

Mode d'emploi

FOURS

FR

2

Handleiding

OVENS

NL

31

Table des matières

3	Consignes de sécurité
8	Instructions générales
10	Description du produit
14	Affichage
20	Enregistrement du capteur Heat Feel
22	Connectivité
26	Remarques générales sur le nettoyage
26	Entretien
30	Dépannage
61	Installation

Consignes de sécurité

- 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'une situation normale ; 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.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veillez à ne toucher aucune partie chaude.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les jeunes enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- AVERTISSEMENT : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, sans expérience ou connaissance du produit, uniquement s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions sur le fonctionnement de l'appareil, de manière sécurisée et en ayant conscience des éventuels risques.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles.

Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.

- N'utilisez que la sonde de cuisson recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS FICHE : L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu 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 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. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Le raccordement à la source de courant peut également être effectué 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. 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.

Pour le débranchement, il convient de faire en sorte que la fiche soit accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit mesurer environ 10 mm de plus que les autres conducteurs. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- Tout déversement excessif doit être éliminé avant d'effectuer le nettoyage.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactez le service clientèle.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.
- Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
- **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.

- Aucun(e) réglage/opération supplémentaire n'est requis(e) pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- 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 à la dernière page en fonction du type de fixation.
- Les plaques et grilles du four ne sont pas adaptées au contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine ou du papier sulfurisé adaptés.
- **AVERTISSEMENT** : avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four ;
 - Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
 - Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;
 - Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il convient de boucher le trou avec l'écrou fourni. Fermez toujours le trou avec l'écrou lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Durant la procédure de nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude, les enfants doivent donc rester à une distance de sécurité.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

Heat Feel (sonde de température sans fil)

AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENTS :

- Ce produit est réservé aux fours.

Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.

- **NE TOUCHEZ PAS LE capteur Heat Feel À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON.** Portez toujours des maniques pour retirer le capteur Heat Feel des aliments après la cuisson.

- Il est nécessaire d'**INSÉRER INTÉGRALEMENT** la tige métallique du capteur Heat Feel dans les aliments jusqu'au **BORD NOIR** en céramique pendant la cuisson..



- N'exposez pas directement la partie métallique du capteur Heat Feel à la chaleur générée par le four. N'exposez pas la partie métallique du capteur Heat Feel à la chaleur générée par l'appareil.
- N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un four à micro-ondes.
- Le capteur Heat Feel peut être nettoyé et lavé mais ne le plongez pas trop longtemps dans l'eau.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moins de 12 ans.
- Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dégât occasionné au capteur Heat Feel suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez le capteur Heat Feel avant de l'utiliser
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de températures : de 10 °C jusqu'à une température maximale interne de 100 °C de la partie métallique. La partie en céramique peut atteindre 350 °C.
- Si la température du capteur Heat Feel dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et le capteur Heat Feel devra être retiré du four dans les plus brefs délais, en portant des gants, pour éviter d'abîmer la sonde.

Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four, vous devez lire ce manuel attentivement et le conserver afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Avant d'installer le four, notez le numéro de série afin de pouvoir le fournir au personnel du service clientèle si des réparations sont nécessaires. Après avoir sorti le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. Si vous avez des doutes, n'utilisez pas le four et adressez-vous à un technicien qualifié pour être conseillé. Conservez tous les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, clous) hors de portée des enfants. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, il peut se dégager une fumée à l'odeur forte, celle-ci est provoquée par la colle sur les panneaux d'isolation entourant le four qui chauffe pour la première fois. Ce phénomène est tout à fait normal, et si cela se produit, vous devrez attendre que la fumée se dissipe avant de placer de la nourriture à l'intérieur du four. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans ce document.

REMARQUE : les fonctions, les propriétés et les accessoires du four mentionnés dans ce manuel peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

Consignes de sécurité

N'utilisez le four qu'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.

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

- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher le produit de la prise ;
- 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 d'y apporter des modifications vous-même.

Sécurité électrique

ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. Le circuit électrique sur lequel le four est branché doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnement avec des pôles multiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation. Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.

RACCORDEMENT

Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 VCA entre les phases ou entre la phase et le neutre. Avant de brancher le four sur le circuit électrique, il est important de vérifier les points suivants :

- la tension d'alimentation indiquée sur la jauge ;
- le réglage de l'interrupteur de sectionnement.

Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.

AVERTISSEMENT

Avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou problème provoqué par l'absence de branchement sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.

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. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel issu de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des qualifications équivalentes.

Recommandations

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.

Installation

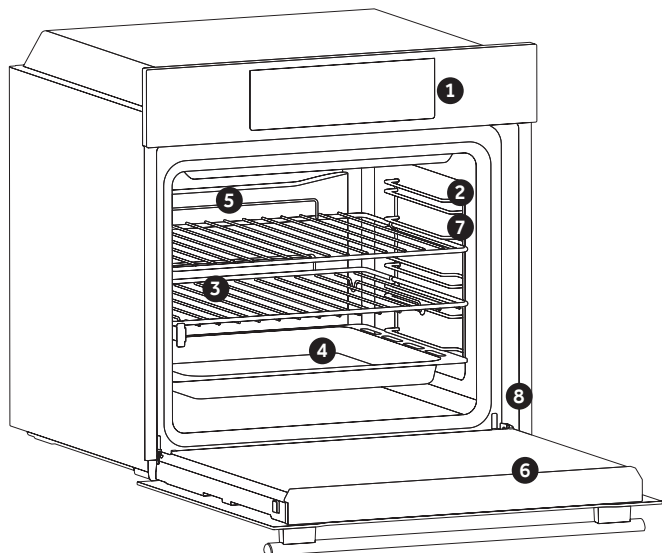
Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant 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.

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 à la dernière page en fonction du type de fixation.

Première utilisation

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 ».

Description du produit

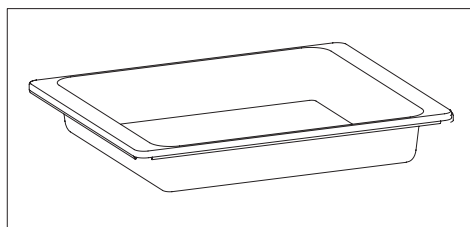


1. Panneau de commande
2. Étages (support métalliques latéraux)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)

8. Numéro de série

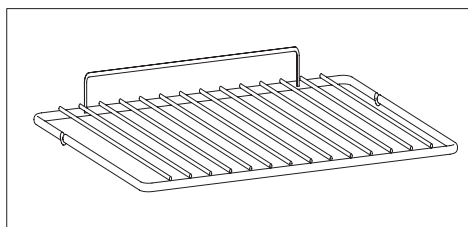
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



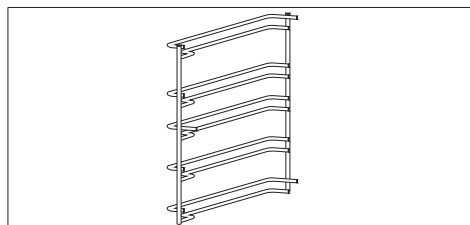
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



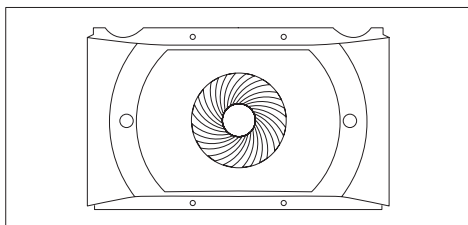
Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Grilles latérales (si présentes)



Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et la lèchefrite.

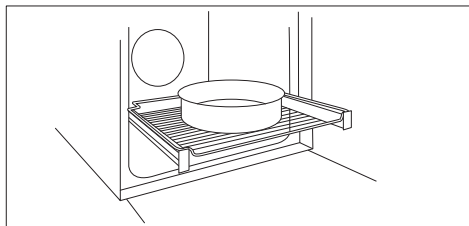
Chef panel (si présent)



Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson,

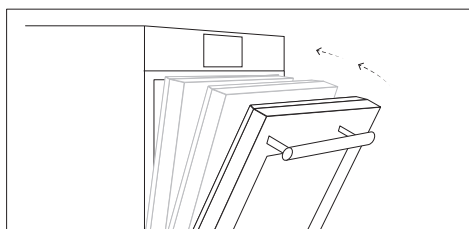
une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

Guides télescopiques (si présents)



Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

Amortissement (si présent)



Charnières qui garantissent un mouvement souple et lisse automatique pendant la phase de fermeture de la porte du four.

Capteur Heat Feel (only if present)

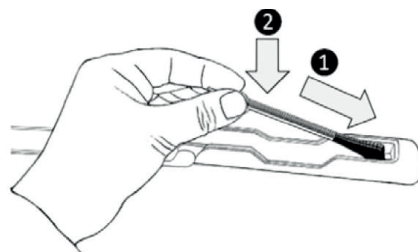


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

CAPTEUR HEAT FEEL

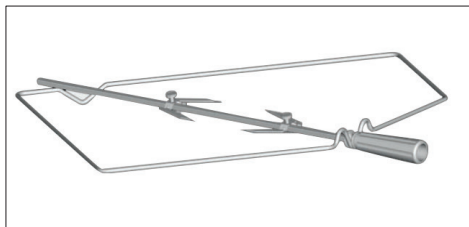
• Avant de l'utiliser, vérifiez que le capteur Heat Feel est chargé :

1. Placez le capteur Heat Feel dans le chargeur et fermez le couvercle.
2. Branchez le chargeur sur une source de courant USB telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation en raison de sa fonction de coupure automatique.
3. La LED du chargeur s'allume et clignote pendant qu'elle se recharge. Elle s'éteint lorsque le capteur Heat Feel est entièrement rechargé.



- Vérifiez que le Bluetooth du four est allumé.
- Assurez-vous que le capteur Heat Feel se trouve dans la plage de distance de supervision. Si la distance est trop importante, le capteur Heat Feel ne sera pas détecté par le four.
- Si le capteur Heat Feel est recouvert par un matériau isolant, il ne peut pas communiquer avec le four. Si la sonde est déconnectée pendant la cuisson standard avec la sonde (batterie à plat, Bluetooth éteint, etc.), la procédure de cuisson sera interrompue après un court intervalle. Durant la cuisson avec une recette et la sonde, la procédure de cuisson continue pendant le temps programmé restant en cas de déconnexion.

Tournebroche (si présent)

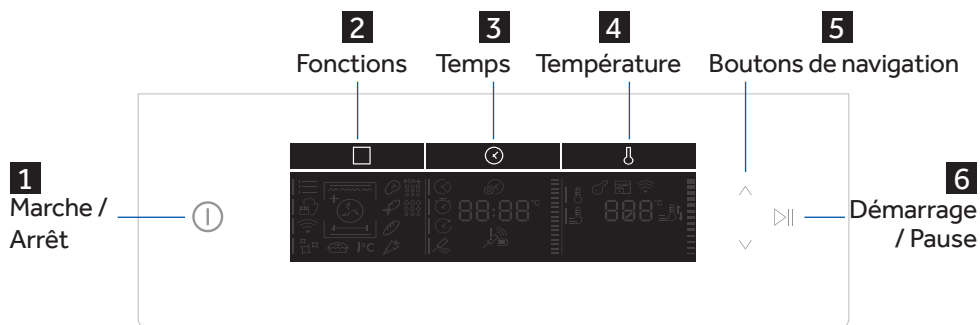


La cuisson au tournebroche ne nécessite pas de préchauffage. Cuisiner avec la porte fermée.

La consommation d'énergie est de 90 à 95 % inférieure à celle du système traditionnel.

- Dévisser les crochets
- Insérez la broche dans la viande à cuire
- Fixez la viande avec les crochets
- Serrez les vis
- Insérez la broche dans le trou où se trouve le moteur.
- Retirez la poignée et utilisez-la en fin de cuisson pour éviter de vous brûler en sortant les aliments du four.

Panneau de commande



Veuillez vous reporter aux pages suivantes pour obtenir des informations détaillées sur les zones d'affichage

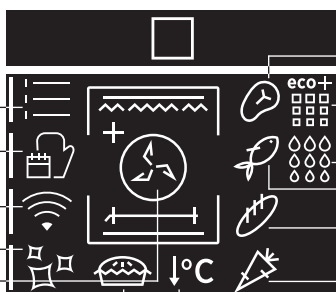
	Symbole	Fonction	Description
1		Marche / Arrêt	Allumer et éteindre le four. La première fois que vous allumez le four, vous devez régler l'heure en utilisant les boutons de navigation (5) pour sélectionner les heures et les minutes et la touche Temps (3) pour confirmer.
2		Fonctions	Accès aux fonctions manuelles (a) et aux catégories de cuisson des aliments (b), à la fonction Tailor bake (a2) et Gentle cooking (a3), au menu Wi-Fi (e) et aux options de nettoyage (qui diffèrent selon le modèle). POUR enregistrer une fonction préférée et l'afficher en premier lorsque vous allumez votre four, maintenez la touche (2) enfoncée pendant 5 secondes
3		Temps	Accès aux réglages du temps de cuisson (e), de la minuterie de cuisine (f) et du délai de démarrage (g). Le départ différé et la fin de cuisson ne peuvent être réglés qu'après avoir saisi le temps de cuisson. Lorsque le four est en veille, appuyez sur Temps (3) normalement pour allumer la minuterie de l'alarme ; maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour régler l'heure du jour (i).
4		Température	Accès aux options de réglage de la température (r), de préchauffage (j) et de préchauffage rapide (k). Pour activer/désactiver le verrouillage de l'écran (m), maintenez la touche (4) enfoncée pendant 5 secondes. Pendant la pyrolyse, la porte du four sera automatiquement verrouillée et la réponse sera affichée (d4). Le chauffage rapide automatique est disponible pour plusieurs fonctions manuelles (p2).
5		Boutons de navigation	Boutons de navigation pour le réglage des fonctions et des paramètres.
6		Démarrage Pause	Démarrage / Pause de la cuisson ou confirmation des fonctions.

Affichage

L'écran est divisé en trois zones, auxquelles vous pouvez accéder en appuyant sur les touches (2), (3) et (4). Ces touches peuvent également être utilisées pour sélectionner le sous-menu (indiqué par le voyant), en utilisant les boutons de navigation pour configurer les fonctions et les paramètres

ZONE FONCTIONS

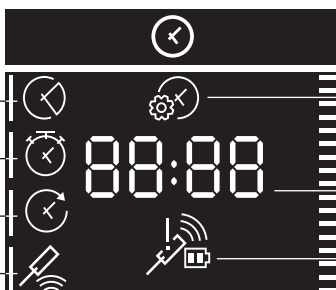
- a. Fonctions manuelles
- b. Catégories de cuisson des aliments
- c. WiFi
- d. Fonctions de nettoyage
 - a1. Symboles de fonction
 - a2. Master bake



- b1. Viande
- d2. Pyrolyse Eco
- d3. Pyrolyse +
- d1. Hydroeasyclean
- b2. Poisson
- b3. Produits de boulangerie
- b4. Légumes
- a3. Gentle cooking

ZONE TEMPS

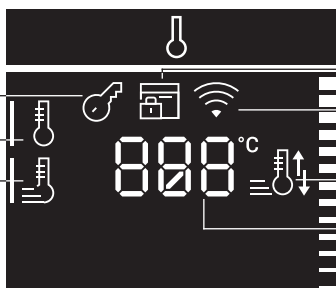
- e. Durée
- f. Minuterie
- g. Départ différé
- h. Capteur Heat Feel



- i. Régler l'heure du jour
- Valeur du temps
- Indicateur de temps
- h1. Signal du capteur Heat Feel (état de la batterie et du signal)

ZONE TEMPÉRATURE

- m. Verrouillage des touches
- j. Préchauffage
- k. Préchauffage rapide



- d4. Loquet de la porte
- c1. Signal Wi-Fi
- l. Signal de préchauffage et refroidissement
- Valeur de la température
- Indicateur de température

Les menus en bref






MENU PRINCIPAL - ZONE FONCTIONS **2**

	Symbole	Fonction	Description
a		Fonctions manuelles	Cette fonction permet de choisir les fonctions de cuisson, la température et la durée.
b		Catégories d'aliments	Dans ce menu, vous pouvez accéder à 4 catégories de cuisson d'aliments déjà intégrées à votre four.
c		WiFi	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'enregistrer avec l'application hOn.
d		Fonctions de nettoyage	Cette fonction permet de choisir un système de nettoyage disponible sur votre four.

MENU PRINCIPAL - ZONE TEMPS **3**











	Symbole	Fonction	Description
e		Durée	Appuyez sur pour régler la durée de cuisson, utilisez les touches \wedge \vee pour régler le temps.
f		Minuterie	Appuyez deux fois sur pour régler la minuterie, utilisez les touches \wedge \vee pour régler le temps.
g		Départ différé	Appuyez trois fois sur pour régler le départ différé, utilisez les touches \wedge \vee pour régler l'heure.
h		Capteur Heat Feel	Appuyez quatre fois sur pour activer la cuisson avec sonde, voir page 20 pour comprendre le fonctionnement.
i		Régler l'heure du jour	Lorsque le four est en veille, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes .

MENU PRINCIPAL - ZONE TEMPÉRATURE **4**

	Symbole	Fonction	Description
j		Préchauffage	Appuyez sur  pour régler la température de préchauffage, utilisez les touches  pour régler la valeur.
k		Préchauffage rapide	Appuyez deux fois sur  pour régler la température rapide.

Fonctions manuelles (a1)













MODES DE CUISSON *

Symbole	Description	Suggestions
	Convection naturelle *** 150-200°C **  2 ^{ème} / 3 ^{ème} niveau	IDÉAL POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel. Option de préchauffage rapide disponible.
	Convection + Ventilateur 180-200°C **  2 ^{ème} / 3 ^{ème} niveau	IDÉAL POUR : rôtis, plats mijotés, légumes et tartes avec des garnitures moelleuses sur un même niveau. Idéal pour cuire des aliments à haute teneur en eau. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel. Option de préchauffage rapide disponible.
	Multi-niveaux 150-230°C **  3 ^{ème} pour un seul niveau 1 ^{er} +3 ^{ème} pour deux niveaux	IDÉAL POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéal pour cuire différents aliments. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel. Option de préchauffage rapide disponible.
	Grill L3 (puissance) **  5 ^{ème} niveau pour les aliments fins 3 ^{ème} / 4 ^{ème} niveau pour les aliments épais	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec la lèche-frite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	Gril + ventilateur 200°C **  2 ^{ème} / 3 ^{ème} / 4 ^{ème} niveau	IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rôtis). Utilise l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèche-frite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches.

* Selon le modèle de four.

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

*** Température idéale pour les aliments suggérés.



Symbole	Description	Suggestions
	Chaleur de sole 160-180°C**  1^{er} / 2^{ème} niveau	IDÉAL POUR : crème caramel, puddings et bain-marie sur un seul niveau. Cette fonction peut également être utilisée pour terminer une préparation. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel. Option de préchauffage rapide disponible.
	Chaleur de sole + Ventilateur 170-210°C**  1^{er} et 2^{ème} niveau	IDÉAL POUR : pizzas, gâteaux salés, tartes et aliments avec des garnitures liquides sur un niveau. Peut être utilisé avec le capteur Heat Feel. Option de préchauffage rapide disponible.
	Supergrill L3 (puissance)**  4^{ème} et 5^{ème} niveau	IDÉAL 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).
	Soft + 150-200°C  2^{ème} / 3^{ème} niveau	IDÉAL POUR : gâteaux et pains sur un seul niveau.
	Gril + Tournebroche  Puissance L3	IDÉAL POUR faire rôtir les aliments tels que les blancs de poulet, les cailles ou les filets de poisson de chaque côté en même temps. Placez une plaque de cuisson sous les aliments au niveau 1 pour recueillir les gouttes et les jus.
	Grill + Ventilateur + Tournebroche 200°C	IDÉAL POUR faire rôtir les aliments tels que les gros poulets ou dindes des deux côtés en même temps. Placez une plaque de cuisson sous les aliments au niveau 1 pour recueillir les gouttes et les jus.
	Convection naturelle + Tournebrochet 200-240°C	IDÉAL POUR : Faire rôtir les rôtis de boeuf ou de porc. Placez une plaque de cuisson sous les aliments au niveau 1 pour recueillir les gouttes et les jus.

* Selon le modèle de four.





** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

FONTIONS SPÉCIALES *

	Symbole	Description	Suggestions
a2		Master bake *** 180-200°C **  2^{ème} niveau	Idéal pour garder les aliments tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Pour une cuisson saine, cette fonction réduit la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants avec un cycle de pulsation de l'air assure des résultats de cuisson uniformes.
a3		Gentle cooking	Cette fonction permet aux aliments de rester tendres et succulents ; grâce à la température plus basse, le brunissement de la surface est minimisé. Cette fonction est idéale pour les rôtis de viande et les poissons entiers. Pour des résultats optimaux, utilisez le capteur Heat Feel (s'il est fourni).

CATÉGORIES DE CUISSON DES ALIMENTS

	Symbole	Description	Préchauffage	Position de cuisson	Températures Heat Feel (°C)	Description
b1		Viande	Y	2-3	58-62-65 °C pour le boeuf	Pour les rôtis et les morceaux de boeuf, de veau et de porc.
b2		Poisson	Y	2-3	65°C	Pour les poissons entiers et les filets.
b3		Produits de boulangerie	Y	1-2	95° pour le pain et les pâtes cuites	Pour les pains, les lasagnes et les pâtisseries.
b4		Légumes	Y	3-4	70°C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis.

Des résultats de cuisson parfaits garantis grâce aux paramètres prédéfinis par catégorie. Les valeurs par défaut de temps et de température correspondent aux quantités pour 4 portions. Utilisez le tableau ci-dessous pour régler correctement le temps de cuisson ; utilisez le capteur Heat Feel pour obtenir de meilleurs résultats.



* Selon le modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

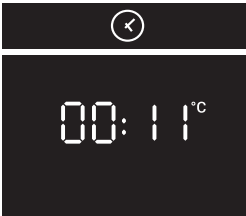
Catégorie d'aliments	Portion / grammes (en caractères gras, réglage par défaut)	Temps de cuisson (min)** après le préchauffage
Viande	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Poisson	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Produits de boulangerie	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Légumes	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

	Symbole	Description	Suggestions
m		Verrouillage de la touche	Cette fonction permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Appuyez sur la touche Température (4) et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour verrouiller l'écran. FAITES de même pour le déverrouiller.
		Fonction favoris	POUR enregistrer une fonction préférée et l'afficher en premier lorsque vous allumez votre four, maintenez la touche (2) enfoncée pendant 5 secondes.

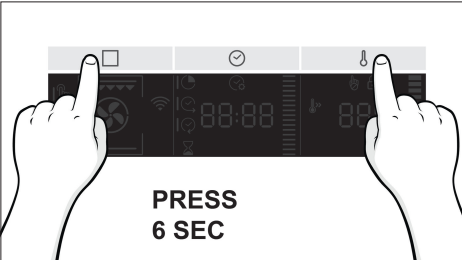
Mode Démo

MARCHE / ARRÊT



STAND-BY

▶

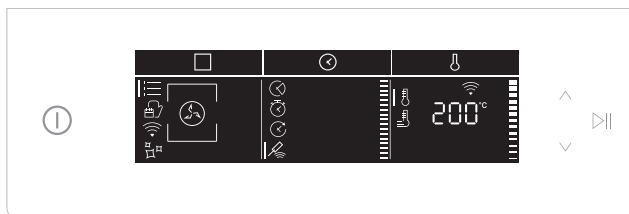


**PRESS
6 SEC**

Enregistrement du capteur Heat Feel

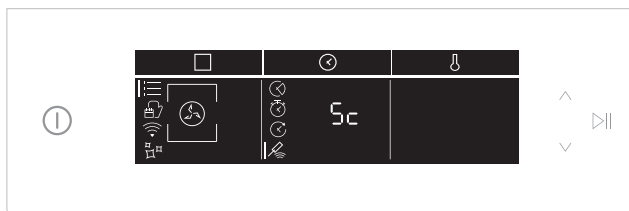
Étape 1

- Appuyez sur l'icône □ pour sélectionner la fonction et appuyez sur ⏻ pour sélectionner le capteur Heat Feel.



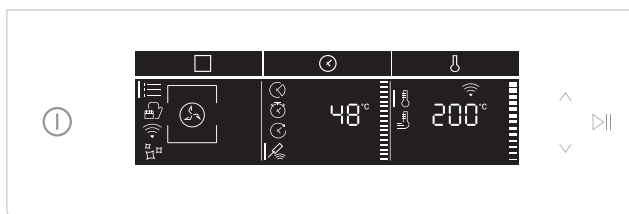
Étape 2

- Après un certain temps, le four reconnaît le code de la sonde. Appuyez sur l'icône ▶️ pour définir la température cible.



Étape 3

- Appuyez sur ↓, pour définir la température cible souhaitée, puis appuyez sur ▶️.



Conseils de cuisson - Capteur Heat Feel

Le capteur Heat Feel peut être utilisée avec des fonctions manuelles (Convection naturelle, Convection + ventilateur, Gril, Supergrill, Gril + ventilateur, Chaleur de sole et Chaleur de sole + ventilateur) et avec les CATÉGORIES DE CUISSON.

Le capteur Heat Feel dispose d'un point de mesure. Insérez-le complètement dans les aliments en plaçant la pointe en métal au centre des aliments.

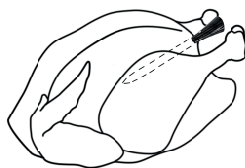
Ce point doit être placé le plus près possible de la partie la plus épaisse (la plus froide) des aliments afin de surveiller correctement le processus de cuisson.

Grâce à sa conception sans fil, le capteur Heat Feel peut également être utilisé pour surveiller les aliments qui changent de volume pendant la cuisson (p.ex. les pains).

VIANDE/RÔTIS/STEAKS : insérez la sonde en diagonale dans la partie la plus épaisse. Pour les aliments de forme cylindrique (p. ex. les rôtis de boeuf), placez l'embout le plus près possible du centre géométrique.

Températures à coeur conseillées :

- 45 °C pour le rôti de boeuf (enveloppez-le ensuite dans du papier aluminium et laissez reposer 15 à 20 minutes avant de servir)
- 55 - 60 - 65 °C pour les autres viandes rôties



VOLAILLE : introduisez le capteur Heat Feel dans la partie la plus épaisse du blanc. La température à coeur conseillée pour la volaille est de 83 °C à 85 °C

POISSON (ENTIER/DARNES) : insérez la sonde en diagonale dans la partie la plus épaisse
Température à coeur conseillée : 65 °C

- **PAIN/PLATS MIJOTÉS** : insérez le capteur Heat Feel près du centre géométrique des aliments.
Température à coeur conseillée : 90 °C

Connectivité

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

Sonde de température Heat Feel Modèle Et180:

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande(s) de fréquence [MHZ]	2400+2480
Puissance maximale [mW]	2.5 – (4dBm)

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 le four n'est pas enregistré, veuillez suivre les instructions pour la connexion pour activer le Wi-Fi.
- Si le four est enregistré, sélectionnez le Wi-Fi dans le menu Wi-Fi et réglez-le sur On (allumé) ou hOn.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

- Si le four n'est pas enregistré, le module Wi-Fi est activé pendant les 30 premières minutes après l'activation du four ; pour l'éteindre, attendez 30 minutes, ou réglez dans les 30 minutes le Wi-Fi sur Off (éteint) dans le menu Wi-Fi.
- Si le four est enregistré, sélectionnez le Wi-Fi dans le menu Wi-Fi et réglez-le sur Off (éteint).

Appairage rapide

La première fois que vous allumez le produit, le réseau Wi-Fi est déjà actif pendant 30 minutes, et vous pouvez procéder à l'enregistrement à la page 52.

Si le four n'est pas enregistré dans les 30 minutes, le Wi-Fi s'éteint. Cela se produit chaque fois que vous allumez le four jusqu'à ce que vous l'enregistriez.

POUR éviter que le Wi-Fi ne s'active, désactivez le Wi-Fi à partir du menu Wi-Fi dans les 30 minutes suivant l'allumage du four.

Pour enregistrer le four après 30 minutes, suivez les instructions de la page 53.

Enregistrement du four sur l'application

SUR SMARTPHONE

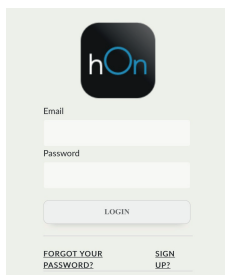
Étape 1

- Téléchargez l'application hOn



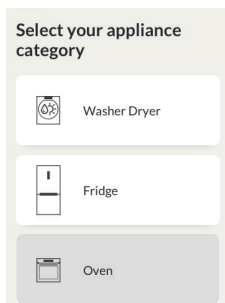
Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 3

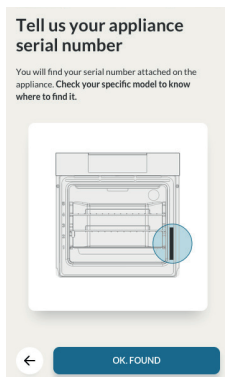
- Ajoutez un nouvel appareil.



Étape 4

- Scannez le code QR ou saisissez le numéro de série

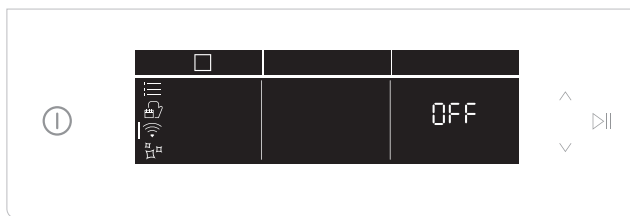
Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



SUR L'APPAREIL

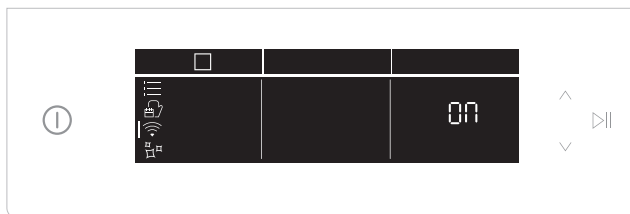
Étape 5

- Appuyez sur l'icône □ pour sélectionner le mode Wi-Fi et appuyez sur ►.



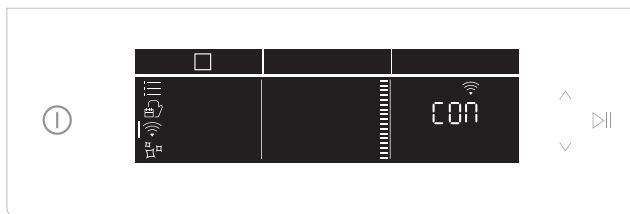
Étape 6

- Appuyez sur ▼ et sélectionnez On ou hOn (voir les différences à la page 52) et appuyez sur ►.



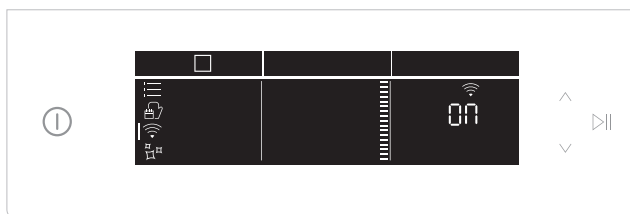
Étape 7

- Au bout d'un certain temps, le mot Connecter commence à défiler. Continuez le processus d'appairage via l'application.



Étape 8

- Lorsque l'appairage est terminé, le four passe automatiquement en mode Wi-Fi "ON" ou "hOn", selon votre choix.



Connexion au routeur perdue

Pendant la cuisson - l'icône Wi-Fi clignote



À l'intérieur du menu Wi-Fi - Les chiffres clignent



REMARQUE:

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

WiFi ON

L'application permet seulement de surveiller l'état du four.



WiFi hOn

Le four peut être utilisé exclusivement via l'application.



WiFi OFF

Le four n'est pas connecté mais toujours enregistré avec des identifiants réseau sauvegardés..



Réinitialisation du Wi-Fi

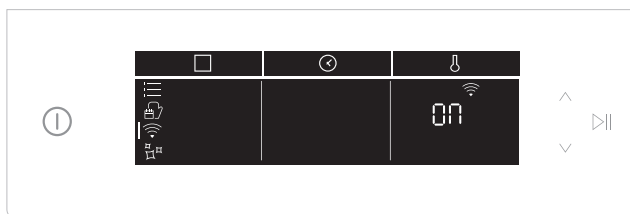
La connexion est réinitialisée et un nouvel enregistrement est possible.



Mode Contrôle à distance

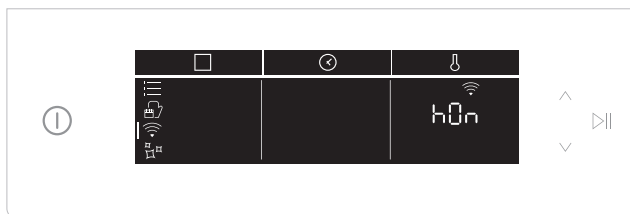
Étape 1

- Appuyez sur l'icône □ pour sélectionner le mode Wi-Fi et appuyez sur ►► "On" se met à clignoter.



Étape 2

- Appuyez sur ▼ l'icône pour sélectionner le mode "hOn" et appuyez sur ►► pour activer le contrôle à distance.
- Appuyez sur le bouton "Fonction" □ pour quitter le mode "hOn"



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

Remarques générales sur le nettoyage

La durée de vie de l'appareil peut être prolongée grâce à un nettoyage régulier. Attendez que le four ait refroidi pour effectuer les opérations de nettoyage manuel. N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine de fer ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ils endommageraient irréparablement les parties émaillées. N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniaque).

PARTIES VITRÉES

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec un torchon de cuisine absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches les plus incrustées, vous pouvez utiliser une éponge trempée dans un détergent, bien essorée puis rincer à l'eau.

JOINT DE FENÊTRE DU FOUR

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

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires avec une éponge mouillée et savonneuse avant de les rincer et de les sécher : évitez d'utiliser des détergents abrasifs.

LÈCHEFRITE

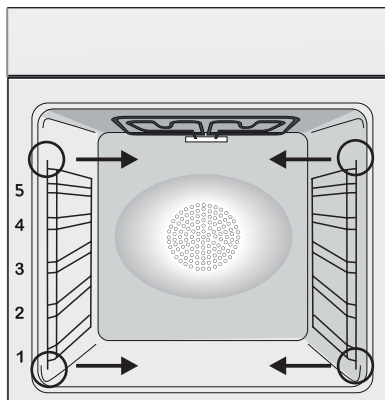
Après avoir utilisé la grille, sortez la lèchefrite du four. Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.

Si des résidus gras persistent, plongez la lèchefrite dans de l'eau et du détergent. Également, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un produit spécial four disponible dans le commerce. Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

Entretien

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES SUPPORTS LATÉRAUX

1. Retirez les supports en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous)
2. Pour nettoyer les supports, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'ils soient ensuite séchés.
3. Après le nettoyage, installez les supports en suivant l'ordre inverse.

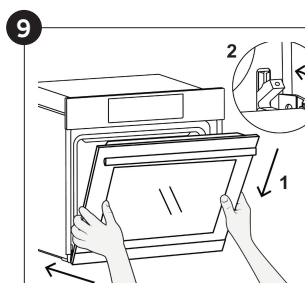
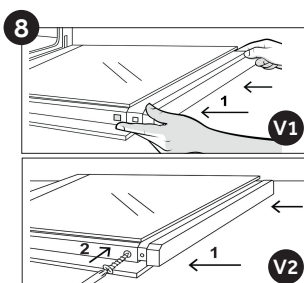
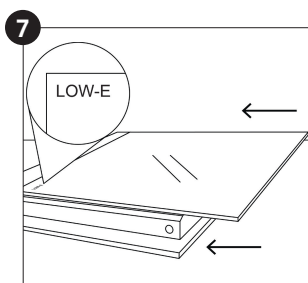
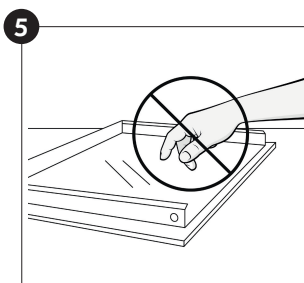
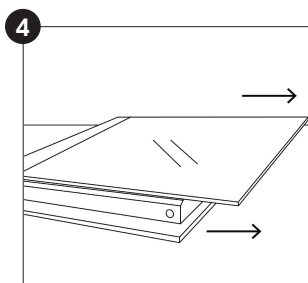
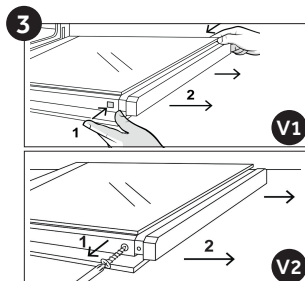
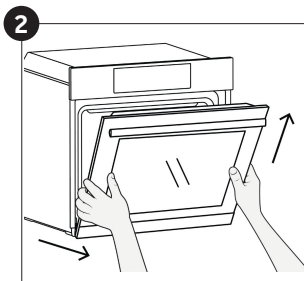
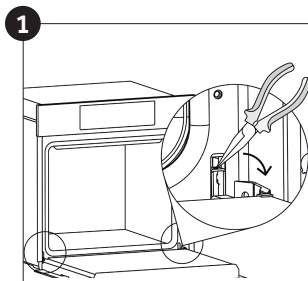


CHANGEMENT DE L'AMPOULE




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.
- Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)/F(10 Led).

RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE VITRÉE

1. Ouvrez la porte à 90° et tirez les languettes de fixation de la charnière vers l'extérieur du four.
2. Placez la porte selon un angle de 45°, puis tirez la porte vers l'avant et vers le haut pour la libérer. Retirez la porte du four et placez-la sur une surface amortie (p.ex. sur du tissu) avec la poignée vers le bas.
3. **V1.** Appuyez simultanément sur les deux boutons gauche et droit et tirez le cache supérieur de la porte vers vous pour le retirer. **V2.** Dévissez les deux vis à gauche et à droite et tirez le cache supérieur de la porte vers vous pour le retirer.
4. Retirez délicatement la vitre à l'intérieur du four, en la tenant fermement à deux mains et en la plaçant sur une surface douce et plane.
5. S'il y a des panneaux de verre entre les deux, retirez-les et placez-les sur une surface douce. ATTENTION : le panneau extérieur de la vitre n'est pas amovible
6. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant approprié.
7. Après le nettoyage, remontez les pièces en répétant la procédure en sens inverse. Sur tous les panneaux de verre, l'indication « Low-E » doit être correctement lisible et positionnée sur le côté gauche de la porte, près de la charnière latérale gauche. Cela garantit que l'étiquette imprimée du premier panneau en verre reste à l'intérieur de la porte.
8. **V1.** Remettez le couvercle de la porte du four en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez les deux boutons latéraux s'enclencher. **V2.** Pour le fixer, poussez le capot supérieur vers l'avant et serrez les deux vis à gauche et à droite.
9. En tenant la porte à 45°, insérez simultanément les parties mâles droite et gauche de la charnière dans les trous des charnières libérées, jusqu'à ce que vous les entendiez s'enclencher. Placez la porte à 90° et verrouillez les languettes de fixation en les poussant vers l'intérieur du four.



FONCTIONS DE NETTOYAGE *

	Symbole	Fonction	Description
d1		Hydroeasyclean	Pour un nettoyage simple et efficace du four.
d2		Pyrolysis Eco	Pour un nettoyage parfait et régulier de la cavité du four. Cette fonction permet de verrouiller la porte pendant le processus (d5).
d3		Pyrolysis+	Pour un nettoyage extrêmement complet et l'élimination de grandes quantités de saleté dans la cavité du four. Cette fonction permet de verrouiller la porte pendant le processus (d5).

Hydro Easy Clean

La procédure Hydro Easy Clean utilise de la vapeur pour éliminer le reste des graisses et des particules d'aliments du four.

1. Versez 300 ml d'eau dans le récipient Hydro Easy Clean au fond du four.
2. Sélectionnez la fonction dédiée (d1).
3. Laissez fonctionner le programme.
4. Après le cycle, laissez le four refroidir.
5. 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.



Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, qui détruit les résidus alimentaires à haute température. L'opération est effectuée automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées qui en résultent sont rendues « propres » en passant à travers un pyrolyseur qui démarre dès que la cuisson commence. étant donné que des températures très hautes sont requises pour la pyrolyse, la porte du four est équipée d'un verrou de sécurité. Le pyrolyseur peut être arrêté à tout moment. Il est impossible d'ouvrir la porte tant que le verrou de sécurité est affiché.

REMARQUE : si une plaque de cuisson a été installée au-dessus du four, n'utilisez jamais les brûleurs à gaz ou les plaques électriques lorsque la fonction pyrolyse fonctionne, ceci évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont prédéfinis : **PYROLYSE ECO :** nettoie un four modérément sale. Fonctionne pendant une période de 90 minutes.

PYROLYSE + : nettoie un four très sale. Fonctionne pendant une période de 120 minutes. N'utilisez jamais des produits de nettoyage disponibles dans le commerce sur un four à pyrolyse !

Astuce : si vous effectuez le nettoyage par pyrolyse juste après la cuisson, cela vous permet de profiter de la chaleur résiduelle et donc d'économiser de l'énergie.

Avant d'effectuer un cycle de pyrolyse :

- **Enlevez tous les accessoires du four car ils ne sont pas en mesure de tolérer les hautes températures utilisées durant le cycle de nettoyage par pyrolyse. En particulier, sortez les grilles, les supports latéraux et, réservoir d'eau les rails télescopiques (reportez-vous au chapitre RETRAIT DES GRILLES ET DES SUPPORTS LATÉRAUX).**

- **Éliminez les grosses taches ou les liquides renversés car leur destruction serait trop longue. Par ailleurs, les quantités excessivement importantes de matières grasses peuvent brûler lorsqu'elles sont soumises**

aux températures très élevées du cycle de pyrolyse.

- **Fermez la porte du four.**

- **Il faut éliminer l'excès de liquide renversé avant d'effectuer le nettoyage.**

- **Nettoyez la porte du four ;**

- **Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;**

- **Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;**

- **Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.**

Utilisation du cycle de pyrolyse :

1- Appuyez sur l'icône pour sélectionner les fonctions de nettoyage (d) et, à l'aide des boutons de navigation, choisissez le cycle de pyrolyse préféré.

2- Il est possible de différer l'heure de début du cycle de pyrolyse en modifiant le temps FIN via le programmeur

3- Au bout de quelques minutes, lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille automatiquement. Le cycle de pyroclean peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

4- Lorsque le cycle de pyrolyse est terminé, la pyrolyse s'éteint automatiquement.

Mise au rebut et 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.



Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Aucun mode de cuisson et aucune température n'ont été réglés	Vérifiez que les réglages sont corrects
Aucune réaction de l'interface utilisateur tactile	Vapeur et condensation sur le panneau de l'interface utilisateur	Nettoyez avec un chiffon microfibre le panneau de l'interface utilisateur pour ôter la couche de condensation

Overzicht

- 32** Veiligheidsvoorschriften
- 38** Algemene waarschuwingen
- 40** Productbeschrijving
- 44** Beschrijving van het display
- 50** Verbinden met Heat Feel-sensor
- 52** Connectiviteit
- 56** Algemene opmerkingen over de reiniging
- 56** Onderhoud
- 60** Problemen oplossen
- 61** Installation

Veiligheidsvoorschriften

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
- WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen heet worden als de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand gehouden worden.
- WAARSCHUWING: Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- WAARSCHUWING: om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, om-

dat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.

- De oven moeten worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.
- Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.
- Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukspuit voor reinigingswerkzaamheden.
- Als de oven door de fabrikant zonder stekker wordt geleverd: HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een omnipolaire scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De omnipolaire scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. De omnipolaire scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de krachtbron. De uitschakeling moet worden bereikt door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Als de oven door de fabrikant met de stekker is geleverd: Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en

in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de apparaatstekker een erkende electricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie. Aansluiting op de voeding kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een omnipolaire scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de omnipolaire scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De uitschakeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.
- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.
- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
- Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op

met de klantenservice.

- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.
- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven
- WAARSCHUWING: Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.
- WAARSCHUWING: Verwijder nooit de afdichting van de oven-deur.
- LET OP: Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.
- Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.
- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Breng de openingen aan zoals gespecificeerd op de laatste pagina, overeenkomstig het type fitting.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale schalen.
- WAARSCHUWING: alvorens de automatische reinigingscyclus te starten:
 - Reinig de ovendeur;
 - Verwijder grote of grove etensresten van de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen reinigingsmiddelen;
 - Verwijder alle accessoires en de schuifrekken (indien aanwezig);

- Plaats geen theedoeken
- In ovens met vleessonde is het noodzakelijk om, wanneer de sonde niet wordt gebruikt, de betreffende opening met de meegeleverde moer te sluiten alvorens de reinigingscyclus te starten.
- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk, daarom moeten kinderen op veilige afstand worden gehouden.
- Als er zich een kookplaat boven de oven bevindt, mag u de kookplaat nooit gebruiken terwijl het pyrolytische reinigingssysteem werkt, om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.

WAARSCHUWINGEN Preci Probe (draadloze temperatuursonde)

WAARSCHUWINGEN:

- Dit product is exclusief voor oventoepassingen.
- Het mag alleen worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.
- **RAAK** de Preci Probe **NIET AAN MET BLOTE HANDEN VLAK NA EEN BEREIDING**. Draag altijd ovenhandschoenen om de Preci Probe uit het voedsel te verwijderen na de bereiding.
- De metalen Preci Probe-staaf moet tijdens de bereiding **VOLLEDIG** in het voedsel **ZIJN GESTOKEN**, tot aan de **ZWARTE** keramische **RAND**.

Plaats de Preci Probe
tot hier in het voedsel



- Stel het metalen gedeelte van de Preci Probe niet rechtstreeks bloot aan de warmte die door de oven wordt gegenereerd. Stel het metalen gedeelte van de Preci Probe niet bloot aan de warmte die door het apparaat wordt gegenereerd.
- Gebruik de Preci Probe niet in een ander apparaat dan de ingebouwde oven.
- Gebruik de Preci Probe niet in een magnetron.
- De Preci Probe kan worden gereinigd en gewassen, maar mag niet lang in water ondergedompeld blijven.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.
- De leverancier is niet aansprakelijk voor schade aan de Preci Probe door een verkeerd gebruik van het apparaat.
- Reinig de Preci Probe voor het gebruik.
- De sonde kan werken in het volgende temperatuurbereik: 10°C tot een interne maximumtemperatuur van 100°C van het metalen gedeelte. Het keramische gedeelte kan 350°C bereiken.
- Als de Preci Probe-temperatuur hoger wordt dan 100°C, stopt de bereiding en moet de Preci Probe zo snel mogelijk uit de oven worden verwijderd, met handschoenen aan, om schade aan de sonde te voorkomen.

Algemene waarschuwingen

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;

in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;

in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

Elektrische veiligheid

VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS. De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een scheidingschakelaar met meerdere polen, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

AANSLUITING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;

- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

WAARSCHUWING

Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

NB: aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

Aanbevelingen

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden. Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

Installatie

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel.

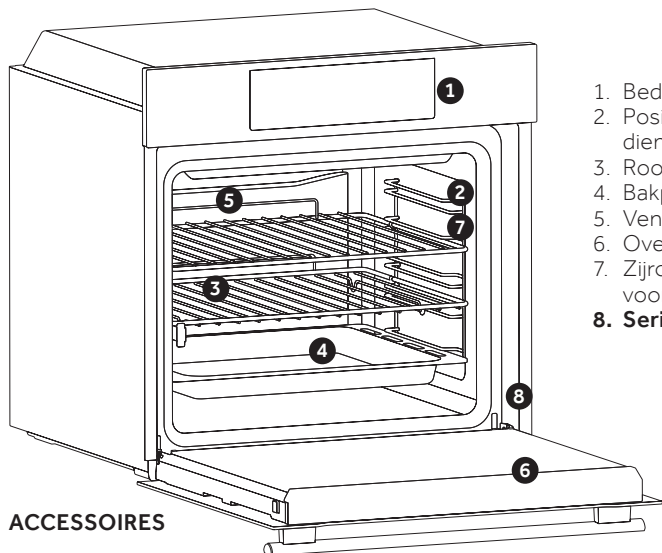
De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

Eerste gebruik

VOORAFGAANDE REINIGING

Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

Productbeschrijving

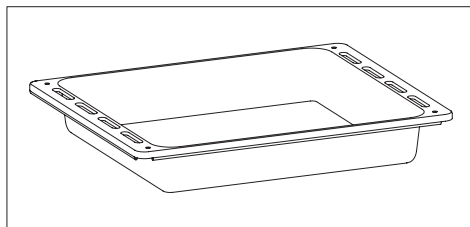


1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)

8. Serienummer

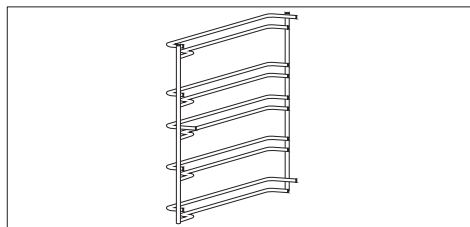
ACCESSOIRES

Lekbak



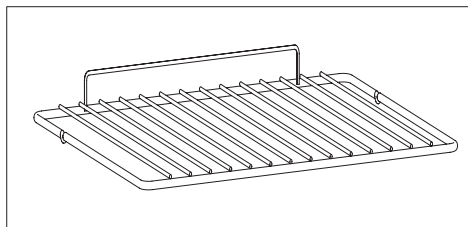
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

Zijroosters (alleen indien aanwezig)



Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

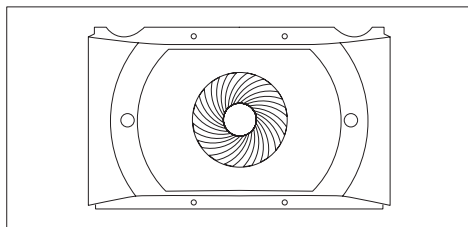
Metalen rooster



Biedt plaats aan bakplaten en borden.

Holds baking trays and plates.

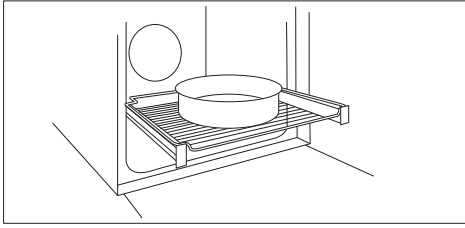
Chefpaneel (alleen indien aanwezig)



Een ventilator die de luchtcirculatie in de oven verhoogt. Dit zorgt voor betere kookprestaties, meer gelijkmatige garing van voedsel bij alle temperaturen, kortere kooktijden en tot slot een gelijkmatige verdeling in de oven.

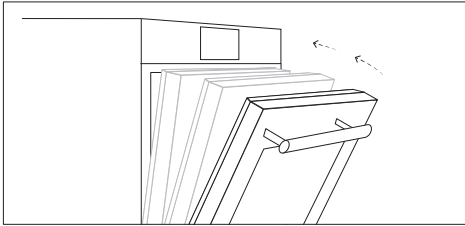
Telescopische geleiders

(alleen indien aanwezig)



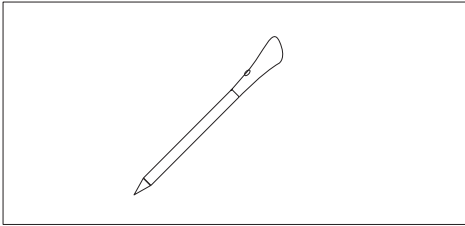
Twee geleiderails die de controle van de kookstatus vergemakkelijken omdat ze het mogelijk maken om bakplaten en roosters uit de ovenruimte te trekken en weer terug te plaatsen.

Softclose (alleen indien aanwezig)



Scharnieren die zorgen voor een automatische zachte en soepele beweging tijdens de luitingsfase van de ovendeur.

Preci Probe



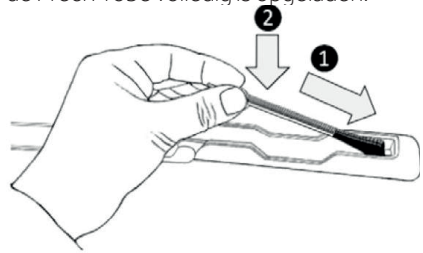
Meet de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding. Inbrengen in het gat aan de bovenkant van de holte. Moet worden aangebracht wanneer de oven koel is.

WAARSCHUWINGEN:

- Niet voorverwarmen of de bereiding starten voordat u de vleessonde op de juiste wijze heeft aangebracht.
- Probeer de Preci Probe niet in bevroren voedsel te steken.

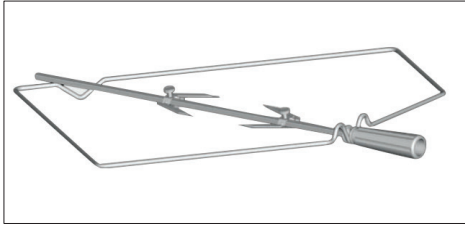
PRECI PROBE

- Controleer voor het gebruik of de Preci Probe is opgeladen:
 1. Plaats de Preci Probe in de oplader en sluit het deksel.
 2. Sluit de oplader met de USB-kabel aan op een USB-voedingsbron, zoals een USB-adapter of een USB-contact van een pc/notebook. Het is mogelijk dat de oplader niet goed werkt met een powerbank vanwege de automatische uitschakelfunctie.
 3. Het ledlampje van de oplader gaat branden en knippert tijdens het opladen. Het ledlampje gaat uit wanneer de Preci Probe volledig is opgeladen.



- Controleer of de bluetooth van de oven is ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat de Preci Probe binnen het bereik van de controleafstand is. Bij lange afstanden kan de Preci Probe niet worden gedetecteerd door de oven.
- Als de Preci Probe bedekt is met een geïsoleerd materiaal, kan deze niet communiceren met de oven. Als de sonde tijdens standaardbereidingen met sonde wordt losgekoppeld (batterij leeg, bluetooth uitgeschakeld, etc.), dan wordt de bereiding na een korte pauze onderbroken. Tijdens een bereiding met recept en sonde gaat het bereidingsproces door gedurende de resterende geplande tijd als de sonde wordt losgekoppeld.

Draaispit (alleen indien aanwezig)



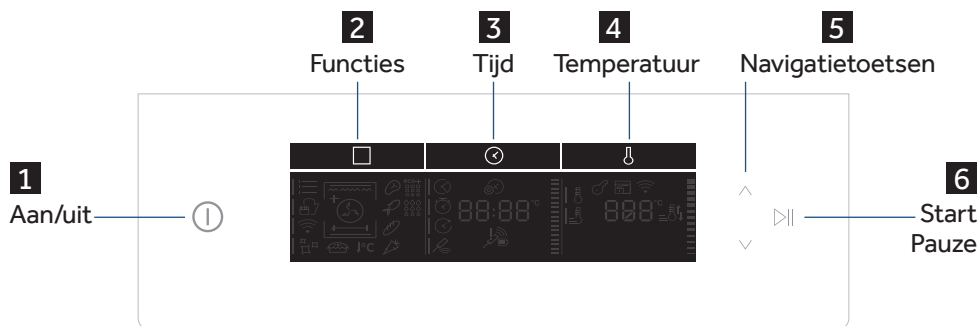
Bij het draaispit moet er niet voorverwarmd worden. Het bakken met het draaispit gebeurt met een gesloten deur.

U doet 90-95% winst op uw energie tegenover een traditioneel systeem.

Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

1. Draai de haken los
2. Steek het spit in het vlees
3. Klem het vlees vast met de haken
4. Draai de schroeven vast
5. Steek het spit in het draaigat
6. De hendel

Bedieningspaneel



Raadpleeg de volgende pagina's voor gedetailleerde informatie over de displayzones.

	Symbol	Functie	Beschrijving
1		Aan/uit	De oven aan en uit zetten. De eerste keer dat u de oven aanzet, moet u de tijd instellen. Gebruik de navigatietoetsen (5) om uren en minuten te selecteren en de tijdtoets (3) om te bevestigen.
2		Functies	Toegang tot handmatige functies (a) en voedselbereidingscategorieën (b), Tailor Bake (a2) en de functie Gentle Cooking (a3), het wifmenu (e) en reinigungs-opties (die verschillen per model). Om een favoriete functie op te slaan en deze als eerste weer te geven wanneer de oven wordt ingeschakeld, houdt u de toets (2) 5 seconden ingedrukt.
3		Tijd	Toegang tot instellingen voor bereidingstijd (e), kookwekker (f) en startuitstel (g). Uitgestelde start en einde van de bereiding kunnen pas worden ingesteld nadat de bereidingstijd is ingevoerd. Druk met de oven op stand-by gewoon op de tijdtoets (3) om de timer in te schakelen. Houd de toets 3 seconden ingedrukt om het tijdstip (i) in te stellen.
4		Temperatuur	Toegang tot de opties temperatuur instellen (r), voorverwarmen (j) en snel voorverwarmen (k). Houd om de schermvergrendeling (m) in/uit te schakelen de toets (4) 5 seconden ingedrukt. Tijdens pyrolyse wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt er informatie weergegeven (d4). Automatisch snel verwarmen is beschikbaar voor een aantal handmatige functies (pag. 2).
5		Navigatietoetsen	Navigatietoetsen voor het instellen van functies en parameters.
6		Start Pauze	Start/pauzeer de bereiding of bevestig de functies.

Beschrijving van het display

Het display is in drie zones verdeeld, die kunnen worden geopend door op de toetsen (2), (3) en (4) te drukken. Dezelfde toetsen kunnen worden gebruikt om het submenu te selecteren (aangegeven door de indicator); gebruik de navigatietoetsen om functies en parameters in te stellen.

FUNCTIEZONE

a. Handmatige functies

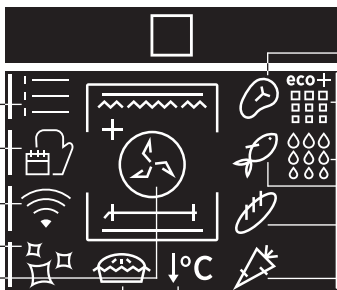
b. Voedselbereidings-categorieën

c. WiFi

d. Reinigingsfuncties

a1. Functie-symbolen

a2. Master bake



b1. Vlees

d2. Pyrolyse Eco

d3. Pyrolyse +

d1. Hydroeasyclean

b2. Vis

b3. Deegwaren

b4. Groenten

a3. Gentle cooking

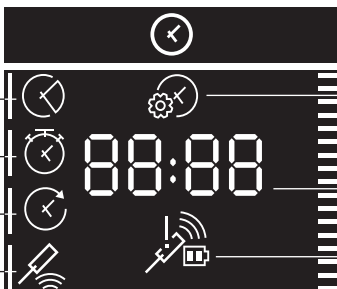
TIJDZONE

e. Duur

f. Kookwekker

g. Uitgestelde start

h. Heat feel sensor



i. Tijd instellen

Tijdswaarde

Tijdindicator

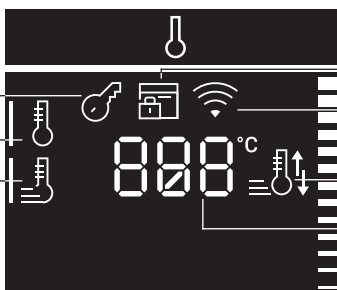
h1. Feedback Heat Feel-sensor (batterij- en signaalstatus)

TEMPERATUURZONE

m. Toetsvergrendeling

j. Voorverwarmen

k. Snel voorverwarmen



d4. Deurslot

c1. Wi-Fi feedback

l. Feedback voorverwarmen en afkoelen

Temperatuurwaarde

Temperatuurindicator

De menu's in een overzicht

HOOFDMENU – FUNCTIEZONE **2**

	Symbool	Functie	Beschrijving
a		Handmatige functies	Met deze functie kunnen bereidingsfuncties, temperatuur en duur worden gekozen.
b		Voedselcategorïën	In dit menu heeft u toegang tot 4 voedselbereidingscategorïën die al in de oven geïntegreerd zijn.
c		WiFi	In deze modus kunt u de oven verbinden met een netwerk en hem aanmelden via de hOn-app.
d		Reinigingsfuncties	Met deze functie kunt u een reinigingssysteem kiezen dat beschikbaar is op uw oven.

HOOFDMENU – TIJDZONE **3**











	Symbool	Functie	Beschrijving
e		Duur	Druk op om de bereidingstijd in te stellen, gebruik de toetsen om de tijd te regelen.
f		Kookwekker	Druk twee keer op om de kookwekker in te stellen, gebruik de toetsen om de tijd te regelen.
g		Uitgestelde start	Druk drie keer op om de startuitstel in te stellen, gebruik de toetsen om de tijd te regelen.
h		Heat feel sensor	Druk vier keer op om bereiding met de sonde te activeren, zie pagina 20 om te zien hoe het werkt.
i		Tijd instellen	Met de oven op stand-by houdt u 3 seconden ingedrukt tot .

HOOFDMENU – TEMPERATUURZONE **4**

	Symbool	Functie	Beschrijving
j		Voorverwarmen	Druk op  om de voorverwarmingstemperatuur in te stellen, gebruik de toetsen  om de waarde te regelen.
k		Snel voorverwarmen	Druk twee keer op  om de snelle temperatuur in te stellen.

Handmatige functies (a1)



















KOOKMODI*

Symbool	Beschrijving	Suggesties
	Conventioneel *** 150–200°C **  2°/3° niveau	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.
	Hotelucht + ventilator 180–200°C **  2°/3° niveau	IDEAL VOOR: Braadstukken, ovenschotels, groenten en hartige taarten met vochtige vullingen op één niveau. Ideaal voor het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.
	Multi-level 150–230°C **  3° voor een enkel niveau 1°+3° voor dubbel niveau	IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.
	Grill L3 (vermogen) **  5° niveau voor dun voedsel 3°/4° niveau voor dik voedsel	IDEAAL VOOR: gratineren, gegrild vlees, vis, groenten. Deze functie maakt alleen gebruik van het bovenste verwarmingselement en het grillniveau kan worden aangepast. Gebruik de grill met de deur dicht. Leg wit vlees op een afstand van de grill. Rood vlees en visfilets kunnen op de plaat worden gelegd met de lekbak eronder. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.
	Grill + ventilator 200°C **  2°/3°/4° niveau	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadstukken). Gebruik het bovenste verwarmingselement met de ventilator om de lucht in de oven te circuleren. Gebruik de grill met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Voorverwarming is noodzakelijk voor rood vlees, maar niet voor wit vlees.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

*** Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.



Symbol	Description	Suggestions
 	Onderwarmte 160–180°C **  1°/2° niveau	IDEEAAL VOOR: Crème karamel, pudding en bain marie op één niveau. Deze functie kan ook worden gebruikt om een bereiding af te ronden. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.
 	Onderwarmte + ventilator 170–230°C **  2°/3° niveau	IDEEAAL VOOR: Pizza's, hartige taarten, vlaaien en voedingsmiddelen met vochtige/vloeibare toppings op één niveau. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.
 	Supergрил L3 (vermogen) **  4°/5° niveau	IDEEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruik de grill met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig. Gebruik L5 (vermogen) zonder voorverwarming bij het roosteren van brood.
 	Soft + 150–200°C  2°/3° niveau	IDEEAAL VOOR: Taarten/cakes en brood op één niveau.
 	Grill + draaispit * L3 vermogen	IDEEAAL VOOR: Het braden van voedingswaren, zoals het aan beide kanten tegelijk braden van kipfilets, kwartels of visfilets. Plaats een bakplaat onder het voedsel op niveau 1 om druppels en sappen te verzamelen. Gebruik de grill met de deur dicht.
 	Grill + ventilator + draaispit * 200°C	IDEEAAL VOOR: Het tegelijkertijd aan beide kanten braden van voedsel zoals grote kip of kalkoen. Plaats een bakplaat onder het voedsel op niveau 1 om druppels en sappen te verzamelen. Gebruik de grill met de deur dicht.
 	Conventioneel+ draaispit * 200–240°C	IDEEAAL VOOR: Rosbief of varkensgebraad. Plaats een bakplaat onder het voedsel op niveau 1 om druppels en sappen op te vangen.

* Afhankelijk van het ovenmodel.





** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

*** Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

SPECIALE FUNCTIES *

	Symbol	Beschrijving	Suggesties
a2		Master bake *** 180-200°C **  2° niveau	Ideaal om voedsel zacht van binnen en krokant van buiten te houden. Voor gezond koken vermindert deze functie de benodigde hoeveelheid vet of olie. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat.
a3		Gentle cooking	Deze functie zorgt ervoor dat het voedsel mals en sappig blijft; dankzij de lagere temperatuur wordt de oppervlakte zo min mogelijk bruin. Deze functie is ideaal voor gebraden vlees en hele vissen. Gebruik voor optimale resultaten de Heat Feel-sensor (indien meegeleverd).

VOEDSELBEREIDINGSCATEGORIEËN

	Symbol	Beschrijving	Voorverwarmen	Bereidingsstand	Heat Feel temperature (°C)	Beschrijving
b1		Vlees	Ja	2-3	58-62-65°C voor rundvlees	Voor braadstukken en stukken rund-, kalfs- en varkensvlees.
b2		Vis	Ja	2-3	65°C	Voor hele vis en filets.
b3		Deegwaren	Ja	1-2	95° voor brood en pasta bakken	Voor brood, lasagne en gebak.
b4		Groenten	Ja	3-4	70°C	Voor geroosterde groenten en aardappelen.

Perfekte kookresultaten zijn gegarandeerd dankzij de vooraf ingestelde parameters per categorie. De standaardwaarden voor tijd en temperatuur hebben betrekking op hoeveelheden voor 4 porties. Gebruik de onderstaande tabel om de bereidingstijd correct in te stellen; gebruik de Heat Feel-sensor voor het beste resultaat.



* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

*** Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

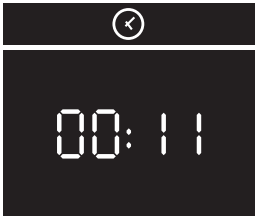
Voedsel-categorie	Portiegrootte/gram (standaardinstelling vetgedrukt)	Bereidingstijd (min.)* ** na voorverwarmen
Vlees	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Vis	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Deegwaren	4/600; 6/900; 8/1000	42; 50; 56
Groenten	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

EXTRA FUNCTIES

	Sym-bool	Beschrijving	Suggesties
m		Toetsvergren-deling	Deze functie maakt het mogelijk het scherm te vergrendelen om onbedoeld gebruik door minderjarigen te voorkomen. Houd Temperatuur (4) gedurende 5 seconden ingedrukt om de schermvergrendeling in te schakelen. Doe hetzelfde om weer uit te schakelen.
		Favoriete functie	Om een favoriete functie op te slaan en deze als eerste weer te geven wanneer de oven wordt ingeschakeld, houdt u de toets (2) 5 seconden ingedrukt.

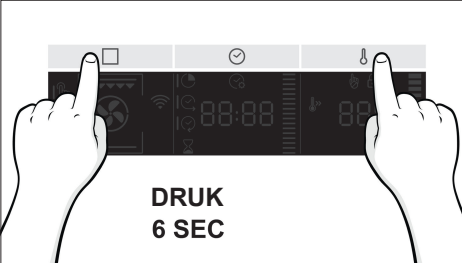
Demomodus

AAN/UIT



STAND-BY



▶

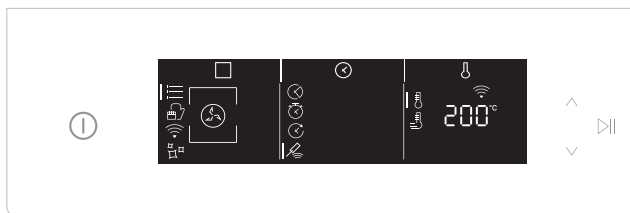


**DRUK
6 SEC**


Verbinden met Heat Feel-sensor

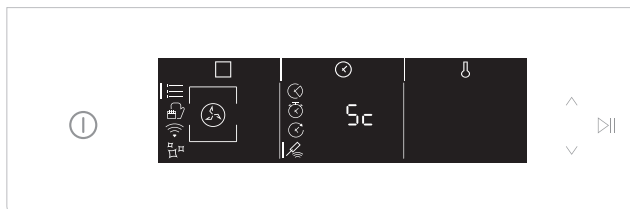
Stap 1

- Tik op  om de functie te selecteren en tik op  om de Heat Feel-sensor te selecteren.





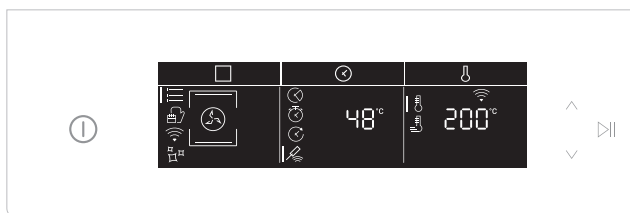
Stap 2

- Na een tijdje herkent de oven de sondecode. Tik op het pictogram  om de doeltemperatuur in te stellen.



Stap 3

- Tik op , stel het gewenste temperatuurdoel in en tik op .



Kooktips – Preci Probe

De Preci Probe kan worden gebruikt met handmatige functies (straling, straling + ventilator, grill, supergrill, grill + ventilator, onderwarmte en onderwarmte + ventilator) en met VOEDSELBEREIDINGSCATEGORIEËN.

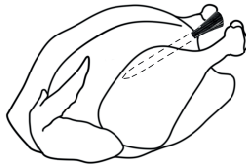
De Preci Probe heeft één meetpunt. Steek de sonde volledig in het voedsel met de metalen punt in het midden van het voedsel.

Het meetpunt moet zo dicht mogelijk bij het dikste (koudste) deel van het voedsel worden geplaatst om het kookproces correct te controleren.

Dankzij het draadloze ontwerp kan de Preci Probe ook worden gebruikt om voedsel te controleren waarvan het volume tijdens de bereiding verandert (bijv. brood).

VLEES/BRAADSTUKKEN/STEAKS: Plaats de sonde diagonaal in het dikste deel. Plaats bij cilindervormig voedsel (bijv. runderbraadstuk) de punt zo dicht mogelijk bij het geometrische middelpunt. Aanbevolen kerntemperaturen:

- 45°C voor rosbief (vervolgens in folie wikkelen en 15–20 min, laten rusten voordat u het opdient).
- 55°C/60°C/65°C voor andere soorten geroosterd vlees.



GEVOGELTE: Steek de Preci Probe in het dikste deel van de borst. De aanbevolen kerntemperatuur voor gevogelte is 83–85°C.

VIS (HEEL/STEAKS): Plaats de sonde diagonaal in het dikste deel. Aanbevolen kerntemperatuur: 65°C

BROOD/OVENSCHOTELS: Plaats de Preci Probe dicht bij het geometrische midden van het voedsel. Aanbevolen kerntemperatuur: 90°C

Connectiviteit

DRAADLOZE PARAMETERS

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standaard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

Heat Feel Temperature Probe Model Et180:

Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400-2480
Maximum Power [mW]	2.5 – (4dBm)

PRODUCTINFORMATIE VOOR NETWERKAPPARATUUR

- Stroomverbruik van het product in stand-by in een netwerk, als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten zijn geactiveerd: 2,0 W

Een draadloze netwerkpoort activeren:

- Als de oven niet is aangemeld, volg dan de instructies voor het aanmelden om wifi in te schakelen.
- Als de oven wel is aangemeld, selecteer dan wifi in het wifimenu en stel dat in op 'On' (Aan) of hOn.

How to deactivate wireless network port:

- Als de oven niet is aangemeld, staat de wifimodule de eerste 30 minuten na activering van de oven aan. Wacht 30 minuten tot deze uitschakelt of ga voor die 30 minuten naar het wifimenu en zet de wifi op 'Off' (Uit).
- Als de oven wel is aangemeld, selecteer dan wifi in het wifimenu en stel dat in op 'Of' Uit.

Snel koppelen

De eerste keer dat u het product inschakelt, is het wifinetwerk al 30 minuten actief en kunt u doorgaan met het aanmelden op pagina 82.

Als de oven niet binnen 30 minuten wordt aangemeld, dan gaat de wifi uit. Dit gebeurt elke keer als u de oven aanzet, totdat u deze aanmeldt.

Om te voorkomen dat wifi wordt ingeschakeld, schakelt u de wifi binnen 30 minuten na het inschakelen van de oven uit in het wifimenu.

Volg de instructies op pagina 83 om de oven na 30 minuten aan te melden.

Verbinding oven op het apparaat

OP DE SMARTPHONE

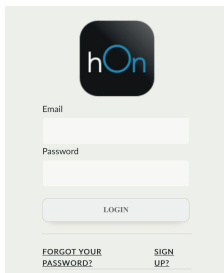
Stap 1

- Download hOn app



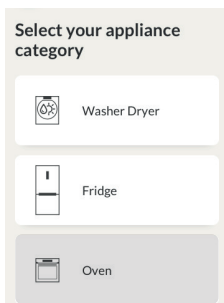
Stap 2

- Log in of meld u aan.



Stap 3

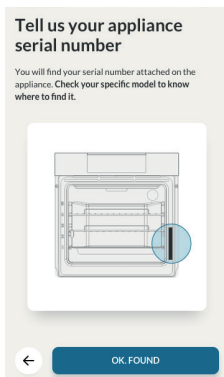
- Voeg een nieuw apparaat toe.



Stap 4



- Scan de QR-code of voer het serienummer handmatig in.

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.





OP HET APPARAAT

Stap 5

- Tik op  het pictogram om de wifimodus te selecteren en tik op .



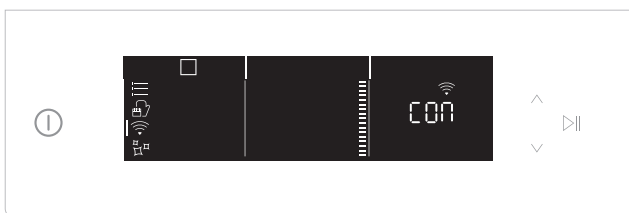
Stap 6

- Tik op  en selecteer 'On' (Aan) of hOn (zie verschillen op pagina 82) en tik op start .



Stap 7

- Na een tijdje begint de tekst 'Connect' (Verbinding maken) te scrollen. Ga verder met het koppelingsproces via de app.



Stap 8

- Als het koppelen klaar is, schakelt de ovenstatus automatisch de wifi naar 'ON' (Aan) of hOn, afhankelijk van uw keuze.



Geen verbinding met router meer

Tijdens een bereiding – het wifipictogram knippert.



In het wifimenu – de cijfers knipperen.



OPMERKING:

- Zorg ervoor dat u minimaal een 2,4 GHz thuis-wifinetwork heeft.
- Zorg ervoor dat u het wachtwoord en de naam van uw thuis-wifinetwork bij de hand heeft. U heeft ze later weer nodig.
- Zorg ervoor dat uw apparaat op een plek staat waar het thuisnetwork een uitstekend wifisignaal heeft.
- En ja, blijf in de buurt van uw apparaat.

Wifi AAN

Het is alleen mogelijk de ovenstatus te bekijken via de app.



Wifi hOn

De oven kan alleen met de app worden gebruikt.



Wifi UIT

De oven is niet verbonden, maar nog steeds aangemeld en de netwerkgegevens zijn opgeslagen.





Wifi resetten

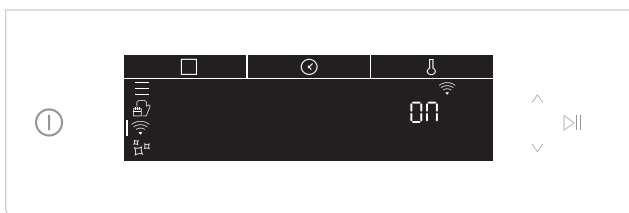
De verbinding wordt gereset en een nieuwe aanmelding is mogelijk.






Afstandsbedieningsmodus

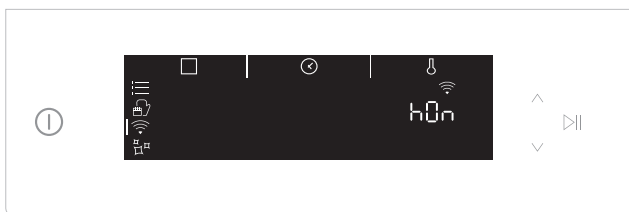
Stap 1

- Tik op  het pictogram om de wifimodus te selecteren en tik op . 'On' (Aan) begint te knipperen.



Stap 2

- Tik op  het pictogram om de modus 'hOn' te selecteren en tik op  om bediening op afstand te activeren.
- Druk op de functietoets  om de 'hOn'-modus te verlaten.



Candy Hoover Group Srl verklaart dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de desbetreffende wettelijke voorschriften (voor de UKCA-markt). De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.candy-group.com

Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken. Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

GLAZEN DELEN

Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigungsoplossing bevochtigd en goed uitgeknepen is. Spoel na met water.

AFDICHTING OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

ACCESSOIRES

Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. gebruik geen schurende middelen.

LEKBAK

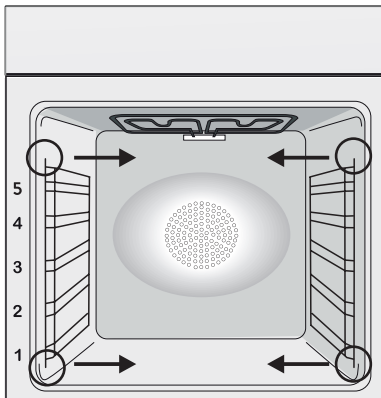
Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.

Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigungsmiddel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigungsmiddel voor ovens te gebruiken. Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

Onderhoud

VERWIJDERING EN REINIGING VAN ROOSTERS

- 1- Verwijder de steunroosters door ze in de richting van de pijlen te trekken (zie hieronder)
- 2- Voor het reinigen van de steunroosters kunt u ze in de vaatwasser doen of een natte spons gebruiken.
- 3- Monteer de steunen na het reinigen in omgekeerde volgorde.

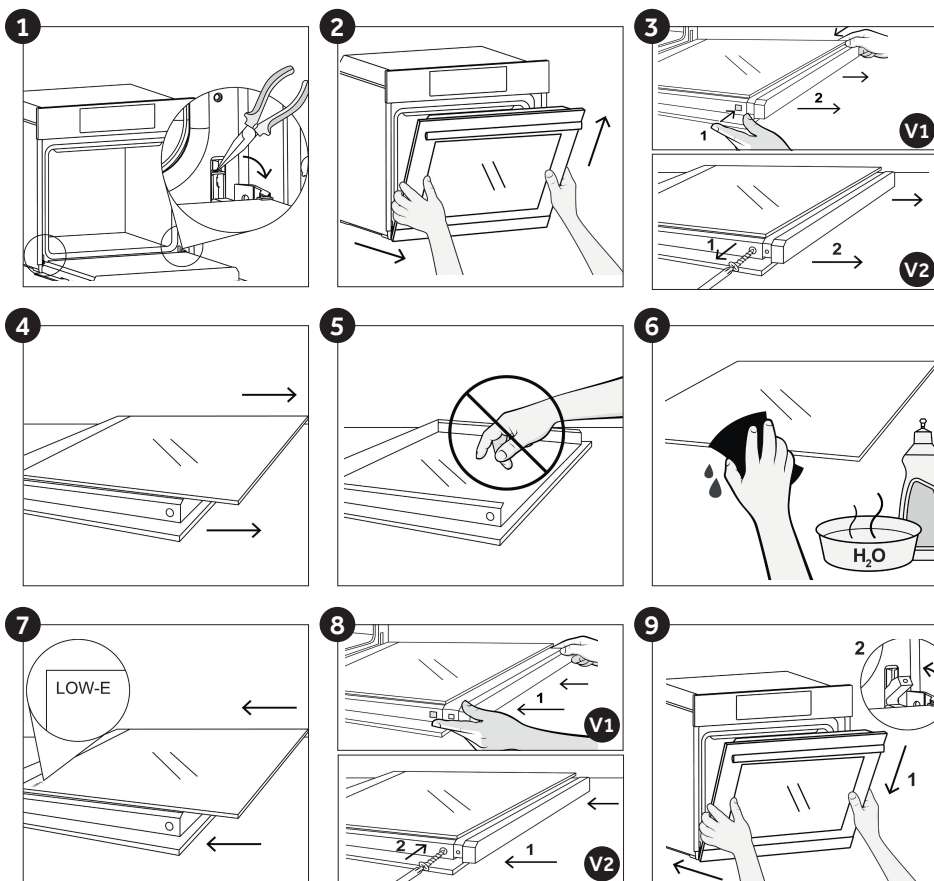


VERWIJDEREN EN REINIGEN VAN DE ZIJLINGSE ROOSTERS




- 1- Verwijder het rooster door ze stevig uit de hengsels in de richting van de pijlen te trekken.
- 2- Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons en droog ze daarna.
- 3- Na het reinigungsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.

Deze bijsluiter is een aanvulling op de gebruikershandleiding die is meegeleverd met het product. Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp)/F (10 led).

1. Open de deur 90° en trek de scharnierbevestigingen naar de buitenkant van de oven.
2. Zet de deur in een hoek van 45° en trek de deur daarna naar voren en omhoog om hem los te maken. Verwijder de ovendeur en plaats hem op een zacht oppervlak (bijv. op een stuk stof) met de hendel naar beneden gericht.
3. **V1.** Druk tegelijkertijd op de twee knoppen links en rechts en trek de bovenste deurafdekking naar u toe om deze te verwijderen. **V2.** Draai de twee schroeven links en rechts los en trek de bovenste deurafdekking naar u toe om deze te verwijderen.
4. Verwijder het glas in de oven voorzichtig met twee handen en plaats het op een zachte, vlakke ondergrond.
5. Als er tussenin glaspanelen zitten, verwijder deze dan en leg ze op een zacht oppervlak. **OPGELET:** Het glazen buitenpaneel kan niet worden verwijderd.
6. Reinig het glas met een zachte doek met een geschikt schoonmaakproduct.
7. Plaats de onderdelen na het reinigen opnieuw in het tegenovergestelde volgorde van het verwijderen terug. Op alle glazen panelen moet de indicatie 'Low-E' goed leesbaar zijn en aan de linkerkant van de deur zijn geplaatst, in de buurt van het linker scharnier. Dit zorgt ervoor dat het gedrukte etiket op het eerste glazen paneel in de deur blijft.
8. **V1.** Plaats het deksel van de ovendeur terug door naar binnen te drukken totdat u de twee zijknoppen op hun plaats hoort klikken. **V2.** Om te bevestigen duwt u de bovenklep naar voren en draait u de twee schroeven links en rechts vast.
9. Houd de deur op 45° vast en steek tegelijkertijd de rechter en linker mannelijke delen van het scharnier in de openingen van de vrijgekomen scharnieren tot u hoort dat ze op hun plek klikken. Breng de deur naar een hoek van 90° en vergrendel de bevestigingen op zijn plaats door ze naar de binnenkant van de oven te duwen.



REINIGINGSFUNCTIES *

Symbol	Functie	Beschrijving
	H2O Clean	Voor het eenvoudig en efficiënt reinigen van de oven.
	Pyrolyse Eco	Voor een perfecte, regelmatige reiniging van de ovenruimte. Deze functie maakt het mogelijk om de deur tijdens het proces (d4) te vergrendelen.
	Pyrolyse+	Voor uiterst grondige reiniging en verwijdering van grote hoeveelheden vuil uit de ovenruimte. Deze functie maakt het mogelijk om de deur tijdens het proces (d4) te vergrendelen.

Hydro Easy Clean Functie

Bij de Hydro Easy Clean-procedure wordt stoom gebruikt om achtergebleven vet en voedseldeeltjes uit de oven te verwijderen.

1. Giet 300 ml water in de Hydro Easy Clean-container onderin de oven.
2. Selecteer de specifieke functie (d1).
3. Laat het programma werken.
4. Laat de oven na de cyclus afkoelen.
5. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenoppervlakken van de oven met een doek.

Waarschuwing: Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het aanraakt.

Wees voorzichtig met alle hete oppervlakken, aangezien er gevaar voor brandwonden bestaat. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.



Pyrolyse

De oven is uitgerust met een pyrolyserreinigingssysteem dat voedselresten bij hoge temperatuur vernietigt. De handeling wordt automatisch uitgevoerd met behulp van de programmeereenheid. De resulterende dampen worden "schoon" gemaakt door een Pyrolyser te passeren die begint zodra het koken begint. Omdat de Pyrolyser zeer hoge temperaturen vereist, is de ovendeur voorzien van een veiligheidsslot. De pyrolyse kan op elk moment worden gestopt. De deur kan pas worden geopend als het veiligheidsslot wordt weergegeven.

OPMERKING: Als er een kookplaat boven de oven is geplaatst, gebruik dan nooit de gasbranders of de elektrische kookplaten terwijl de Pyrolyser in werking is, dit zal voorkomen dat de kookplaat oververhit raakt.

TWEE PYROLYTISCHE CYCLUS zijn vooraf ingesteld:

ECO PYROCLEAN: Reinigt een gematigd gekleurde oven. Werkt voor een periode van 90 minuten.

SUPER PYROCLEAN: Reinigt een sterk besmeurde oven. Werkt voor een periode van 120 minuten.

Gebruik nooit in de handel verkrijgbare reinigingsproducten op een pyrolytische oven!

Tip: als u direct na het koken Pyrolytische reiniging uitvoert, kunt u profiteren van restwarmte en zo energie besparen.

Voordat een pyrolytische cyclus wordt uitgevoerd:

- **Verwijder alle accessoires uit de oven omdat ze niet bestand zijn tegen de hoge temperaturen die worden gebruikt tijdens de pyrolytische reinigingscyclus; in het bijzonder het verwijderen van roosters, zijrekken en de telescopische geleiders (zie het hoofdstuk VERWIJDEREN VAN ROOSTERS EN ZIJREKKEN). In ovens met vleessonde is het noodzakelijk om, voordat u de reinigingscyclus uitvoert, het gat met de meegeleverde moer te sluiten.**

- **Verwijder grote hoeveelheden morsen of vlekken omdat het te lang zou duren om ze te vernietigen. Ook kunnen te grote hoeveelheden vet ontbranden als ze worden blootgesteld aan de zeer hoge temperaturen van de pyrolytische cyclus.**

- **Sluit de ovendeur.**

- **Overtollig morsen moet worden verwijderd vóór het reinigen.**

- **Reinig de ovendeur;**

- **Verwijder grote of grove voedselresten uit de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;**

- **Verwijder alle accessoires en de glijdende stellage (indien aanwezig);**

- **Plaats geen theedoeken.**

Gebruik van de pyrolytische cyclus:

1- Tik op het pictogram "□" om de reinigingsfuncties (d) te selecteren en kies met behulp van de navigatieknoppen de gewenste pyrolytische cyclus.

2- Het is mogelijk om de starttijd van de pyroclean-cyclus uit te stellen door de EINDtijd via de programmeur te wijzigen.

3- Wanneer de oven na enkele minuten een hoge temperatuur bereikt, wordt de deur automatisch vergrendeld. De pyroclean-cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de aan/uitknop te drukken.

4- Zodra de pyroclean-cyclus is voltooid, wordt de pyrolyse automatisch uitgeschakeld.

Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één

basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet heet	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet heet	Het kinderslot is ingeschakeld	Schakel het kinderslot uit
De oven wordt niet heet	Er is geen bereidingsfunctie en -temperatuur ingesteld	Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn



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

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

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

B

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

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

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm.

A

EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm².

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

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

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

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

NL De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die het gevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, onder meer in het belang van een gunstiger verbruik, wijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.



XXXX

