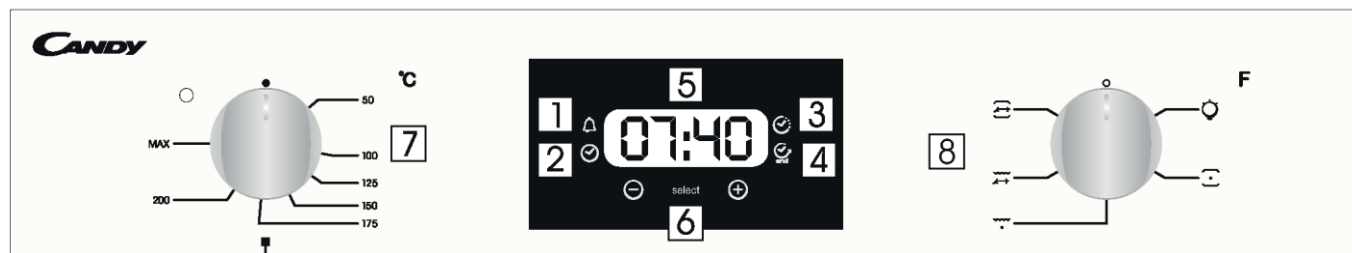
Side wire racks included.

2.3 First-time use

INITIAL CLEANING must be carried out before first-time use: wipe all the external surfaces of the appliance with a soft damp cloth. Clean the oven interior and the accessories with a sponge and washing-up liquid. Rinse and leave to dry. Heat the oven empty for at least an hour at maximum temperature to eliminate the new appliance smell. Air the room thoroughly during this process.

3 Oven use

3.1 Display description



- 1- Timer
- 2- Time setting
- 3- Cooking time
- 4- End cooking time
- 5- Temperature or clock display
- 6- Adjustment keys
- 7- Temperature knob
- 8- Functions knob

CAUTION: the first thing to do after installation or after a power outage (you will recognise these situations because the display indicates a flashing 12 : 00) is to set the time, as described below.

- Press the middle key once.
- Set the time using the "-" "+" buttons
- Release the keys.

CAUTION: The oven only works if the clock has been set.

FUNCTIONS	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO DEACTIVATE IT	WHAT IT'S FOR	WHY IT IS USEFUL
TIME SETTING 	- Adjust the programmer knob to the Time setting position. - Use the middle + and - keys to set the time.	Set knob to the off position.	Designed to set the time that appears on the display.	This function allows you to set the time using the middle + and - keys. N.B.: Set the time when installing your oven or immediately after a power outage (12:00 will be flashing on the display).
COOKING TIME 	- Select a cooking function - Adjust the programmer knob to the Cooking time position. - Set the cooking time using the middle "+" and "-" keys. - The Auto indicator light is displayed.	Once the time is up, the oven is automatically switched off. To stop cooking early, position the functions knob to off, or adjust the cooking time to 00:00, setting the knob to the Cooking time position and using the "-" key.	- Designed to set the cooking time. - When the cooking time has been set, position the knob on off to return to the time of day. - To view the selected cooking time, turn the knob to the Cooking time position.	When the cooking time is up, cooking stops automatically and the alarm sounds for a few seconds.
COOKING END 	- Select a cooking function - Adjust the knob to the Cooking end position. - Set the cooking end time using the middle "+" and "-" keys. - The Auto indicator light is displayed.	- When cooking is complete, the oven stops automatically. - To stop cooking early, position the functions knob to off.	- Designed to set the cooking end time. - When the cooking end time has been set, return the knob to the off position to return to the time of day. - To view the cooking end time, place the knob on the Cooking end position.	This function is used with the COOKING TIME function. For instance, your dish needs to be cooked for 45 minutes and be ready at 12:30. Select the desired cooking mode. Set the cooking time to 45 minutes ("-" "+"). Set the cooking end time to 12:30 ("-" "+"). Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), and continue until cooking ends. Then, the oven will stop automatically and emit an acoustic signal. WARNING: if you only set the cooking end time, and not the cooking time itself, the oven will start immediately and stop at the cooking end time.
TIMER 	- Adjust the programmer knob to the Timer position. - Set the cooking time using the middle + and - keys.	Set the time to 00:00, by placing the programmer knob on the Timer position and using the "-" key.	- An acoustic signal is emitted at the end of a programmed time. - During operation, the display indicates the remaining amount of time.	Useful as a "reminder", the acoustic alarm works independently from the oven, even if the latter is switched off.

3.2 Cooking mode

Selection knob	T°C range	Function (depending on model)
		Light bulb: Oven lighting comes on
* 	50 ÷ MAX	Natural convection: simultaneous use of the bottom and top heating elements. Preheat the oven for about ten minutes. Ideal for all types of old-fashion cooking, searing red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread, baking <i>parcels</i> , and puff pastry. Place the dishes to be cooked in the middle rack position.
	50 ÷ MAX	Grill: the grill heating element must be used with the oven door closed. Preheating for 5 minutes is required for the heating element to glow red. Guaranteed success for grilled meat, skewers, and gratins. White meat should be kept at a distance from the grill heating element; the cooking time will therefore be longer, but the meat will prove tastier. Red meat and fish fillets can be placed directly on the oven rack with the tray placed immediately below it. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	50 ÷ MAX	Natural convection with roasting jack The top and bottom heating elements of the oven are in operation. This is traditional cooking suitable for roasts and poultry, requiring no additional fat.
	50 ÷ MAX	Roasting jack: the roasting jack must be used with the oven door closed. The heating temperature can be modified as required. It is preferable to cook only medium-sized joints of meat on the roasting jack and to cook large joints in the oven using the Turbo-Grill, which will make them even tastier. Ideal to bring back all the flavours of an old-fashioned rotisserie. No preheating is required for cooking in roasting jack mode.

* Programme tested in accordance with CENELEC, European norm EN 60350-1 which defines the energy class.

4 Oven cleaning and maintenance

4.1 General comments about cleaning

The appliance life cycle can be extended with regular cleaning. Wait for the oven to cool down before performing any manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, wire wool or sharp objects for cleaning, as this would cause irreparable damage to the enamel. Only use water, soap or ammonia-based (bleach) detergents.

GLAZED PART

We recommend you clean the glazing with absorbent kitchen towels after every oven use. To remove tough stains, use a sponge soaked in detergent, then rinse with water.

DOOR SEAL

If it is dirty, the seal can be cleaned using a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean the accessories with a sponge and soapy water then rinse. Avoid using abrasive detergents.

OVEN TRAY

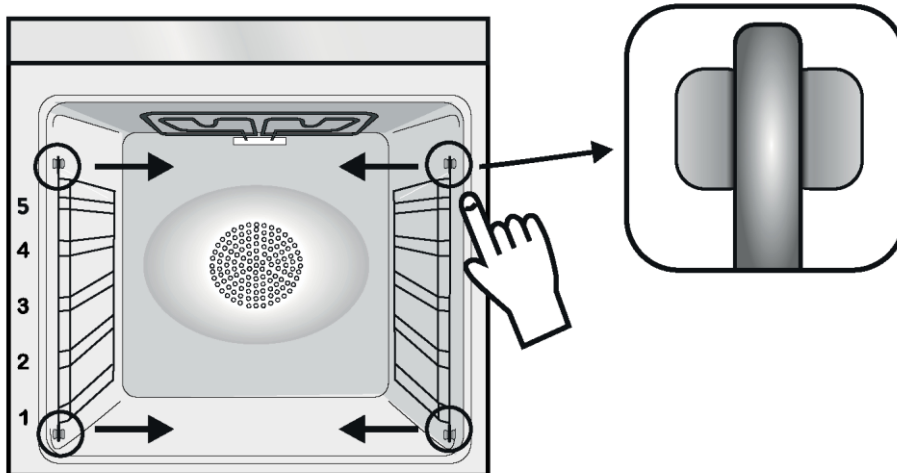
After using the oven rack, remove the oven tray from the oven. Make sure you pour any grease (warm) into the sink. Wash and rinse the oven tray in hot water, using a sponge soaked in washing-up liquid. If food residue remains caked on, leave to soak in hot water and detergent. It can also be washed in the dishwasher or using a readily available dedicated detergent.

Never place a dirt-encrusted oven tray in the oven.

4.2 Maintenance

REMOVING AND CLEANING THE RACKS

- 1-Remove the racks by pulling them towards the inside of the oven (see diagram)
- 2-Place the racks directly in your dishwasher or simply wash them with a damp sponge and dry them thoroughly.
- 3-Once the racks are clean, clip them back into the oven (see diagram)



REMOVING THE OVEN DOOR

1. Open the door.
2. Open the hinge box clips on the left and right of the front window by pushing them downwards.
3. Reposition the door by repeating the above steps in the reverse order.

REMOVING AND CLEANING THE GLAZING

1. Open the oven door.

2.3.4. Block the hinges, remove the screws and take out the top metal cover by pulling it upwards.

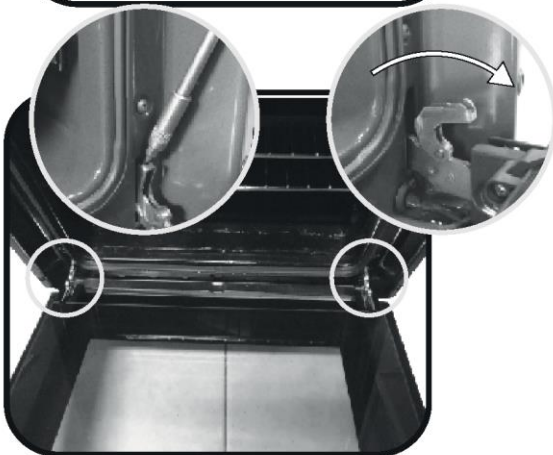
5.6. Remove the glazing, pulling out carefully from the oven door (N.B.: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glazing panes (where applicable)).

7. When cleaning is complete, reposition the parts by following the above steps in the reverse order. On all glazing panes, the indication "Pyro" must be readable and positioned on the left side of the door, near the left side hinge. This way, the label printed on the first glazing pane will be inside the door.

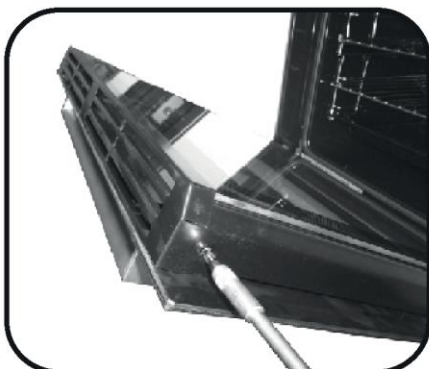
1.



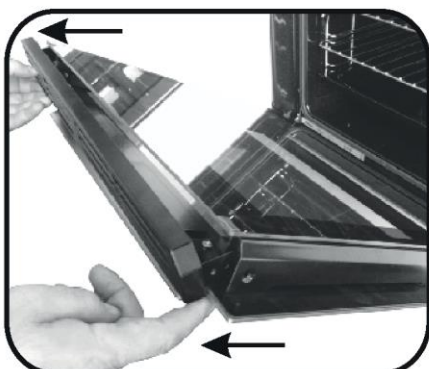
2.



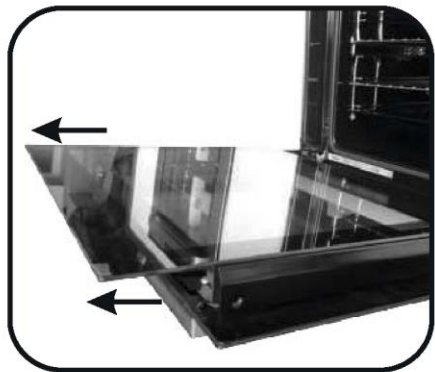
3.



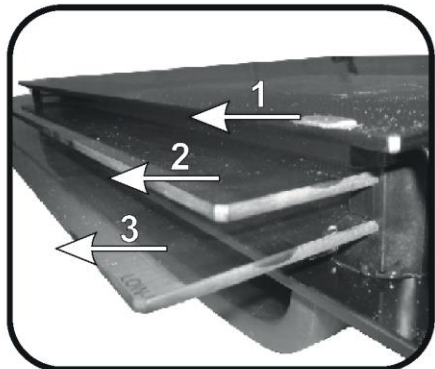
4.



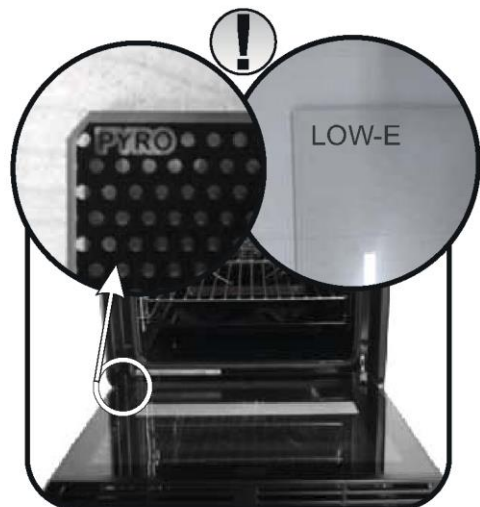
5.



6.



7.



REPLACING THE BULB

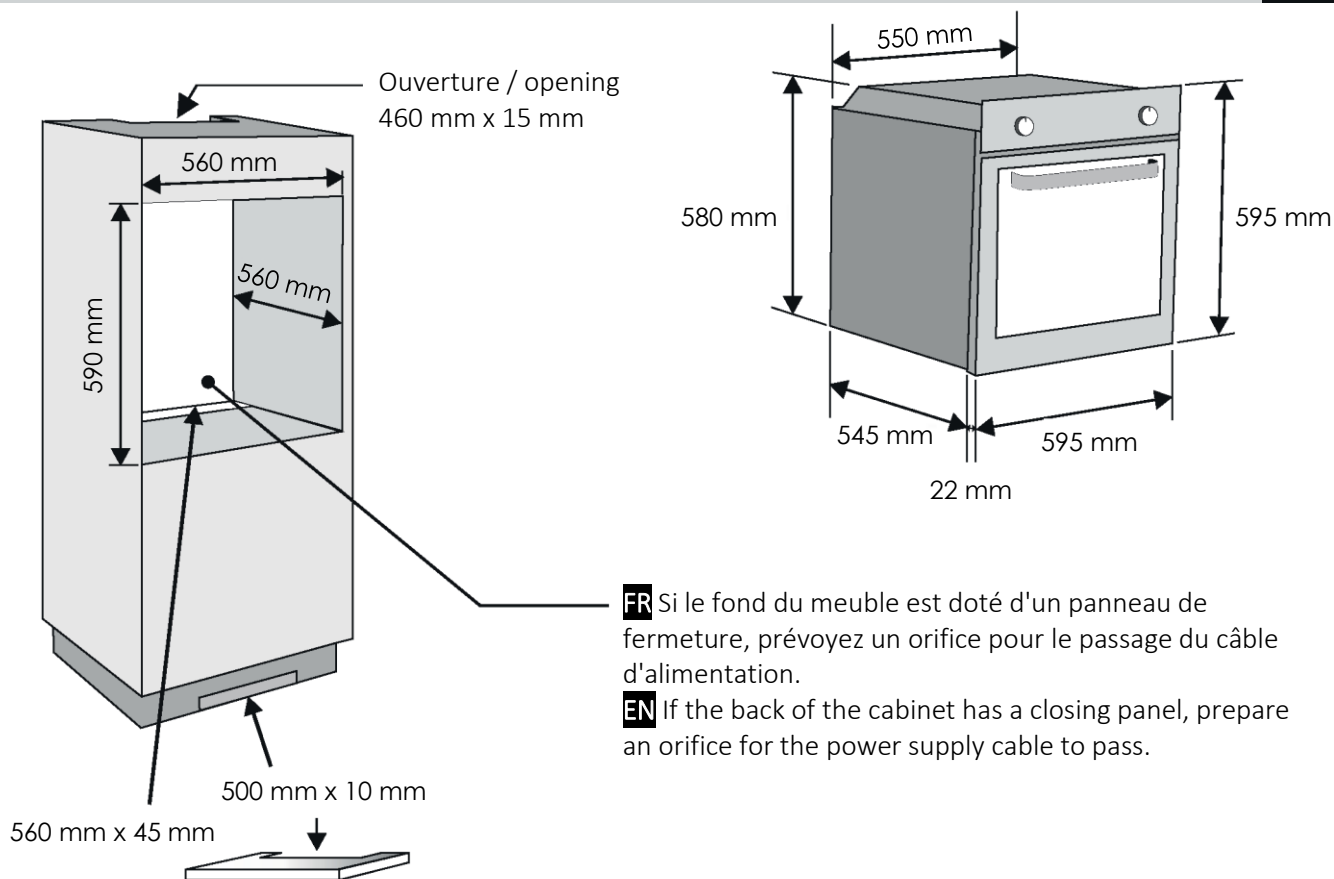
1. Unplug the oven from the socket.
2. Remove the glass cover, unscrew the light bulb and replace it with another of the same model.
3. Once the bulb has been replaced, reposition the glass cover.



5 Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not heating up	The clock is not set	Set the clock
The oven is not heating up	The child safety is activated	Deactivate the child safety
The oven is not heating up	The necessary settings have not been made	Make sure the necessary parameters are correct
No reaction from the touch screen	Steam and condensation on the touch screen	Clean the touch screen with a microfibre cloth to remove the layer of condensation



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

EN If the oven has no cooling fan, create an opening of 460 mm x 15 mm

