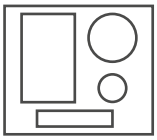
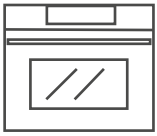
FULL USER MANUAL

ROSIÈRES







www.hoover-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

BIENVENUE

Merci d’avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

REMARQUE : veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. Vue d'ensemble du produit

2.2. Accessoires

2.3. Panneau de commande

3. AVANT DE COMMENCER

3.1. Informations pour commencer

3.2. Première utilisation

3.3. Nettoyage préliminaire

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. Fonctionnement du produit

4.2. Fonctions de cuisson

4.2.1. Fonctions standard

5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. Tableau pour la cuisine générale

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. Recommandations générales

6.2. Nettoyage du four

6.2.1. Intérieur du four : fonctions de nettoyage

6.2.2. Extérieur du four : retrait et nettoyage de la porte en verre

6.3. Nettoyage des accessoires

6.4. Entretien

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

9. INSTALLATION

1.INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Limites d'utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
  Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.
- Pour enlever les films de protection et les autocollants publicitaires sur la surface de la façade du four avant la première utilisation.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.
  Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. 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 de prise approprié. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
  Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :

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

- **REMARQUE :** étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- **ATTENTION :** afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

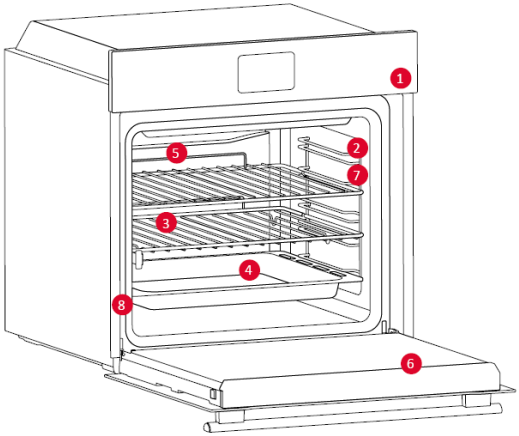
UTILISATION ET MAINTENANCE

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la plaque de friture à l'air ou la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au paragraphe Accessoires de ce manuel d'utilisation.

- N’utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- N’utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l’humidité peut se condenser à l’intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s’agit d’un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d’y placer des aliments à l’intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d’un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l’intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l’émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l’émail à l’intérieur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- ⚠ **ATTENTION :** ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l’eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d’utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

2.PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

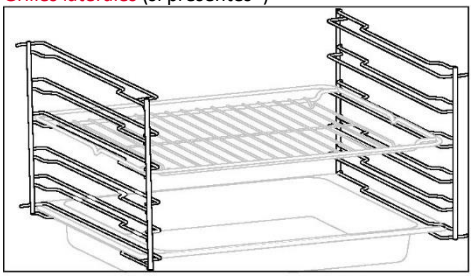


1. Panneau de commande
2. Étages (support métalliques latéraux)
3. Grilles métalliques
4. Plaque
5. Couvercle du ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles latérales
   (si présent : uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série et code QR

Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

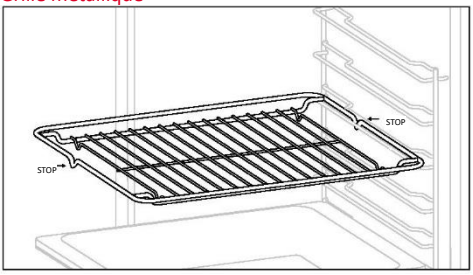
2.2. ACCESSOIRES

Grilles latérales (si présentes*)



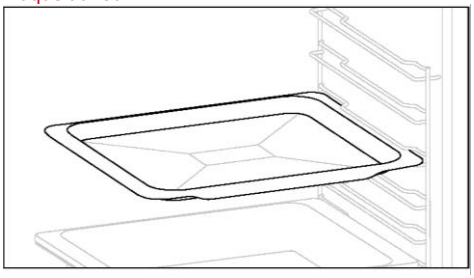
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Grille métallique



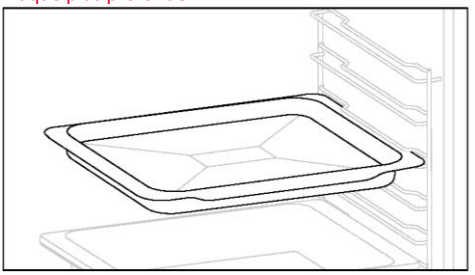
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière de cuisson.

Plaque du four



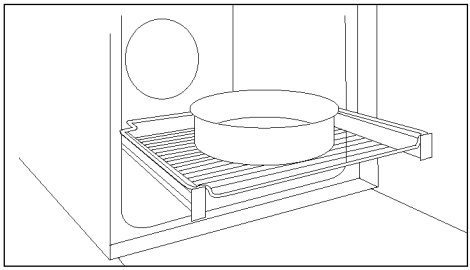
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures dans le four.

Plaque plus profonde



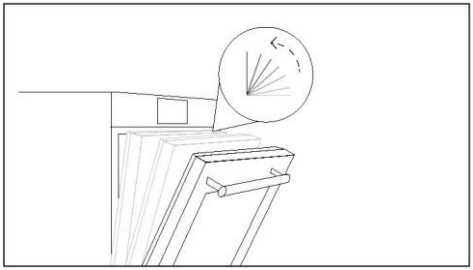
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Glissières télescopiques



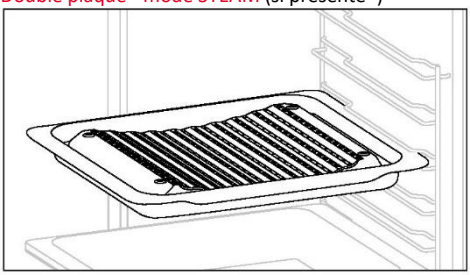
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes*)



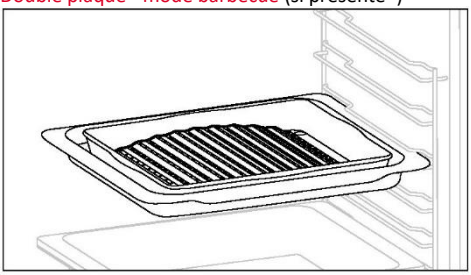
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

Double plaque - mode STEAM (si présente*)



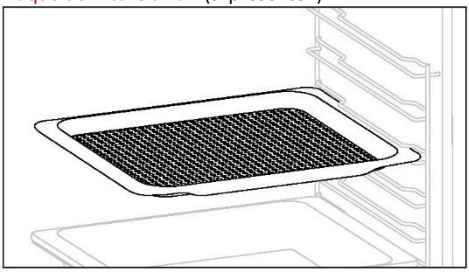
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Double plaque - mode barbecue (si présente*)



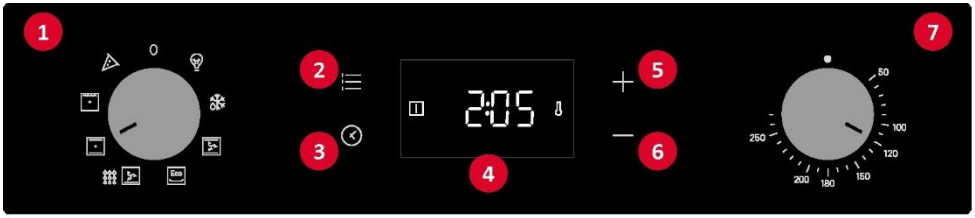
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Plaque de friture à l'air (si présente*)



La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir le jus ou les miettes.

2.3. PANNEAU DE COMMANDE



Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés selon le modèle.

1. Bouton de sélection des fonctions
2. Menu principal
3. Minuterie
4. Affichage LED
5. Touche Plus (+)
6. Touche Moins (-)
7. Bouton de sélection de la température

PRINCIPALES FONCTIONS

L'écran a 3 fonctions principales :

Symbole	Fonction	Description
	Menu principal	Appuyez une fois pour activer la Sécurité enfant, deux fois pour accéder à l'heure du jour, trois fois pour le volume de l'alarme et quatre fois pour le mode de réglage de la luminosité.
	Menu minuterie	Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme.
+ −	**+/-**	Appuyez sur ces touches pour augmenter/diminuer les valeurs ou pour activer/désactiver une fonction dans les modes de réglage. Maintenez la touche + enfoncée pendant 5 secondes pour activer l'affichage de l'heure du jour.

3.AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four.

COMMENT fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.

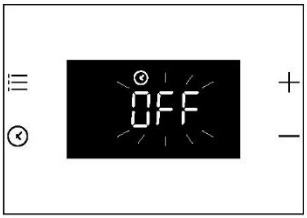
Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. Il fonctionne pendant et après le cycle de cuisson en fonction de la température à l'intérieur du four.
Lorsque le ventilateur de refroidissement fonctionne, il produit généralement un léger bourdonnement ou ronronnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud émanant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande.

3.2. PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à régler l'heure de la journée.

RÉGLEZ L'HEURE : L'écran affiche « OFF ». Appuyez sur « + » pour ajuster l'heure actuelle. Attendez 5 secondes pour la confirmation.

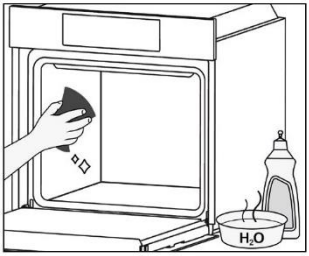


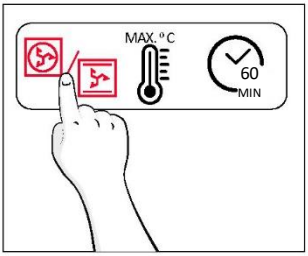


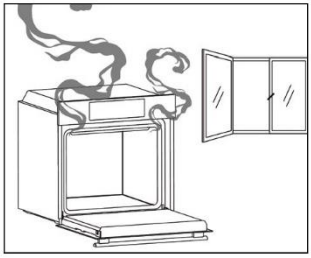


3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

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





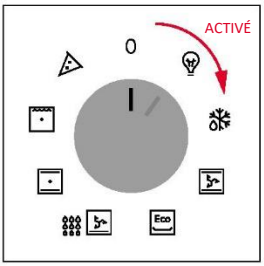


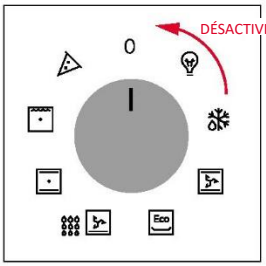
4.FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer le four, tournez le bouton de fonction (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) et sélectionnez un programme. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonction sur la position « 0 ».

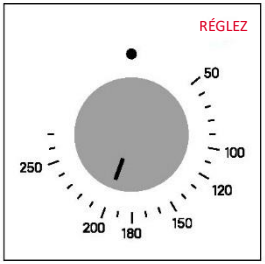




RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

Tournez le bouton de fonction pour sélectionner le programme souhaité et tournez le bouton de sélection de la température pour régler la température.





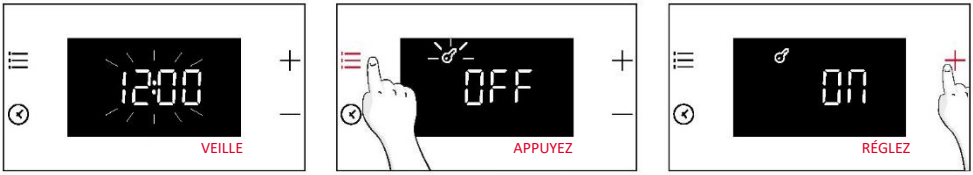
MENU PRINCIPAL

Accédez au menu principal en appuyant sur ☰. Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur ☰ autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs.
Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez une fois sur « Menu principal », puis sur « + » pour confirmer la fonction.
Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur « Menu principal », puis sur « - ».

Activer



Désactiver



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Permet de modifier l'heure du jour.
Appuyez sur ☰ pour accéder au menu principal. Appuyez sur ☰ autant de fois (2x) que nécessaire pour sélectionner « Heure du jour ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le Menu principal ☰.



REMARQUE : le four est réglé par défaut sur le mode « 24h ». Pour passer en mode « 12h », maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 secondes lorsque l'appareil est en veille. Procédez de la même manière pour revenir au mode « 24h ».

VOLUME DE L'ALARME

Permet de modifier le volume de la tonalité d'avertissement.

Appuyez sur ☰ pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (3x) que nécessaire pour sélectionner « Volume de l'alarme ». L'écran affiche « b-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu ☰.



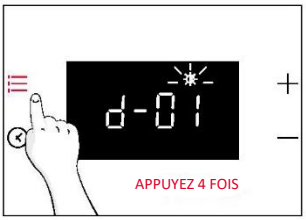




LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Permet de modifier la luminosité de la tonalité de l'affichage du four.

Appuyez sur ☰ pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (4x) que nécessaire pour sélectionner « Luminosité de l'écran ». L'écran affiche « d-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu ☰.







MENU MINUTERIE

Accédez au menu Minuterie en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.

ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Minuterie. Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».



Le compte à rebours démarre lorsque la minuterie est réglée. Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en entrant dans le mode « Durée de cuisson» et en utilisant « +/- ». Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche « End » (fin).

Pour arrêter la durée de cuisson, maintenez la touche Minuterie enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur de la minuterie en utilisant « - ».

Lorsque la cuisson est terminée :

1. Le message « End » (fin) apparaît sur l'écran, une tonalité d'avertissement est émise pendant 30 secondes si l'opération n'est pas annulée.
2. Appuyez sur la touche « Minuterie » pour supprimer la tonalité d'avertissement. Le message « End » (fin) disparaît de l'écran et l'heure actuelle s'affiche à la place.

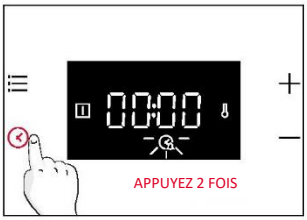
AVERTISSEMENT : le four est maintenant en mode manuel, la fonction du four et le commutateur du thermostat doivent également être éteints, sinon le four continuera à chauffer.

REMARQUE : la tonalité d'avertissement sera mise en sourdine en appuyant sur une touche autre que celle de la minuterie , le message « End » (fin) restant affiché et le four demeurant non opérationnel.

ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Minuterie. Appuyez sur autant de fois (2x) que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».







Lorsque le compte à rebours est terminé :

1. L'icône de l'alarme clignote sur l'écran et un signal sonore est émis pendant 30 secondes s'il n'est pas annulé.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler la tonalité de l'alarme. L'heure actuelle s'affiche sur l'écran. Le four continuera à fonctionner jusqu'à ce que le bouton de gauche soit tourné sur la position 0.

Pour arrêter l'alarme, maintenez la touche Minuterie enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur à l'aide de « - ».

INDICATION DE L'ÉTAT DU COMMUTATEUR DU FOUR

Sélecteur de la fonction de cuisson :

Lorsque le sélecteur de fonction de cuisson du four est placé sur l'une des positions « ON », l'icône I (fonction de cuisson activée) apparaît sur l'écran.

Sélecteur de la température :

Lorsque la température du four est inférieure à la température réglée, l'icône (thermostat allumé) apparaît sur l'écran.

4.2. FONCTIONS DE CUISSON

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

REMARQUE : pour une fonction qui nécessite un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase. Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage. « OUI » signifie que le préchauffage est nécessaire, tandis que « NON » signifie que le préchauffage n'est pas suggéré et que les aliments doivent être placés dans le four froid.

Symbole	Fonction	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Décongélation		NON	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés, ce qui leur permet de se décongeler lentement sans modifier leur teneur en protéines.
	***Multi-niveaux	L3/L4 pour un seul niveau L2+L5 pour deux niveaux L2+L4+L6 pour trois niveaux	OUI	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	***Assistée par ventilateur	L2/L3/L4	OUI	IDÉALE POUR : le poulet entier, les morceaux de poulet, les légumes et les pâtisseries sur un seul niveau en utilisant la combinaison du ventilateur avec les résistances supérieures et inférieures.
	*ÉCO	L3/L4	NON	IDÉALE POUR : cuire des morceaux de poulet, des morceaux entiers de viande, du poisson ou un gratin. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire. Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. REMARQUE : une fois la température souhaitée réglée, le réglage de la température ne doit pas être diminué dans cette fonction jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé.
	Chaleur de sole + Ventilateur	L3/L4	NON	IDÉALE POUR : les tartes, les quiches et les pizzas fines en utilisant le ventilateur et le chauffage par le bas. Elle aide à cuire la partie supérieure grâce à la chaleur rayonnée indirectement.
	*Convection naturelle	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, les pains, les biscuits, les quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur.
	**Supergrill	L6 pour les aliments minces L4 pour les aliments plus épais	NON	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	Pizza	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas avec ou sans préchauffer le four.

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

**À utiliser avec la porte fermée.

(***) En fonction du modèle de four.

5.DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux / Muffins	1	Convection naturelle	170 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30
			Multi-niveaux	155 °C			L4	30-40
			Assistée par ventilateur	140 °C			L4	25-35
		2	Multi-niveaux	150 °C		Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	35-45
		3	Multi-niveaux	145 °C		Plus profonde + cuisson + plaques de cuisson	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	160 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	30-40
			Multi-niveaux	160 °C			L3	30-40
			Assistée par ventilateur	150 °C			L2	20-30
		2	Multi-niveaux	150 °C		Grilles métalliques + moule à gâteau	L1+L4	40-50
	Biscuits/ Shortbreads	1	Convection naturelle	150 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-40
			Multi-niveaux	150 °C			L3	25-35
			Assistée par ventilateur	130 °C			L4	15-25
		2	Multi-niveaux	140 °C		Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Convection naturelle	190 °C	O	Plaque plus profonde	L3	25-35
		2	Multi-niveaux	170 °C		Plaque plus profonde	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30
	Meringues	1	Multi-niveaux	90 °C	O	Plaque plus profonde	L4	80-100
	Macarons	1	Convection naturelle	150 °C	O	Plaque plus profonde	L3	15-20
	Tarte aux pommes	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	70-80
		1	Assistée par ventilateur	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L4	60-70
	Tartelettes	2	Chaleur de sole + Ventilateur	180 °C	N	Grille métallique + moule à gâteau	L3	30-40
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plateau plus profond + moules	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-25
		2	Multi-niveaux	180 °C		Plaque plus profonde	L2+L5	25-35
		3	Multi-niveaux	160 °C		Plaque plus profonde	L2+L4+L6	30-40
	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-45

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pains et galettes	Pain de mie	1	Supergrill	max	N	Grille métallique	L6	8-10
	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1 ou L2	30-50
		2	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique + plat à tarte	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	30-45
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	35-50
	Cannelloni frais	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	35-50
	Pâtes cuites au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Convection naturelle	230 °C	O	Plaque plus profonde	L2 ou L3	15-25
	Pizza fraîche (plaque)	1	Pizza	230 °C	N	Plaque plus profonde	L2 ou L3	25-35
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	30-40
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle	max	O	Plaque du four	L2 ou L3	8-15
	Pizza fraîche (ronde)	1	Pizza	max	N	Plaque du four	L2 ou L3	10-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza	220 °C	O	Grille métallique	L3	10-15
		2	Multi-niveaux	200 °C	O	Grilles métalliques	L2+L5	15-20
		3	Multi-niveaux	180 °C		Grilles métalliques	L2+L4+L6	15-25
Viande et volaille	Poulet entier rôti** (1-1,5 kg)	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70
		1	Assistée par ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Cuisses de poulet	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L4	30-50
		1	Assistée par ventilateur	190 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-50
	Canard rôti**	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Viande et volaille	Dinde rôtie**	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-70
		1	Assistée par ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses**	1	Supergrill	230 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L4	30-40
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Convection naturelle	220 °C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	40-50
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	ÉCO	220 °C	N	Plaque plus profonde	L4	55-75
		1	Assistée par ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L2 ou L3	50-60
Poissons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Supergrill	220 °C	N	Grille métallique	L4	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-25
	Filet de poisson	1	Convection naturelle	170 °C	O	Plaque plus profonde	L3	10-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-30
Légumes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Multi-niveaux	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	25-35
	Gratin de pommes de terre	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	50-60
		1	Assistée par ventilateur	180 °C	O	Plaque plus profonde	L4	20-30
Menu complet	Morceaux de poulet + tarte aux pommes + pâtes cuites au four	3	Multi-niveaux	180 °C	N	Plaque plus profonde+ (grille métallique + moule à gâteau) + (grille métallique + plat allant au four)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.
* Si un préchauffage est nécessaire
** Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire
*** Selon le modèle de four

REMARQUE : pour la cuisson des gâteaux, quiches et autres recettes nécessitant un moule ou un récipient sur 2 niveaux, placez les plats en quinconce : le plat supérieur sur le côté gauche et le plat inférieur sur le côté droit.

6.ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

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

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage

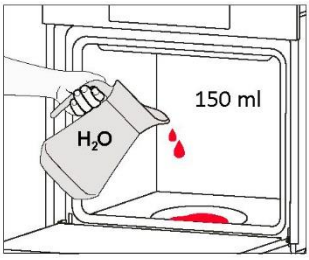
Hydroeasy

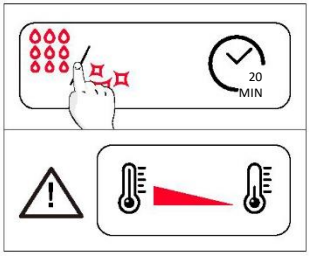
La fonction Aquactiva est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

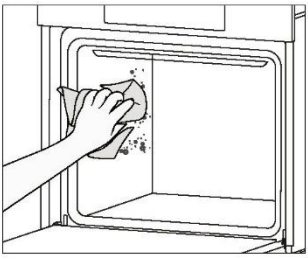
Comment ça marche :

1. Versez 150 ml d'eau avec une goutte de liquide vaisselle dans le fond du four.
2. Tournez le bouton de fonction sur / et le bouton de température sur « 100 °C ». Laissez la fonction fonctionner pendant 20 minutes.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.

   AVERTISSEMENT : assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable. Essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement pour éviter d'éventuelles traces de corrosion.







Nettoyage par catalyse

Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.

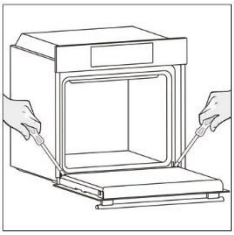
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.

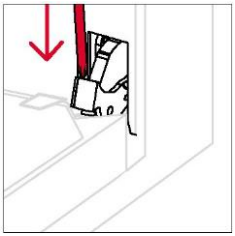
Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine. Cela garantit des performances et une propreté optimales.

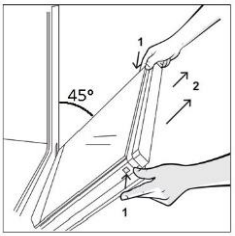
6.2.2. EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre

1. Ouvrez la porte à 90°, tournez les languettes de verrouillage des charnières vers l'extérieur du four.

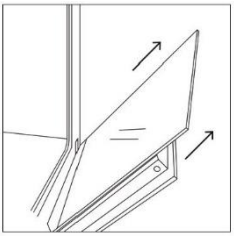




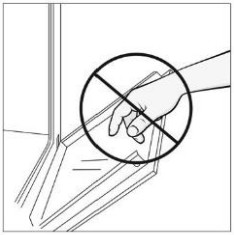
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



3. Retirez très soigneusement la vitre du four, en commençant par l'intérieur. Pendant la procédure, tenez fermement la vitre avec les deux mains et placez-les sur une surface plane et rembourrée (p. ex. sur un tissu).



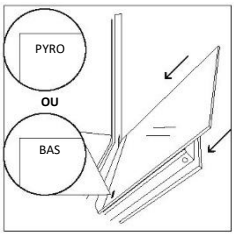
4. **AVERTISSEMENT :** la vitre extérieure n'est pas amovible.



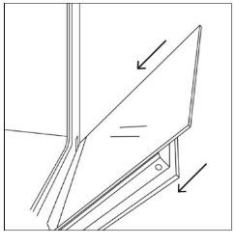
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



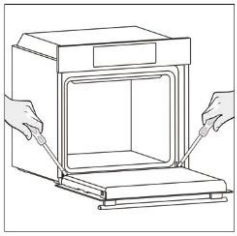
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « BAS/PYRO » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

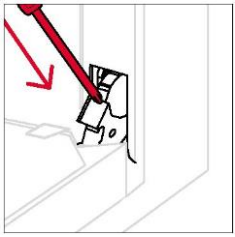


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



8. Ensuite, ramenez la porte à 90° et faites pivoter les languettes de verrouillage des charnières vers l'intérieur du four.



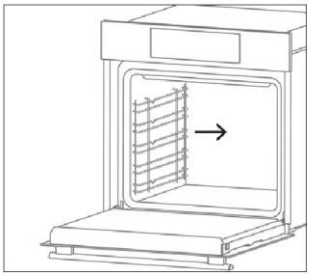


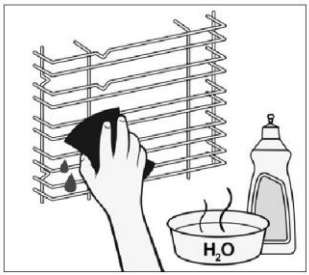
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

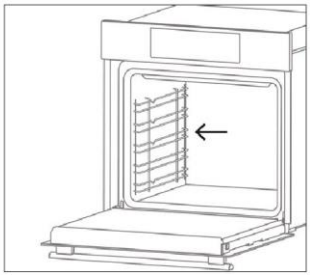
Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

- **Modèle à 6 niveaux**
  1. Retirez les grilles latérales en les tirant dans le sens des flèches.
  2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
  3. Après le nettoyage, installez les grilles latérales en suivant l'ordre inverse.







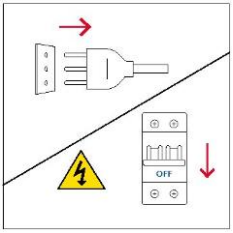
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

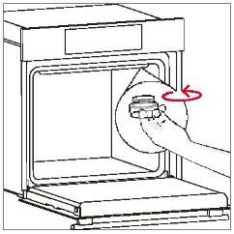
Changement de l'ampoule du haut :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Enlevez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
3. Une fois que l'ampoule défectueuse est remplacée, remettez le cache en verre à sa place.

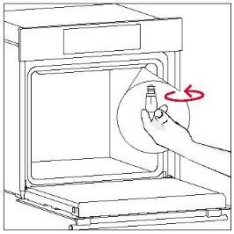
Étape 1



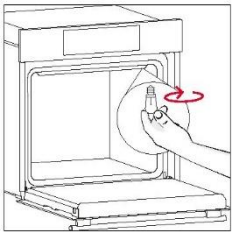
Étape 2



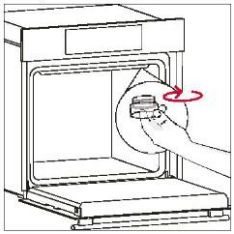
Étape 3



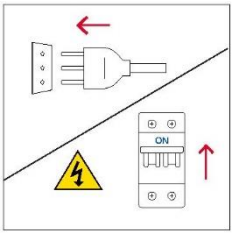
Étape 4



Étape 5



Étape 6

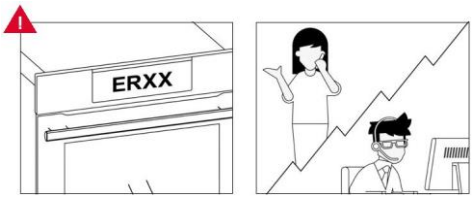


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

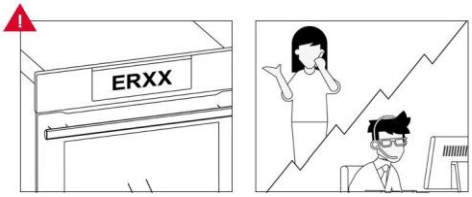
7.DÉPANNAGE

Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.
Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.
Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

Erreur



Fumée



8.PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés).



Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

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

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

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

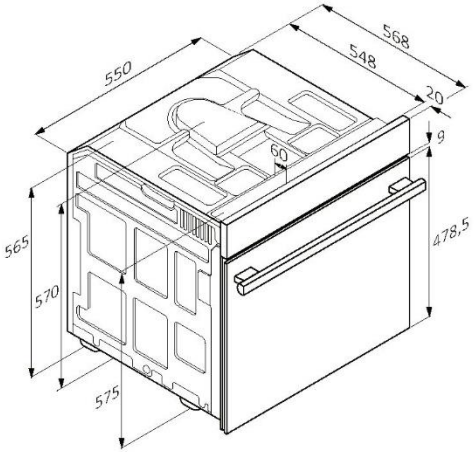
8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

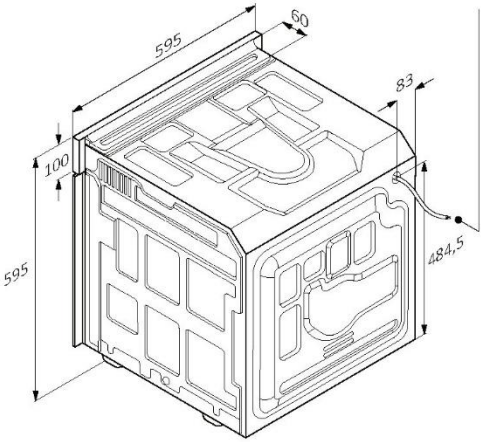
Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.

Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en reportant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

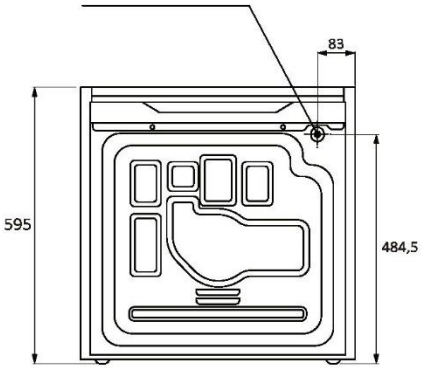
9.INSTALLATION

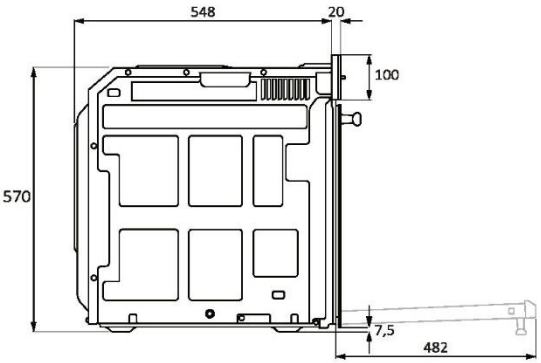


cordon d'alimentation 1100

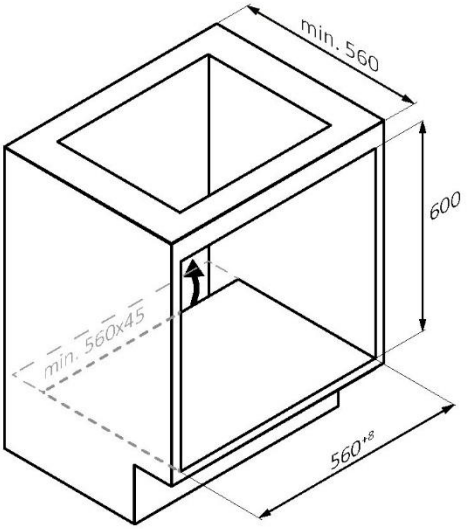


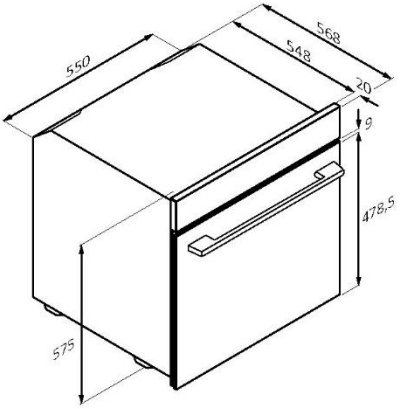
cordon d'alimentation 1100

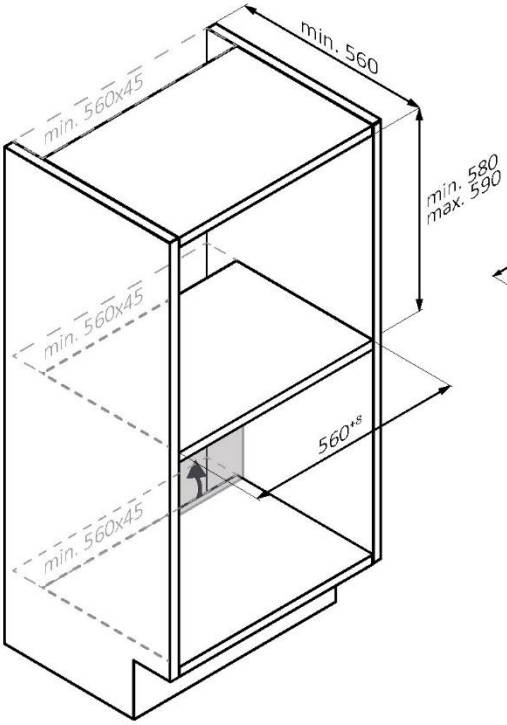


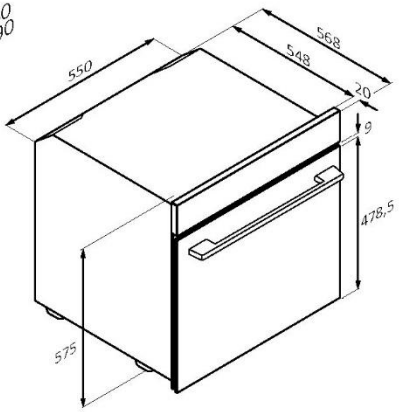


mm

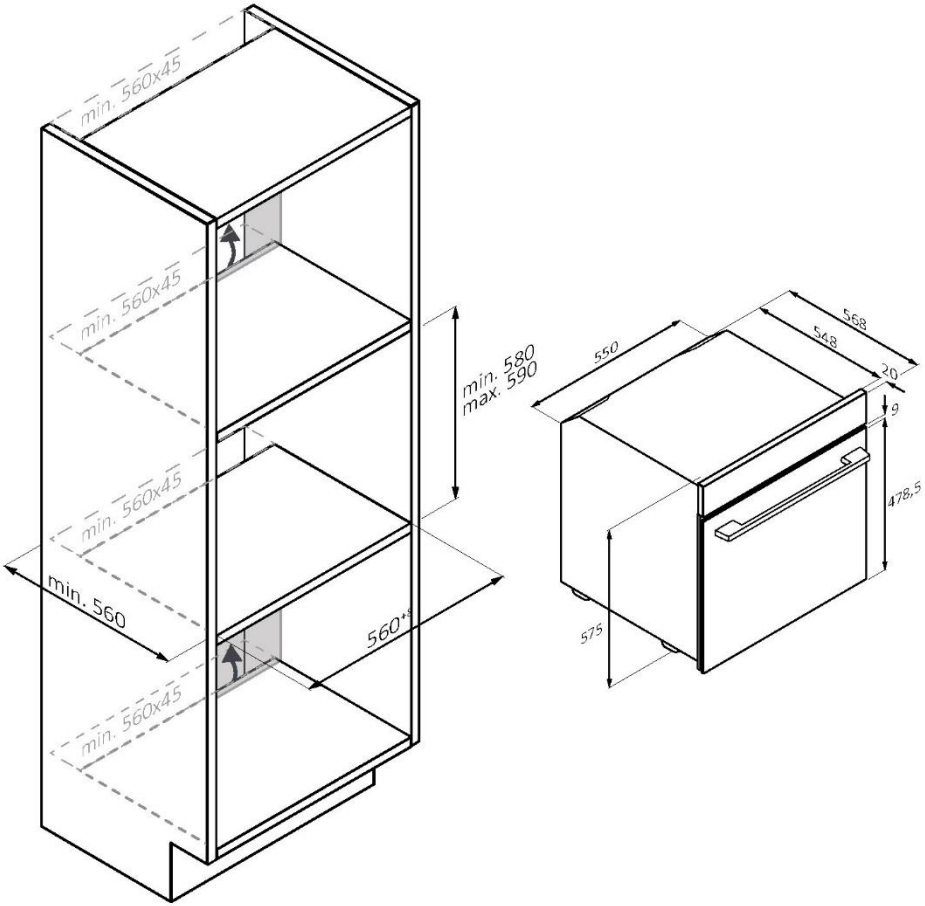

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

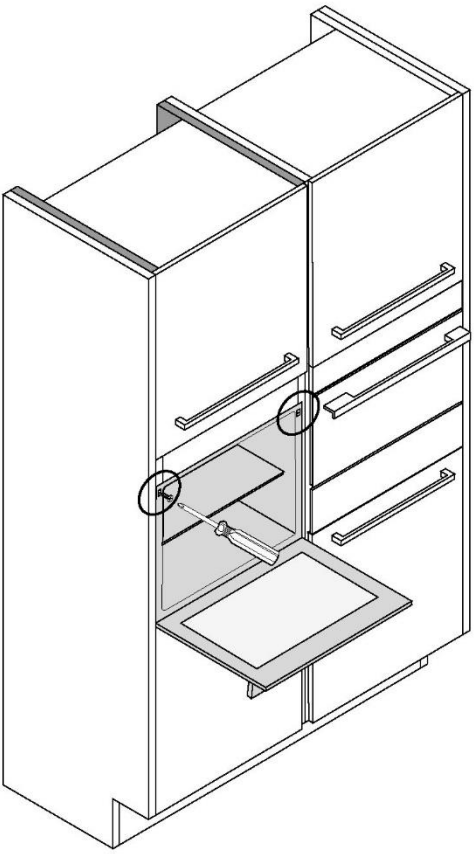
mm

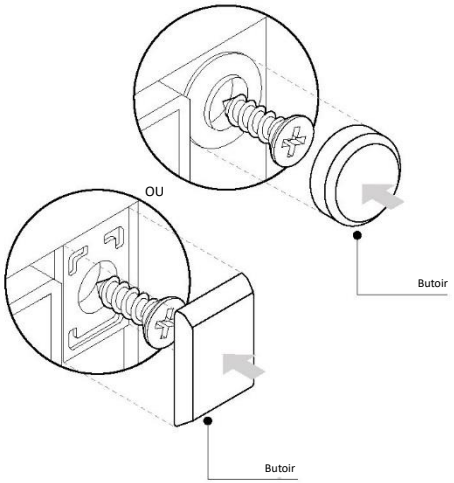


*

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

mm





mm

70050185