

ROSIÈRES

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____

EN **02**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FOURS _____

FR **14**

Consignes générales de sécurité

- Lorsque vous remplissez le compartiment d'eau, veillez à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau maximum indiqué dans le compartiment
- **AVERTISSEMENT** : Danger de brûlure et d'endommagement de l'appareil : l'utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur expose au risque de brûlure à cause de la vapeur dégagée : Ouvrez la porte avec précaution pour éviter de vous blesser lorsque vous utilisez la fonction de cuisson à la vapeur.
- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toute façon dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.

- Le four doit être éteint avant d'enlever les parties amovibles et, après le nettoyage, les rassembler selon les instructions.
 - Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
 - N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS BOUCHON:**

- **L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE CONNECTÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE DE FICHES OU DE PRISES, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT CONNECTÉ AU SECTEUR.** Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel dûment qualifié. Afin d'avoir une installation conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four doit être connecté en ne plaçant qu'un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale connectée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation.
- La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE:

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir un contact de terre connecté et en fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par un autre type approprié. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. La connexion à la source d'énergie peut également être réalisée en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source

d'énergie pouvant supporter la charge maximale connectée et conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

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

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

- Utilisez un câble de type H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (vert et jaune) doit être plus long d'environ 10 mm par rapport aux autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

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

- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

- Une panne d'alimentation prolongée en phase de cuisson peut entraîner le dysfonctionnement de l'afficheur. Dans ce cas, veuillez contacter le service client.

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

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

La grille doit être complètement insérée dans la cavité.

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

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

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

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

Instructions générales

17

- 1.1 Consignes de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 Gestion des déchets
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

18

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

Utilisation du four

19

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Réglage du produit
- 3.3 Fonctionnement en mode manuel
- 3.4 Fonctionnement en mode Cuisine de tous les jours
- 3.5 Fonctionnement en mode fonctions spéciales
- 3.6 Fonctionnement en mode my chef
- 3.7 Fonctionnement en mode système de nettoyage
- 3.8 Descriptions des fonctions
- 3.9 Modes de cuisson
- 3.10 Fonction sans fil

Nettoyage et entretien du four

24

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage du four
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Entretien
 - Enlèvement et nettoyage des grilles
 - Enlèvement de la fenêtre de four
 - Enlèvement et nettoyage de la porte vitrée

Dépannage

25

- 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, il convient de lire attentivement le présent manuel et de le conserver pour référence ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série afin que vous puissiez le communiquer au personnel du SAV en cas de réparations. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de doutes, n'utilisez pas le four et demandez conseil auprès d'un technicien qualifié. Conservez tout le matériel d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de portée des enfants. Quand le four est allumé pour la première fois, une forte odeur de fumée peut se dégager. Elle est causée par la colle sur les panneaux isolants qui entourent le four qui chauffe pour la première fois. Cela est absolument normal et, si cela se produit, vous devez attendre que la fumée se dissipe avant de mettre des aliments au four. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans le présent document.

REMARQUE: les fonctions, les propriétés et les accessoires du four indiqués dans le présent manuel varient en fonction du modèle que vous avez acheté.



1.1 Consignes de sécurité

Utilisez uniquement le four dans le but pour lequel il a été conçu, à savoir uniquement pour la cuisson d'aliments ; toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte, impropre ou déraisonnable.

L'utilisation d'un appareil électrique quel qu'il soit implique le respect de quelques règles fondamentales :

- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour déconnecter le produit de la source d'alimentation
- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges n'est pas recommandée ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, coupez l'appareil et ne tentez pas de le modifier.

1.2 Sécurité électrique

ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SOIENT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

L'alimentation électrique à laquelle le four est branché doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect de ces instructions. Le four doit être branché à une alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou un disjoncteur multipolaire, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée avec des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale capable de garantir une alimentation électrique correcte du four.

BRANCHEMENT

Le four est fourni avec un câble électrique qui doit être branché uniquement à une alimentation électrique de 220-240 Vac 50 Hz entre les phases ou entre la phase et le neutre. Avant de brancher le four à l'alimentation électrique, il est important de vérifier :

- la tension électrique indiquée sur le voltmètre ;
- le réglage du disjoncteur.

Le câble de mise à la terre connecté à la borne de terre du four doit être branché à la borne de terre de l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT

Avant de brancher le four à l'alimentation électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre de l'alimentation électrique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident ou d'autre problème causé par une connexion défectueuse du four à la borne de terre ou par une connexion à la terre avec une continuité défectueuse.

REMARQUE: Lorsque le four doit subir un entretien, il est conseillé de conserver une autre prise murale disponible de sorte que le four puisse être branché sur celle-ci s'il doit être retiré de l'espace où il était installé. Le câble électrique ne doit être remplacé que par le personnel de maintenance technique ou par des techniciens disposant de qualifications équivalentes.

1.3 Conseils

Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage permettra de le garder parfaitement propre. Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure. Afin d'éviter de salir excessivement votre four et de provoquer ainsi de fortes odeurs de fumée, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser à très haute température. Il vaut mieux prolonger le temps de cuisson et baisser légèrement la température. Outre les accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

Les fabricants n'ont aucune obligation de procéder à l'installation. Si l'assistance du fabricant est requise pour rectifier des défauts résultant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de respecter les instructions d'installation destinées au personnel dûment qualifié. Une installation incorrecte peut provoquer des lésions ou des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de ces dommages ou lésions.

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

1.5 Gestion des déchets et protection de l'environnement



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent

des traitements spécifiques pour l'élimination et la mise au rebut correctes des polluants et pour le recyclage de tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par le conseil municipal ou une société dûment enregistrée.

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais, à titre exceptionnel, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

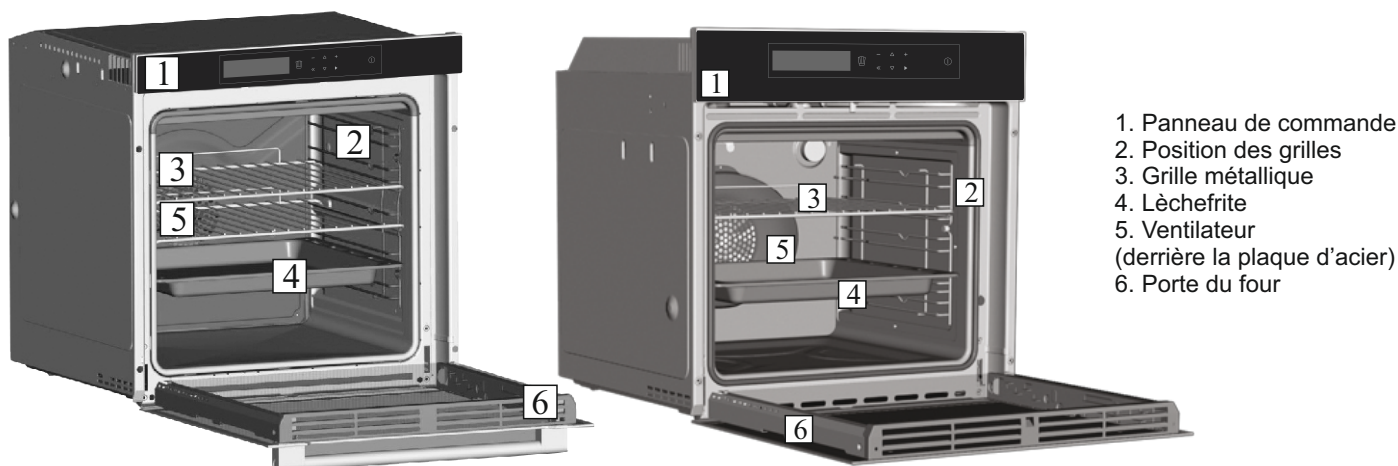
Si possible, évitez de préchauffer le four et essayez de toujours le remplir. Ouvrez la porte du four aussi peu que possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque fois qu'elle est ouverte. Pour une économie d'énergie significative, coupez le four entre 5 et 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue de générer. Maintenez les joints propres afin d'éviter la dispersion de chaleur hors de la cavité. Si vous avez un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le Programme de « cuisson différée » permet de simplifier les économies d'énergie en reportant le début du processus de cuisson pendant la tranche horaire à tarif réduit.

1.6 Déclaration de conformité

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

2. Description du produit

2.1 Vue d'ensemble



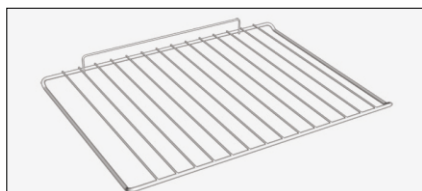
2.2 Accessoires

1 Lèche-frite



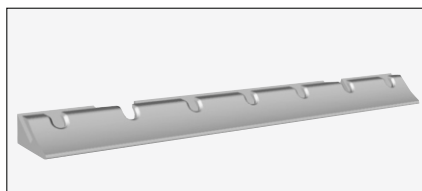
Collecte les résidus qui s'écoulent pendant la cuisson des aliments sur les grilles.

2 Grille métallique



Permet de ranger les plaques de cuisson et plats.

3 Voyant à LED



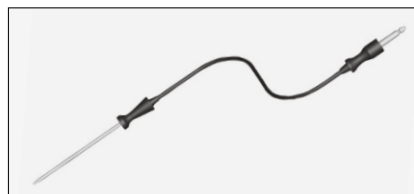
Système d'éclairage qui remplace l'ampoule électrique habituelle. 14 LED (pour les modèles qui ne sont pas à pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les modèles à pyrolyse) sont intégrés dans la porte. Génèrent un éclairage LED de grande qualité qui permet de voir clairement l'intérieur du four, sans aucune ombre sur les grilles.

Avantages:

En plus d'éclairer parfaitement le four, ce système dure plus longtemps que l'ampoule traditionnelle, son entretien est plus facile et, surtout, il est plus économique en énergie.

- Vision optimale
- Éclairage longue durée
- Consommation d'énergie très faible, -95% par rapport à l'éclairage traditionnel.

4 Sonde à viande (selon le modèle du four)



Sert à mesurer la température intérieure des aliments pendant la cuisson.

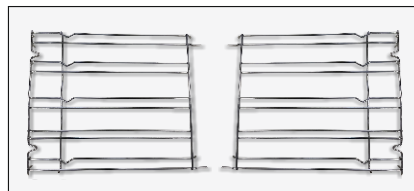
- Introduisez la sonde à viande dans le trou sur le haut de la cavité.
- Préparez les aliments et insérez la sonde à viande correctement dans les aliments.

Avertissement

Ne préchauffez pas le four et ne démarrez pas la cuisson avant d'avoir inséré correctement la sonde à viande. La sonde doit être introduite dans les aliments et la prise pendant que le four est toujours froid.

- *N'insérez pas la sonde à viande dans des aliments congelés.*
- *Ne laissez pas la sonde à viande dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas : elle risquerait d'être endommagée.*

5 Grilles métalliques latérales



Elles sont disposées sur le côté de la lèche-frite et de la grille métallique.

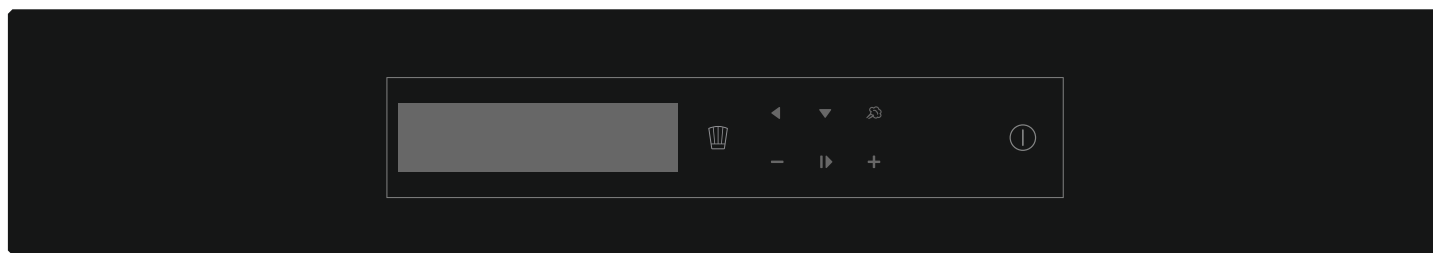
2.3 Première utilisation

NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

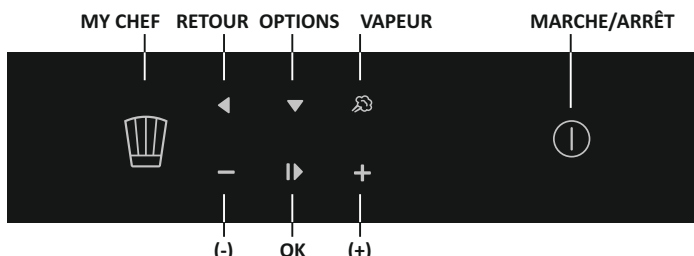
1. Nettoyez le four avant la première utilisation. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide.
2. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
3. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant environ 1 heure. Cela éliminera toute odeur résiduelle du produit neuf.

3. Utilisation du four

3.1 Description de l'affichage



MARCHE / ARRÊT ⓘ → Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre le four.



- Quand le four est éteint, l'afficheur indique l'heure. Quand le four n'est pas activé, toutes les fonctions sont disponibles à l'exception du temps de cuisson et de la fin de cuisson.

- Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas: l'écran clignote et indique « 12:00 ».

3.2 Réglage du produit

- La première fois, vous devrez suivre un processus d'installation pour pouvoir utiliser le four. Appuyez sur Marche/Arrêt pour continuer. (Figure 1)

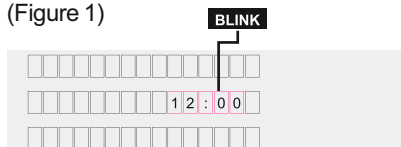


Figure 1

- Entrez dans la section des réglages et sélectionnez votre langue dans les options du menu déroulant (Figure 2).

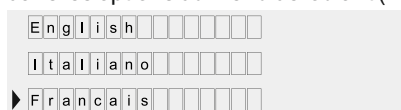


Figure 2

- Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 3)



Figure 3

- Réglez l'heure en appuyant sur les touches (+) et (-). Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 4)

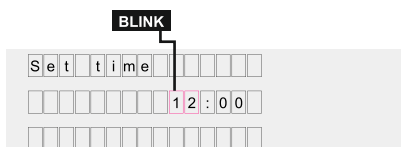


Figure 4

- Le processus d'installation est terminé.

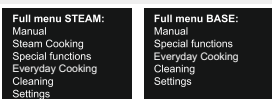
Appuyez sur OK et allez sur la page d'accueil pour commencer à utiliser le four. Pour plus d'informations, veuillez consulter le guide rapide.

3.3 Fonctionnement en mode manuel

- Appuyez sur la touche OK lorsque la flèche de l'afficheur est sur MANUEL pour régler la cuisson en 3 étapes simples. (Figure 5)



Figure 5



- Sélectionnez un mode de cuisson en appuyant sur OK lorsque la flèche est sur la fonction souhaitée. Appuyez sur la flèche des OPTIONS du menu déroulant pour consulter toutes les fonctions disponibles. (Figure 6)



Figure 6

- Appuyez sur (+) ou (-) pour sélectionner la température souhaitée de la fonction sélectionnée. Appuyez sur OK pour continuer ou RETOUR pour revenir à la sélection des fonctions de cuisson. (Figure 7)



Figure 7

- Appuyez sur la flèche des OPTIONS pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur les touches (+) ou (-) lorsque la flèche de l'afficheur est sur l'onglet DURÉE. Appuyez sur OK pour démarrer la cuisson ou sur RETOUR pour revenir au réglage de la température. (Figure 8)



Figure 8

- Dans les OPTIONS, vous pouvez :

- exclure le préchauffage,
- régler la fin de cuisson.

- En cours de cuisson, vous pouvez :

- modifier la température
- modifier le temps de cuisson
- appuyer sur STOP pour terminer la cuisson



Figure 9

3.4 Fonctionnement en mode Cuisine de tous les jours

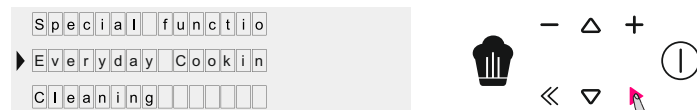


Figure 10

Naviguez dans le menu ACCUEIL jusqu'à trouver la rubrique Cuisine de tous les jours.

- Entrez dans cette rubrique et sélectionnez une recette.

Veillez noter que les Cuisine de tous les jours automatiques sont disponibles dans l'interface utilisateur et dans l'application.

Veillez noter que les durées de cuisson peuvent varier en fonction des besoins des consommateurs.

3.5 Fonctionnement en mode fonctions spéciales

Consultez le chapitre 3.9 Modes de cuisson.

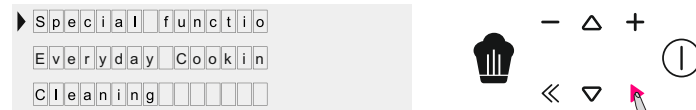


Figure 11

3.6 Fonctionnement en mode My Chef

Consultez le chapitre 3.8 Descriptions des fonctions.

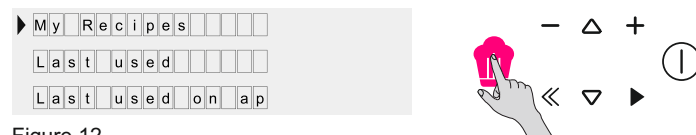


Figure 12

3.7 Fonctionnement en mode système de nettoyage

Consultez le chapitre 3.9 Modes de cuisson et le chapitre 4.2 Pyrolyse.

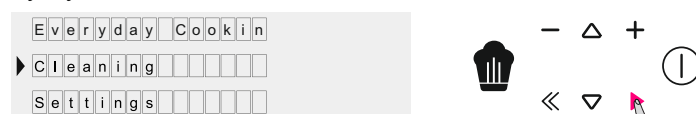































Figure 13

3.8 Descriptions des fonctions

FONCTION	DESCRIPTION
	VERROUILLAGE CÎÉ En entrant dans le menu de réglage depuis la page d'accueil ou pendant une cuisson, en appuyant simultanément sur les boutons MYCHEF et START pendant 3 secondes, il est possible de verrouiller l'interaction de l'utilisateur en dehors du bouton ON / OFF. Lorsque le verrouillage des touches est activé, l'icône est activée. Pour déverrouiller, utilisez la même combinaison de touches.
	SONDE À VIANDE Si la sonde à viande est détectée (par un message du système info), son symbole est allumé et tous les programmes en cours sont arrêtés. Si la sonde à viande est retirée pendant l'exécution d'un programme de cuisson, le programme s'arrête et revient au menu d'accueil.
	WIFI Une fois dans le menu wifi accessible depuis l'écran d'accueil, cette fonction permet de régler la commande sans fil. Consultez le chapitre correspondant.
	VERROUILLAGE À la fin d'un cycle de pyrolyse ou en cas d'interruption d'un cycle de pyrolyse, il n'est pas possible de démarrer un autre programme tant que la porte n'est pas déverrouillée. La pyrolyse n'est pas disponible en cas de détection des grilles latérales ou de la sonde à viande, et avec la commande sans fil, si cela se produit pendant un cycle de pyrolyse, la pyrolyse est stoppée. Quand la porte est verrouillée, le symbole du cadenas est allumé.

FONCTION	DESCRIPTION
	MY CHEF En appuyant sur cette touche lorsque le four n'est pas éteint ou n'est pas en cours de cuisson, vous pouvez entrer dans un menu spécial contenant : <ul style="list-style-type: none"> • "MES RECETTES" (c'est-à-dire une liste de recettes mémorisées, max 5; si aucune recette n'est mémorisée une tonalité invalide est émise) • "LAST USED" (c'est-à-dire le dernier programme de cuisson utilisé; si aucun programme n'est mémorisé, une tonalité invalide est émise) • "DERNIER UTILISÉ APP" (c'est-à-dire le dernier programme reçu par l'application; si aucun programme n'a été reçu, une tonalité invalide est jouée)

3.9 Modes de cuisson

Symbole	Description	Suggestions
	Gril L5 (puissance) **  niveau 4°	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec la lèchefrite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes. Pour cuire les viandes, il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour récupérer les jus de cuisson. Ajoutez environ un demi-litre d'eau. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (au besoin).
	Chaleur pulsée 150-200°C **  niveau 1°/3°	IDÉAL POUR : pâtisseries, biscuits, gâteaux, farcis et braisés. Utiliser cette fonction pour cuire en même temps différents aliments sur une ou plusieurs positions de grilles. La chaleur est mieux distribuée et pénètre mieux dans les aliments, réduisant ainsi les temps de préchauffage et de cuisson. Les arômes ne sont pas mélangés. Prévoyez environ 10 minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez différents aliments ensemble.
	Chaleur tournante 200-240°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : lasagne, poulet rôti Cette fonction répartit mieux la chaleur en raison de la combinaison de ventilateurs et d'éléments chauffants, garantissant des résultats de cuisson uniformes.
	Turbogrill 200°C **  niveau 4°	IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rôtis). Utilisez l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser avec la porte fermée. Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour récupérer les jus de cuisson. Ajoutez environ un demi-litre d'eau. Retournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches.
	Sole 160-180°C **  niveau 2°	IDEAL FOR: caramel cream, puddings, bavarian cream (bain marie). This function is ideal to cook all pastry-based dishes, which need more heat from below. It can also be used to finish a cooking preparation.
	Sole Brassée 210°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : tartes. l'élément de la sole est utilisé avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Il empêche les aliments de sécher et favorise le processus de levée pour des résultats parfaits.
	Convection naturelle *** 160-200°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : pain, pizza, fougasse, brioches, croissants, flans, puddings, crèmes. Cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffer le four pendant 10 minutes.
	Décongélation 40°C  niveau 2°	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés pour qu'ils dégivrent en quelques minutes sans altérer les propriétés des aliments.
	Master bake *** 180-200°C **  niveau 2°	Idéal pour garder les aliments tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Pour une cuisson saine, cette fonction réduit la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants avec un cycle de pulsation de l'air assure des résultats de cuisson uniformes.
	Levage 40°C  2° level	IDÉAL POUR : produits de boulangerie. Utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour réchauffer la cavité du four doucement, assurant la levée du pain ou des aliments cuits au four.
	Convection naturelle + 180-200°C **  2° level	IDÉAL POUR : gâteaux, pain, biscuits, croissants, brioche. Combine une première phase de cuisson traditionnelle suivie de cycles à différentes vitesses du ventilateur.
	Pyrolyse ÉCO	Pour un nettoyage parfait et régulier de la cavité du four.
	Pyrolyse Super	Pour un nettoyage extrêmement complet et l'élimination de grandes quantités de saleté dans la cavité du four.

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

*** Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour les besoins de la déclaration de la consommation d'énergie et de la classe énergétique

3.10 Fonction sans fil

Pour plus d'informations, consultez le Guide rapide correspondant, également disponible en ligne au lien suivant : <http://go.candygroup.com/hover-ov>.

PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	100	10

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

• La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau sans fil sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W

Comment activer le port de réseau sans fil :

- Accédez aux paramètres > Wi-Fi
- Si le four n'est pas connecté, l'écran affiche 2 façons possibles de connecter le four : standard et facile.
 1. Appuyez sur la touche Plus ou Moins pour sélectionner l'un d'entre eux et appuyez sur la touche de confirmation pour démarrer la connexion.
 2. Le module Wi-Fi est allumé, l'interface utilisateur affiche le message « Enregistrement en cours » et l'icône Wi-Fi clignote 0,5s, 0,5s s'arrête de clignoter, 0,5s clignote, 1s s'arrête de clignoter.
 3. Lorsque la connexion est effectuée, l'écran de réglage et l'icône Wi-Fi sont toujours allumées.
- Si le four est connecté mais que le module Wi-Fi est éteint, l'écran affiche une fonction Wi-Fi éteinte.
 1. Appuyez sur la touche Plus ou Moins pour passer à la touche Wi-Fi et appuyez sur la touche de confirmation.
 2. Le module Wi-Fi est allumé et l'icône Wi-Fi est toujours allumée

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

- Accédez aux paramètres > Wi-Fi
- Si le four est connecté et si le module Wi-Fi est activé, l'écran affiche une connexion Wi-Fi.
 1. Appuyez sur la touche Plus ou Moins pour éteindre la touche Wi-Fi et appuyez sur la touche de confirmation.
 2. Le module Wi-Fi est éteint et l'icône Wi-Fi est toujours éteinte.
- Si le four n'est pas connecté, le module Wi-Fi est éteint et l'icône Wi-Fi est éteinte.

Connexion du four à l'application

SUR LE SMARTPHONE

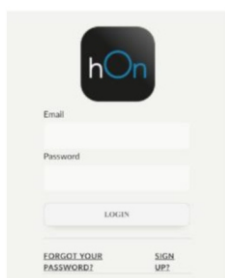
Étape 1

- Téléchargez l'application Hon



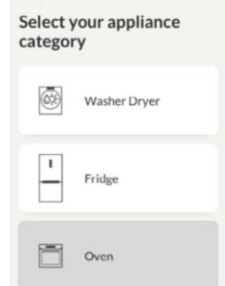
Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 3

- Ajoutez un nouvel appareil

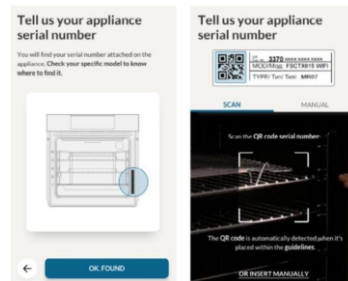


Étape 4

- Scannez le code QR ou insérez le numéro de série



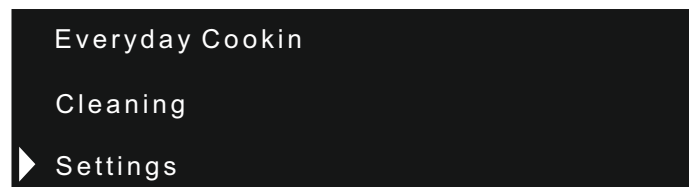
Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



SUR L'APPAREIL

Étape 5

- Faites défiler le menu et sélectionnez l'option PARAMÈTRES avec la touche ▶



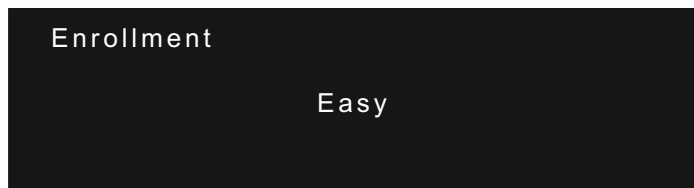
Étape 6

- Sélectionnez de la même manière l'option Wi-Fi avec la touche ▶

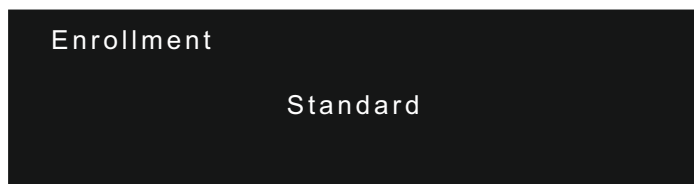


Étape 7

- OPTION 1 : Réglez le four sur CONNEXION SIMPLIFIÉE avec la touche + et confirmez la sélection avec ► (le four émet un bip)

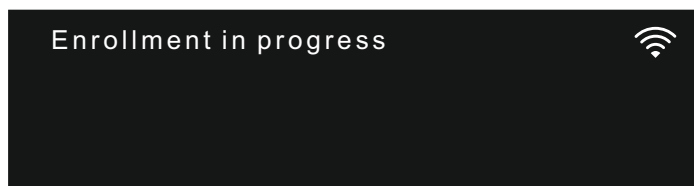


- OPTION 2: Réglez le four sur CONNEXION STANDARD avec la touche + et confirmez la sélection avec ► (le four émet un bip)



Step 8

- L'icône Wi-Fi clignote



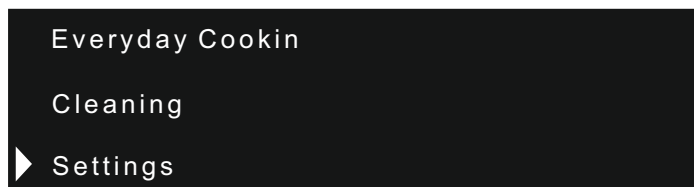
REMARQUE:

- Assurez-vous de disposer d'un réseau Wi-Fi domestique de 2,4 GHz au minimum.
- Veillez à avoir à portée de main votre nom et votre mot de passe Wi-Fi domestique. Vous en aurez besoin plus tard.
- Assurez-vous que votre appareil se trouve dans un endroit où il y a un excellent signal Wi-Fi domestique.
- Et oui, restez à proximité de votre appareil.

Mode Contrôle à distance

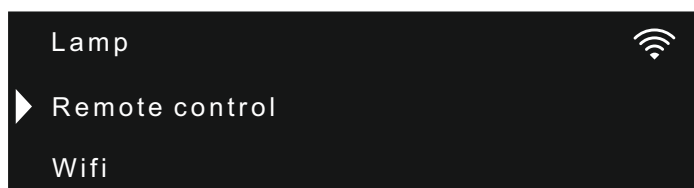
Étape 1

- Faites défiler le menu et sélectionnez l'option PARAMÈTRES avec la touche ►



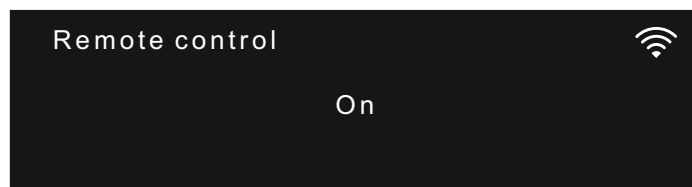
Étape 2

- À partir du menu Paramètres, sélectionnez l'option Contrôle à distance avec la touche ► ►



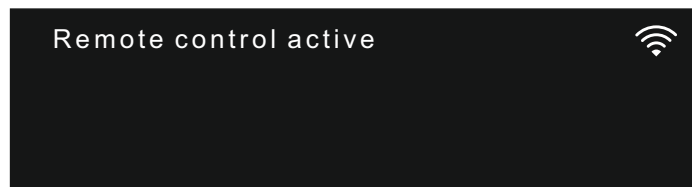
Étape 3

- Réglez le four sur le contrôle à distance à l'aide de la touche +



Étape 4

- Confirmez la sélection avec ►



REMARQUE:

Pour activer, désactiver ou réinitialiser la connexion Wi-Fi, voir infos à la page FR 27 de ce document.

4. Nettoyage et entretien du four

4.1 Remarques générales concernant le nettoyage du four

- Le cycle de vie de l'appareil peut être prolongé par un nettoyage régulier.
- Attendez que le four refroidisse avant d'effectuer des opérations de nettoyage manuelles.

AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets tranchants pour le nettoyage, afin de ne pas endommager irrémédiablement les parties émaillées.
- Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniac).

PARTIES VITRÉES

Il est conseillé de nettoyer la fenêtre vitrée avec un torchon absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, bien essorée et ensuite rincer à l'eau.

PORTE DE FOUR

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

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires avec une éponge humide et savonneuse, avant de les rincer et de les essuyer: n'utilisez pas de produits détergents abrasifs.

LÈCHEFRITE

- Après avoir utilisé le grill, enlevez la lèchefrite du four. Versez la graisse chaude dans un récipient et nettoyez la lèchefrite à l'eau chaude, en utilisant une éponge et un détergent liquide.
- Si des résidus graisseux persistent, immergez la lèchefrite dans l'eau additionnée de détergent. Alternativement, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un détergent pour four disponible dans le commerce. Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

4.2 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse qui détruit les résidus d'aliments à haute température. L'opération s'effectue automatiquement à l'aide du programmeur. Les fumées dégagées sont « nettoyées » en passant par un système de pyrolyse qui démarre dès que la cuisson commence.

REMARQUE: étant donné que le système de pyrolyse nécessite de températures élevées, la porte du four est équipée d'un verrou de sécurité.

- Vous pouvez arrêter le système de pyrolyse à tout moment.

- Il est impossible d'ouvrir la porte tant que le symbole de verrou de sécurité est affiché.

REMARQUE: Si une table de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais les brûleurs au gaz ou les plaques électriques pendant que le système de pyrolyse fonctionne, car cela provoquerait la surchauffe de la table de cuisson.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-réglés :

ECO PYROCLEAN: Nettoie le four lorsqu'il est moyennement encrassé. Fonctionne pendant une période de 90 minutes.

SUPER PYROCLEAN: Nettoie le four lorsqu'il est fortement encrassé. Fonctionne pendant une période de 120 minutes.

N'utilisez jamais des détergents disponibles dans le commerce avec un four à pyrolyse !

Astuce: Un nettoyage par pyrolyse exécuté juste après la cuisson permet de profiter de la chaleur résiduelle et donc d'économiser de l'énergie.

Utilisation du cycle de pyrolyse:

1- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur «  ».

L'afficheur indique « ECO » ou « SUP ». Le temps programmé est 90 min et peut varier de 90 (mode Eco) à 120 min (mode Sup) via les touches de réglage (+) et (-). Si le four est très sale, il est recommandé d'augmenter la durée du programme jusqu'à 120 min. Si par contre le four n'est pas très sale, un cycle de pyrolyse de 90 min suffit.

REMARQUES:

- Il est possible de différer le démarrage d'un cycle de pyroclean en modifiant l'heure de fin du programme via les touches de réglage.
- Quelques minutes après, lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille automatiquement. Le cycle pyroclean peut être interrompu à tout moment en tournant le bouton de sélection

sur « 0 » (« OFF » s'affiche sur l'écran pendant 3 secondes).

4 - Lorsque le cycle pyroclean est terminé, la fonction de pyrolyse s'éteint automatiquement. L'afficheur indique « FIN » tant que la porte est verrouillée, puis « 0--n ».

5 - Vous pouvez repositionner le bouton de sélection sur « 0 », mais si la température est encore élevée, l'indication « 0--n » s'affiche pour indiquer que la porte est verrouillée.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

1- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur pyrolyse.

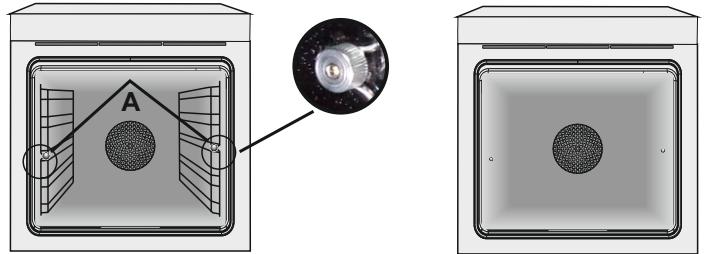
L'afficheur indique « ECO » ou « SUP ».

2- Le temps programmé est 90 min, mais il peut varier de 90 (mode Eco) à 120 min (mode Sup) via les touches de réglage (+) et (-). Si le four est très sale, il est recommandé d'augmenter la durée du programme jusqu'à 120 min. Si par contre le four n'est pas très sale, un cycle de pyrolyse de 90 min suffit.

4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

1. Desserrez les boulons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les grilles latérales en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les grilles latérales au lave-vaisselle ou avec une éponge humide et essuyez-les immédiatement.
4. Une fois que les grilles latérales sont nettoyées, remettez-les en place, remontez les boulons et serrez-les à fond.



DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la fenêtre avant.
2. Ouvrez les fixations du logement de charnière sur les côtés droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remettez la fenêtre en place en effectuant la procédure dans le sens contraire.

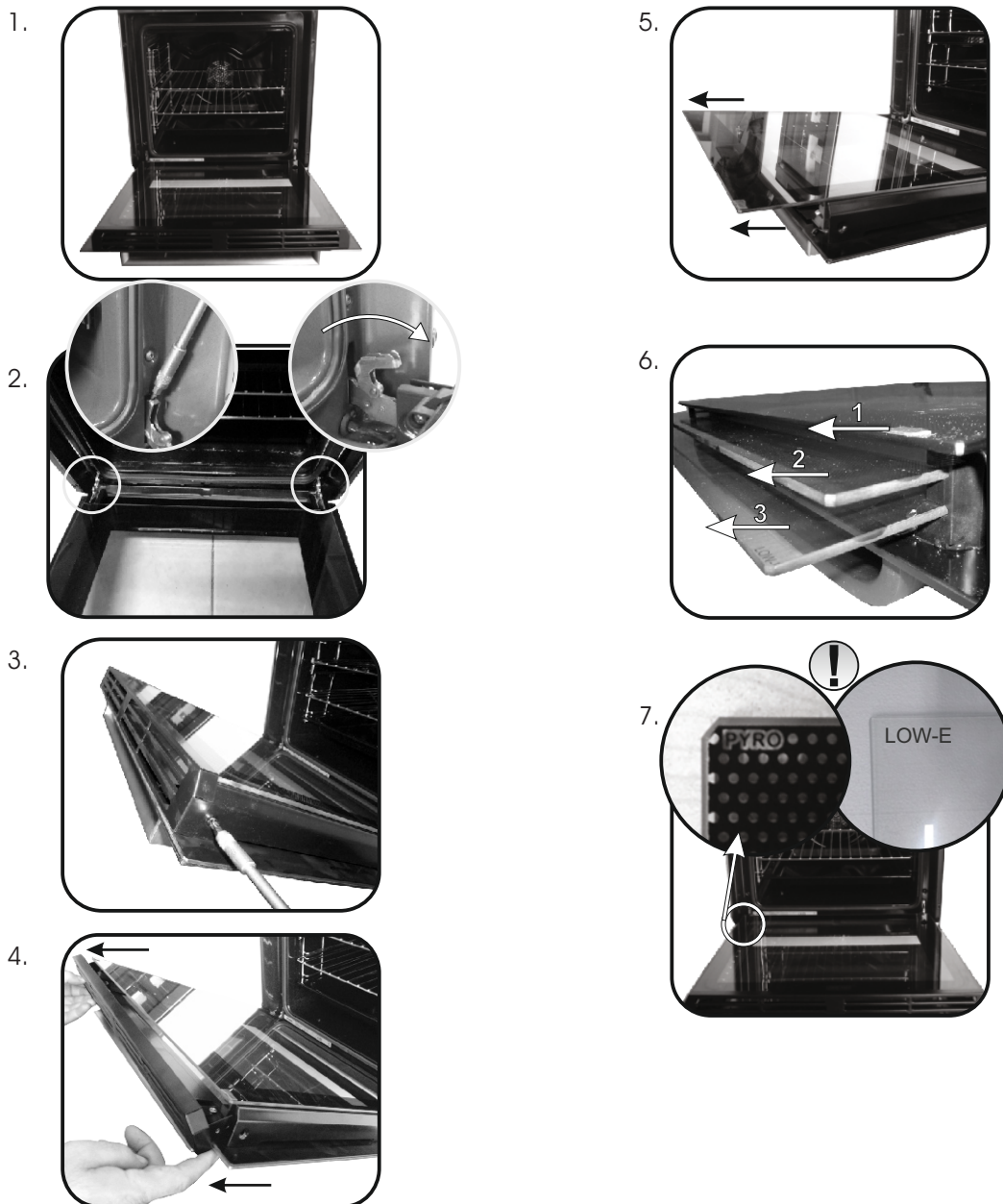
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DE LA PORTE VITRÉE

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquez les charnières, enlevez les vis et enlevez le capot métallique supérieur en le tirant vers le haut. 5,6. Enlevez la vitre, en l'extrayant avec précaution de la porte du four (NB dans les fours à pyrolyse, enlevez également la seconde et la troisième vitre (si elles existent)).

7. À la fin du nettoyage ou du remplacement, remontez les pièces dans le sens inverse.

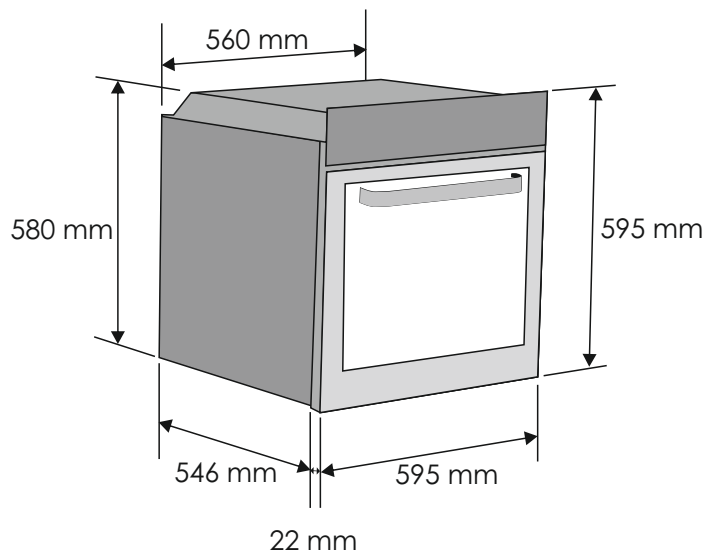
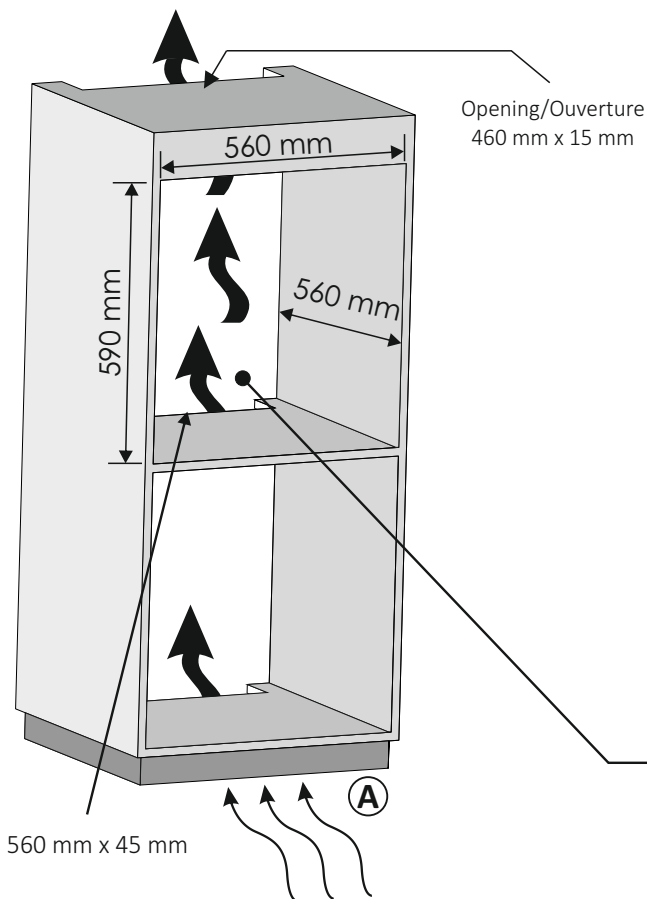
REMARQUE: Sur toutes les vitres, l'indication « Pyro » doit être lisible et positionnée sur le côté gauche de la porte, près de la charnière latérale gauche. Ainsi, l'étiquette imprimée de la première vitre se trouvera à l'intérieur de la porte.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Régler l'horloge
Le four ne chauffe pas	Le verrouillage enfant est activé	Désactivez le verrouillage enfant
Le four ne chauffe pas	Aucune fonction de cuisson et de température n'a été réglée	Assurez-vous que les réglages nécessaires sont corrects
La touche interface utilisateur ne répond pas	De la vapeur/condensation est présente sur le panneau de l'interface utilisateur	Essayez le panneau de l'interface utilisateur avec un chiffon en micro-fibre Pour éliminer la couche de condensation



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

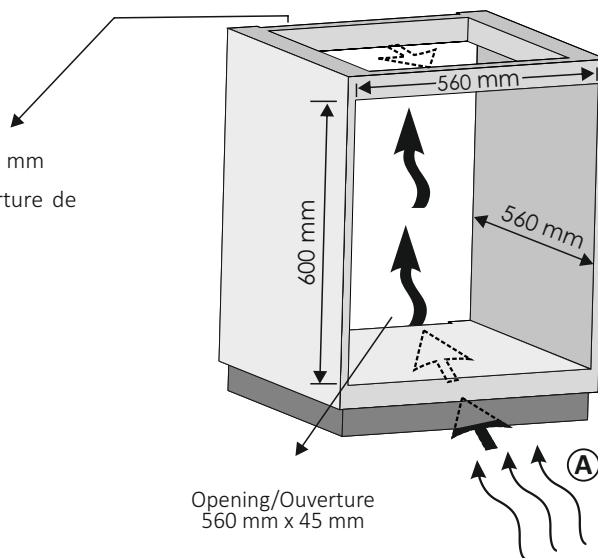
FR Si le meuble est recouvert d'un fond à l'arrière, prévoyez une ouverture pour le câble d'alimentation électrique.

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

A **FR** Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il faut créer une ouverture de 500x10 mm ou une surface équivalente à 5000 mm² pour bénéficier des performances maximales du four.

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

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créez une ouverture de 460x15 mm



EN

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

FR

Le fabricant ne pourra être tenu responsable de toute inexactitude résultant d'erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux produits, le cas échéant, y compris dans l'intérêt de la consommation, sans préjudice des caractéristiques relatives à la sécurité ou la fonction.