



USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ EN **02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ FR **14**

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ IT **26**

INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS EMPOTRABLES _____ ES **38**

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY

INSTRUKJA OBSŁUGI _____ PL **50**

EINBAUBACKKÖFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG _____ DE **62**

POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY _____ CZ **74**

PEĆNICE

KORIŠTENJE PRIRUČNIK _____ HR **86**

NAVODILO ZA UPORABO

VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE _____ SL **98**

ΦΟΥΡΝΟΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ _____ GR **110**

HASZNALATI UTASÍTÁSA

SUTÓK _____ HU **122**

RÚRA NA PEČENIE

NÁVOD NA POUŽITIE _____ SK **134**

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.

- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.

- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill 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.

- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.

- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.

- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.

- 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 du service après-vente.

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

- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

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

- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

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

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

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

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

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

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

- **AVERTISSEMENT** : Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :

- Nettoyez la porte du four.

- Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.

- Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).

- Ne placez pas des torchons à l'intérieur.

- Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou si vous n'utilisez pas la sonde à viande.

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

Instructions Générales	17	1.1 Indications de sécurité 1.2 Sécurité électrique 1.3 Recommandations 1.4 Installation 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement 1.6 Déclaration de conformité
------------------------	----	--

Description du produit	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 Mode de cuisson
---------------------	----	---

Nettoyage du four et maintenance	22	4.1 Remarques générales concernant le nettoyage 4.2 Pyrolyse 4.3 Aquactiva Fonction 4.4 Entretien • Retrait et nettoyage des grilles latérales • Retrait de la porte du four • Retrait et nettoyage des vitres • Remplacement de l'ampoule
----------------------------------	----	---

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

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



1.1 Indications de sécurité

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

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

- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour déconnecter le produit de la source d'alimentation.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

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

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

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

ATTENTION

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

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

1.3 Recommandations

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

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de

rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification

similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou encastré sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

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



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

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

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est

possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

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

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

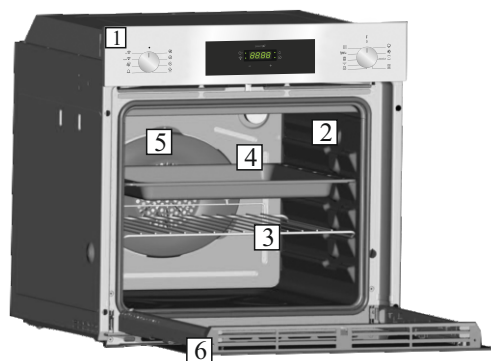
Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes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

1.6 Declaration De Conformité

Le soussigné, Candy Hoover Group Srl, déclare que l'équipement radioélectrique est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante: www.candy-group.com

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de contrôle
2. Positions d'étagère (grille latérale si incluse)
3. grille métallique
4. égouttoir
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. porte du four

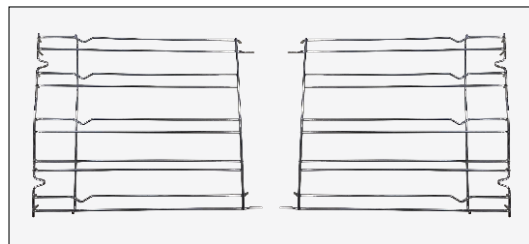
2.2 Accessoires (Selon le modèle)

1 Lèchefrite



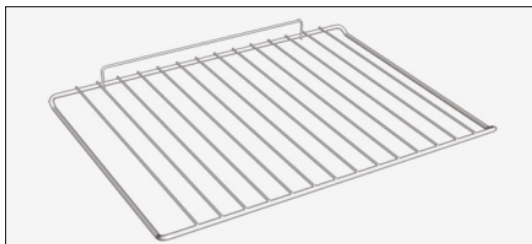
Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèchefrites.

2 Grille métallique



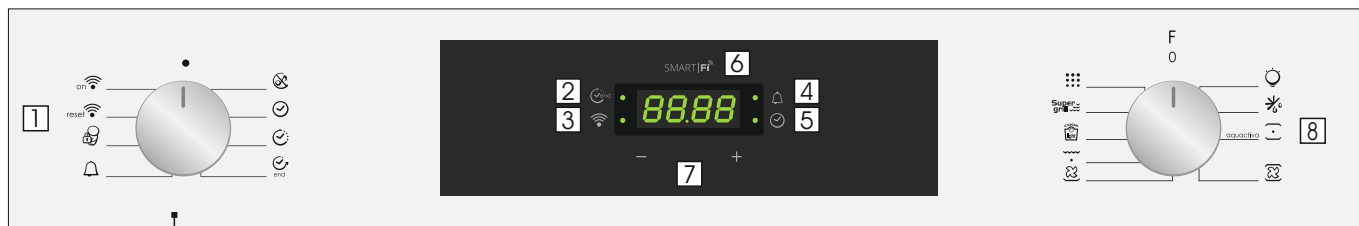
La grille métallique sert de support aux plats.

2.3 Première Utilisation

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

3. Utilisation du Four (Selon le modèle)

3.1 Description de l'affichage



1. Bouton de sélection de la fonction
2. Temps de cuisson/Fin de la cuisson
3. Voyant du signal Wi-Fi
4. Alarme
5. Réglage de l'horloge
6. Affichage de la température ou de l'heure
7. Commandes de réglage de température/LCD
8. Bouton de sélection de la fonction de cuisson

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

- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+".
- Appuyez sur la touche Menu ou attendez 5" que l'horloge soit configurée.

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

FUNCTION	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LA DÉSACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
MODE SILENCE 🔇	Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".	Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.	Permet de couper la sonnerie.	Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
MISE À L'HEURE 🕒	- Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure. - Utiliser les touches centrales + et - pour régler l'heure. - La LED en bas à droite clignote pendant cette opération.	Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.	Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display.	- Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches centrales + et -. - NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).
DURÉE DE CUISSON 🕒	- Sélectionner une fonction de cuisson - Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson. - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. - Le voyant Auto s'affiche. - La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.	Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche "-" .	- Permet de régler un temps de cuisson. - Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. - Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.	Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
FIN DE LA CUISSON 🕒	- Sélectionner une fonction de cuisson - Régler la manette sur la position Fin de cuisson. - Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches centrales + et - . - La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.	À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.	- Permet de régler l'heure de fin de cuisson. - Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. - Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson.	Cette fonction est utilisée avec la fonction DUREE DE CUISSON. - Par exemple, votre plat doit cuire pendant 45 minutes et être prêt à 12.30. Sélectionnez le mode de cuisson souhaitée. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes ("-" "+"). - Régler la fin de la cuisson à 12h30 ("-" "+"). La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes), et continuera jusqu'à la fin de la cuisson. A ce moment il s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore. - AVERTISSEMENT: en ne réglant que la fin du temps de cuisson, et non la durée de cuisson, le four se met immédiatement en marche et s'éteindra à la l'heure de fin de cuisson.
MINUTERIE 🔔	- Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie. - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et - . - La LED en haut à droite clignote pendant cette opération.	Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche "-" .	- Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé. - Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.	Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
SÉCURITÉ ENFANT 👶	- Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant. - Appuyer sur la touche + pendant 5 secondes. - La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".	- Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. - L'indication Stop disparaît.	Le four est hors fonction.	Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

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 câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W

Comment activer le port de réseau sans fil :

- Si la LED du Wi-Fi clignote, cela veut dire que le module Wi-Fi est allumé.
- S'il est déjà enregistré : tournez le bouton sur Wi-Fi On.
- S'il n'est pas enregistré : suivez la procédure pour effectuer l'enregistrement.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

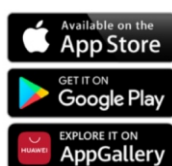
- Si la LED du Wi-Fi est éteinte, cela veut dire que le module Wi-Fi est éteint.
- Si le four est enregistré : tournez le bouton sur la position de Wi-Fi reset, puis sur la position Arrêt dans les 30 secondes qui suivent.
- Si le four n'est pas enregistré, le Wi-Fi est éteint.

Connexion du four à l'application

SUR LE SMARTPHONE

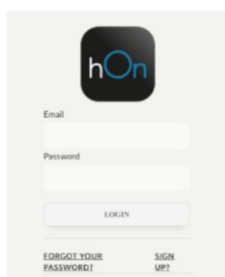
Étape 1

- Téléchargez l'application hOn.



Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 3

- Ajoutez un nouvel appareil.

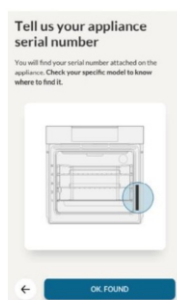


Étape 4

- Scannez le code QR ou saisissez le numéro de série.



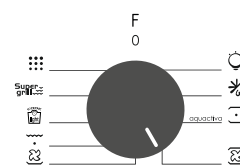
Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



SUR L'APPAREIL

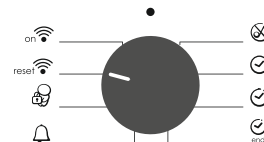
Étape 5

- Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur un programme (sauf "éclairage" ou "0").



Étape 6

- Tournez le bouton des fonctions sur le programme WI-FI RESET et attendez 30 secondes.



Étape 7

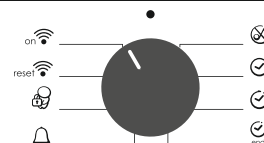
- Lorsque la LED du Wi-Fi commence à clignoter, vous avez 5 minutes pour effectuer l'appairage.



Mode Contrôle à distance

Étape 1

- Tournez le bouton sur le programme Wi-Fi.



Étape 2

- La LED du Wi-Fi s'allume.



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C plage	Fonction <i>(selon modèle)</i>
			L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
			DÉCONGÉLATION: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	180	50 ÷ 240	CHALEUR PULSÉE: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	60	60 ÷ 60	GARDER AU CHAUD: Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.
	210	50 ÷ 230	RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	220	50 ÷ 280	CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL : utilisez le grill avec la porte fermée. L'élément de chauffage du haut est utilisé seul et vous pouvez régler le niveau de la température. Un préchauffage de cinq minutes est nécessaire pour que les éléments soient incandescents. Le succès est garanti pour les grillades, les kebabs et les gratins. Les viandes blanches doivent être placées à une certaine distance du grill ; le temps de cuisson sera plus long mais la viande aura plus de goût. Vous pouvez placer de la viande rouge et des filets de poisson sur la grille du four avec la lèchefrite en dessous. Le four a cinq positions de grill de L1 à L5.
	200	150 ÷ 220	COOK LIGHT : cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	L5	L1 ÷ L5	GRILL + TOURNEBROTCHÉ : utilisez le tournebroche avec la porte fermée. L'élément chauffant du haut est utilisé avec le tournebroche faisant tourner la nourriture à cuisiner. Vous pouvez régler le niveau de chauffage à votre guise. Il vaut mieux utiliser le tournebroche avec des éléments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels. Aucun préchauffage n'est requis pour la cuisson au tournebroche.
	ECO	ECO+SUPER	ECO: 90 min SUPER: 120min PYROLYSE
	L3	L1 ÷ L5	SUPER GRILL : le four a cinq niveaux de grill de L1 à L5. Grill Super est bien plus puissant que le grill que vous pouvez utiliser pour le barbecue. Grill Super : 3000 W
			WIFI ON: Le four permet la connexion Wi-Fi.
			WIFI RESET: Permet le redémarrage de la connexion Wi-Fi.

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

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

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

PARTIE VITREE

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

JOINT DE LA PORTE

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

humide.

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE

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

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

4.2 Pyrolyse

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

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

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

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

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

- Nettoyer la porte du four.
- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.
- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.
- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

En utilisant le cycle de pyrolyse:

- 1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position "  ". Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.
- 2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.
- 3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).
- 4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0--n" tant que la porte est verrouillée.
- 5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0--n" pour signaler que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

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

4.3 Aquactiva Fonction

Le système Aquactiva utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle (☺) ou sole seule (☺).
3. Mettre la température sur Aquactiva $\begin{smallmatrix} \circ \circ \circ \\ \circ \circ \circ \end{smallmatrix}$.
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

Attention:

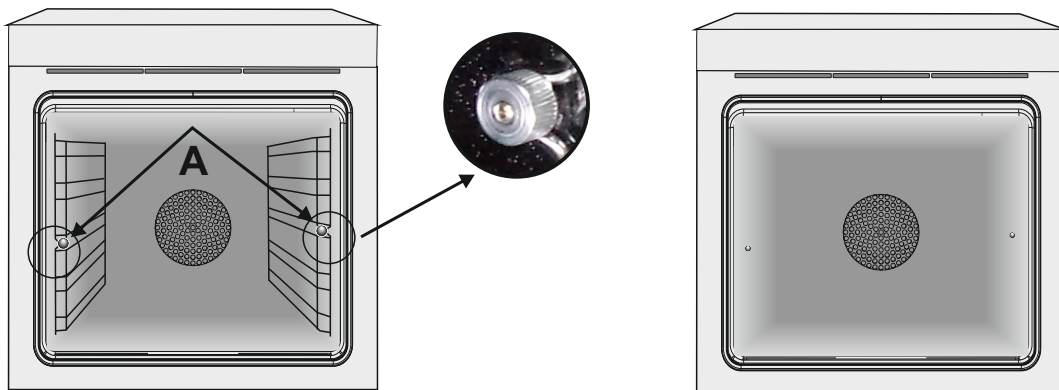
Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



4.4 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

- 1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
- 2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.
- 3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

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

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

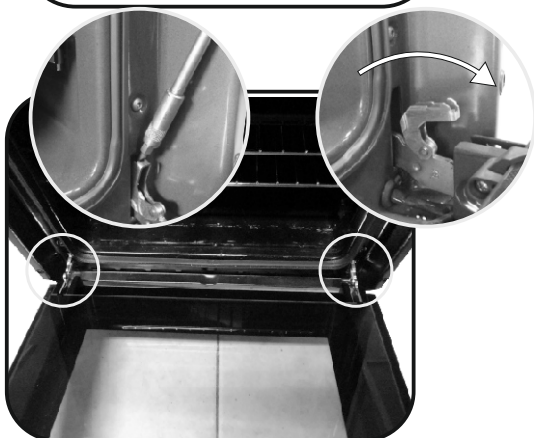
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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

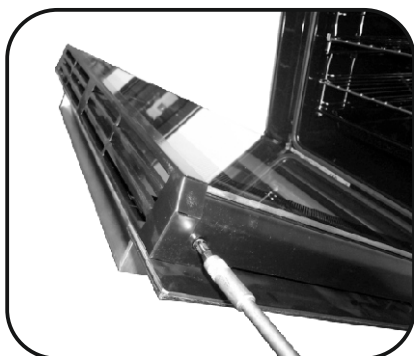
1.



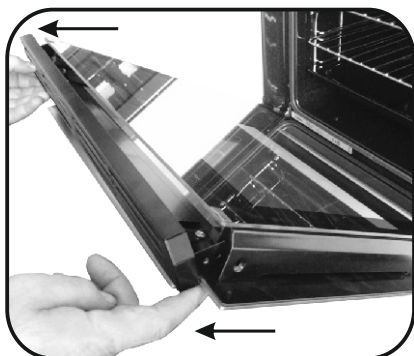
2.



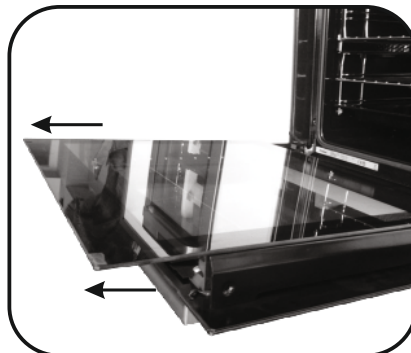
3.



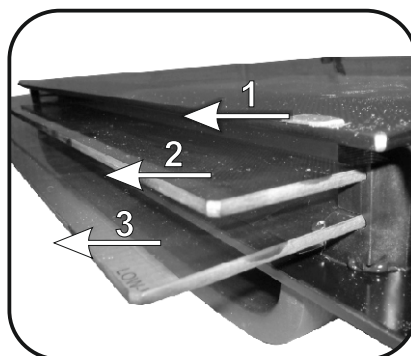
4.



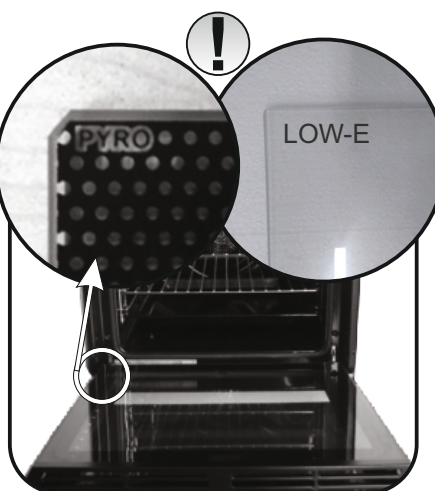
5.



6.

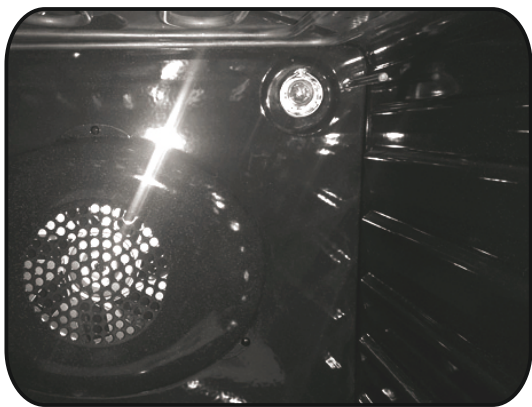


7.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation