

ROSIÈRES

FOURS ENCASTRABLES

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

Ovens

USER INSTRUCTIONS

GB



SOMMAIRE**FR**

Conseils De Sécurité.....	03
1. Instructions Generales.....	03
1.1 Declaration De Conformité:	04
1.2 Consignes De Securite	04
1.3 Installation	04
1.4 Mise En Place Du Four Dans Son Meuble	04
1.5 Important	04
1.6 Alimentation Electrique	04
1.7 Equipement Du Four	04
1.8 <i>Retrait Et Nettoyage Des Grilles</i>	04
2. Consignes Utiles	05
2.1 Grilles Du Four, Nouveau Système D'arrêt	05
2.2 La Cuisson Au Gril	05
2.3 <i>Selon Modèle Le Pack U-cook</i>	05
2.4 <i>Selon Modèle Le Pack U-see</i>	05
2.5 Temps De Cuisson.....	05
2.6 Conseils De Nettoyage Et D'entretien	05
2.7 Hydro Pure	05
2.8 Assistance Technique	05
3. Utilisation	06
3.1 Utilisation Du Minuteur Sonore	06
3.2 Utilisation Du Minuteur Coupe-circuit	06
3.3 Utilisation Du Programmeur A Aiguille	06
3.4 Reglage De L'heure	06
3.5 Utilisation Du Programmeur Electronique (<i>type A</i>).....	07
4. Instructions Pour L'utilisation	08
5. Temps De Cuisson	09-10

CONTENTS**GB**

Safety Instructions	11
1. General Warnings	11
1.1 Declaration Of Compliance	11
1.2 Safety Hints	12
1.3 Installation	12
1.4 Fitting The Oven Into The Kitchen Unit	12
1.5 Important	12
1.6 Connecting To The Power Supply	12
1.7 Oven Equipment (according To The Model)	12
1.8 Removing and cleaning wire racks	12
2. Useful Tips	13
2.1 Shelf Safety System	13
2.2 Grilling	13
2.3 The U-Cook Models.....	13
2.4 According to Model U_ See	13
2.5 Cooking Time	13
2.6 Cleaning and Maintenance.....	13
2.7 Hydro Pure	13
2.8 Service Centre	13
3. Timer	14
3.1 Using The Minute Minder	14
3.2 Using The End Of Cooking Timer.....	14
3.3 Use Of Analogue Clock Programmer.....	14
3.4 Setting The Correct Time	14
3.5 Use The Electronic Programmer (<i>type A</i>)	15
4. Operating Instructions.....	16
5. Tables Of Cooking Times.....	17-18

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agréées.

ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
- Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

1. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

— Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.

— Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.

— Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.

— Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas.

ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la dir. CEE 89/109

CE Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/CEE, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

•Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffe, risque de fondre et de détériorer l'email du moufle..

1.3 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est déchargé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

1.4 MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.

N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

1.5 IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.

Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.

Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

1.6 ALIMENTATION ELECTRIQUE

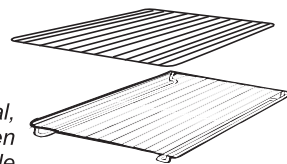
Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

1.7 EQUIPEMENT DU FOUR EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.

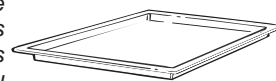
La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. *Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.*



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).

Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

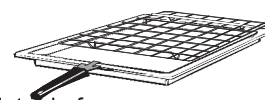


Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.



Le gril plat

Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.



Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.

1.8 Retrait et nettoyage des grilles:

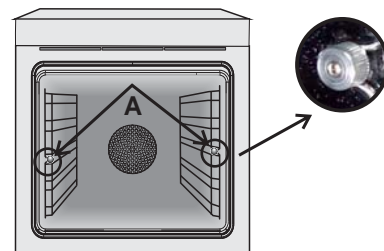
1- Dévissez les écrous en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2- Retirez les grilles en les tirant doucement vers vous.

3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.

4- Une fois les grilles nettoyées, remettez les doucement dans le four.

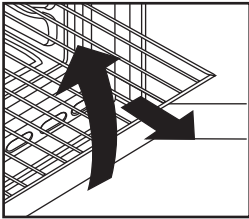
5- Fixer les écrous en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

2. CONSIGNES UTILES

2.1 GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables, ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

2.2 LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au grill en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

- Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
- Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

Ne jamais utiliser le lèche-frite comme plat à rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

2.3 Selon modèle Le PACK U·COOK

Les fours U·COOK sont dotés de contrôle électronique de la turbine de cuisson, breveté "VARIO FAN". Le système change automatiquement la vitesse de la turbine en multifonction pour optimiser la distribution de l'air et de la température dans l'enceinte du four pendant la cuisson.


Tous les fours U·COOK sont dotés de la fonction  permettant une gestion de l'humidité et de la température. Elle réduit la perte d'humidité des aliments jusqu'à 50% ce qui garantit une douceur et une meilleure saveur du mets. Une cuisson aussi délicate est recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries,



 selon modèle, elle réduit le temps de préchauffage des fours : seulement 8 minutes pour atteindre les 200°C.



Donne la possibilité de personnaliser le niveau et l'intensité de grillade, jusqu'à 50% en plus par rapport à un four multifonction traditionnel.

Certains fours sont équipés de la nouvelle porte  a une plus ample superficie en verre qui permet un meilleur entretien et un meilleur isolement thermique.

2.4 Selon modèle U·SEE

système d'éclairage qui remplace la traditionnelle "lampe à incandescence".

Dans la contreporte du four sont insérés 14 Leds, de haute qualité à lumière blanche, qui illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombre, sur plusieurs niveaux.

Le design créé pour le support des 14 Leds offre un élégant effet high-tech.

Avantages du système U·SEE

Visibilité optimale des plats

- Fiabilité de fonctionnement

- Durée de vie prolongée

- Consommation énergétique extrêmement basse " - 95 % " par rapport au système traditionnel d'éclairage du four - Rendement élevé et Facilité d'entretien.

« Les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825-1:1993 +A1: 1997 + A2: 2001 (équivalente à la norme EN 60825-1: 1994 +A1: 2002 +A2:2001); la puissance maximale lumineuse émise est de 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques. »



2.5 TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 10, 11 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

2.6 CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN




Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).

Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

2.7 HYDRO PURE

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

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

Attention:

Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures).

N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.

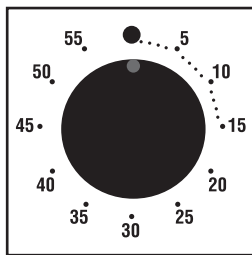


2.8 ASSISTANCE TECHNIQUE

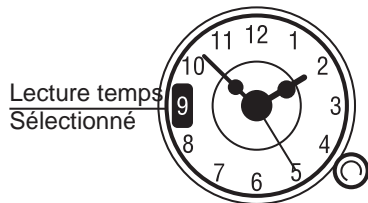
En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

3. UTILISATION

3.1 UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



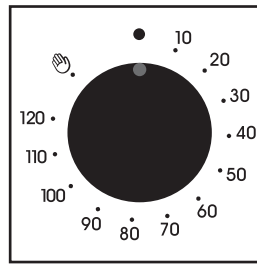
Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.



Pour la mise à l'heure, appuyer sur la manette et tourner sur la droite jusqu'à lire l'heure exacte. Pour son utilisation comme minuteur, sélectionner une durée en tournant la manette dans le sens horaire (sans appuyer)

jusqu'à lire dans la fenêtre le temps désiré (max. 1 80'). A la fin du temps, une sonnerie retentit et il vous faudra éteindre le four ; pour stopper la sonnerie tourner la manette sur

3.2 UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



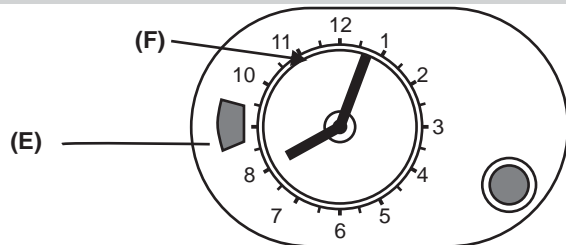
Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).

A l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position

3.3 UTILISATION DU PROGRAMMATEUR A AIGUILLE



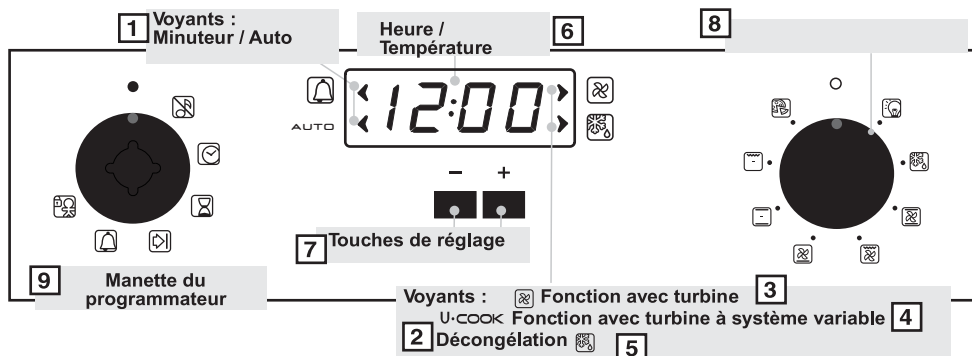
3.4 REGLAGE DE L'HEURE

Pour la mise à l'heure, appuyer et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette jusqu'à lecture de l'heure exacte et relâcher la manette.

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuel ou cuisson programmée

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
FONCTION-MANUEL	<ul style="list-style-type: none"> •Tourner la manette dans le sens horaire (sans appuyer) jusqu'à visualiser le symbole dans le cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> •Ramener le bouton de sélection en position O. 	<ul style="list-style-type: none"> •Faire fonctionner le four 	<ul style="list-style-type: none"> •Réaliser les cuissons désirées
TEMPS DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> •Avant de commencer choisir la température et la fonction désirées •Sélectionner la durée de cuisson en tournant la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné dans le cadran (E). •La cuisson part immédiatement et termine automatiquement à la fin du temps sélectionné •Durée max cuisson 180 minutes (3 heures) 	<ul style="list-style-type: none"> •A la fin de la durée réglée, le four s'arrête automatiquement et une sonnerie retentit. •Pour arrêter la fonction réglée, tourner la manette jusqu'à faire coïncider avec l'indice du cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> •Sélectionner la durée de cuisson des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> •Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et la sonnerie sonne quelques secondes.
HEURE DE FIN DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> •Avant le réglage, sélectionner la température et la fonction désiré. Tourner la manette dans le sens horaire (sans appuyer). Jusq'à visualiser le symbole dans de cadran(E) •Sélectionner l'heure de début de cuisson: tirer et tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider l'aiguille (F) avec l'heure de début de cuisson désirée •Sélectionner la durée de cuisson: tourner, sans appuyer, la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné avec l'indice du cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> •A l'heure programmée, la fonction s'arrête automatiquement et est signalée par une sonnerie. •Pour arrêter avant la fonction réglée, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider avec l'indice du cadran (E) •La sonnerie doit être interrompue manuellement en tournant la manette jusqu'à faire coïncider avec l'indice du cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> •Permet de programmer une cuisson de manière à ce que le mets soit prêt à l'heure désirée. 	<ul style="list-style-type: none"> •Exemple : le mets désiré doit cuire 45 minutes et je désire qu'il soit prêt pour 12:30, dans ce cas - Sélectionner la fonction - Régler l'heure de début de cuisson à 11 :45 (12:30 moins 45 minutes) - Régler la durée de cuisson à 45 minutes A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.

3.5 UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (Type A)



1. Voyant Auto ou Voyant Minuteur
 2. Voyants
 3. Fonction avec turbine
 4. Fonction avec turbine à système variable
 5. Mode Décongélation
 6. Display Température ou horloge
 7. Boutons de réglage
 8. Manette des fonctions
 9. Manette du programmeur
- * selon modèle










ATTENTION ! La première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure.

200° Le led "°" de la température clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte.

HOT Lorsqu'un programme est terminé, si le four est encore chaud, le display affiche "HOT", en alternance avec l'heure du moment, et ce même si les manettes sont positionnées sur "OFF"

FONCTION	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	BUT	À QUOI SERT-IL?
Mode silence 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence". 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de couper la sonnerie. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
Mise à l'heure 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure. Utiliser les touches + et - pour régler l'heure. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches + et -. <p>NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).</p>
Durée de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et -. Le voyant Auto s'affiche. 	<ul style="list-style-type: none"> Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche " - " . 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler un temps de cuisson. Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
Fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette sur la position Fin de cuisson. Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches + et - . Le voyant Auto s'affiche. 	<ul style="list-style-type: none"> À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure de fin de cuisson. Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement
Minuterie 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie. Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et - . 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche " - " . 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé. 	<ul style="list-style-type: none"> Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
Sécurité enfant 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant. Appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop". 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. L'indication Stop disparaît. 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est hors fonction. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C par défaut et son réglage modèle programmeur électronique (Type A)	T °C réglage modèle avec thermostat	Fonction selon modèle
			Allumage de l'éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Chaleur brassée (a): Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Sole brassée (a): Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Turbo-Gril (a): l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Gril plus tournebroche Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	220	50 ÷ MAX	Pizza (a) La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

(a) sur certains modèles "Fonction avec turbine à système variable" : système de fonctionnement du four pour optimiser les résultats de cuisson, la gestion de la température ainsi que la gestion de l'humidité. Le système "Turbine à vitesse variable" modifie automatiquement la vitesse de rotation de la turbine pour toutes les cuissons multifonctions. Ce système s'active automatiquement toutes les fois qu'une fonction est sélectionnée à l'intérieur de la partie représentée en pointillé sur le tableau de bord.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

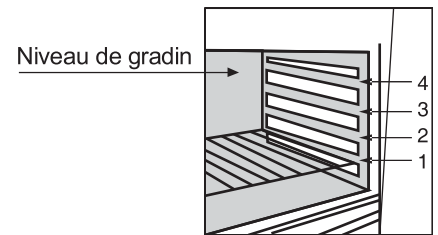
** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

5. TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

CONSIGNES UTILES:

Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.



Préparations	Quantité	Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			Observations
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	
• Viandes								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.
Rôti de porc	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.
Rôti de veau	Kg 1,3	1	90 ÷ 100	220	2	90 ÷ 100	200	Pour le rôti de veau idem.
Rôti de boeuf	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Pour le rôti de boeuf idem.
• Poissons								
Truite	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5 cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 35	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	filet / kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
• Volailles, lapin								
Pintade	Kg 1/1,3	2	60 ÷ 85	220	2	60 ÷ 70	200	Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Pour le poulet idem.
Lapin	kg 1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèche-frite avec des aromates.
• Gateaux								
Gâteau au chocolat		1	55	180	1	50	160	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
Tarte aux abricots		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes
• Légumes								
Fenouil	800 gr.	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.
Courgettes	800 gr.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pour les courgettes, coupez les en tranches.
Pommes de terre	800 gr.	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.
Carottes	800 gr.	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert.

5. TEMPS DE CUISSON

Préparations	Quantité	Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			Observations
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	
• Fruits								
Pommes entières	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.
Poires	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Pêches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
• Cuisson gril								
Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Préchauf.)	gril	4	5 (5 Préchauf.)	gril	Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.
Croques monsieur	n. 4	3	5 (5 Préchauf.)	gril	3	5/8 (5 Préchauf.)	gril	
Saucisses	n. 6/kg 0,9	4	25/30 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de boeuf	n. 4/kg 1,5	4	25 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n. 4/kg 1,5	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.



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.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children **MUST** be kept away.

1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:


- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
- Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.

This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.

An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

 The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109. Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children as they are dangerous.

1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

•If the cable is damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

1.3 INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personal must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the four fixing holes in the frame. (Fig. on last page).

To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.

Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

1.5 IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.

Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**

If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellowgreen. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person. A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.

An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.

Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.

The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.

WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).

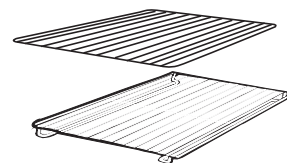
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The simple shelf can take baking trays and dishes.

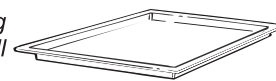
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.



The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.

Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

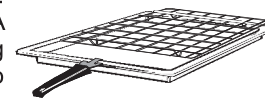


The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.

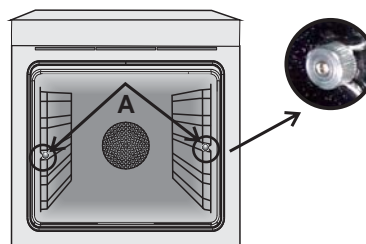


The tray holder

The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do not leave the handle inside the oven.



1.8 Removing and cleaning wire racks



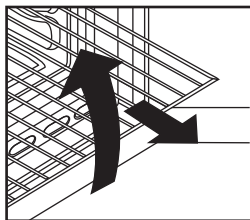
- 1- Remove the knurled nuts by turning them counter clockwise.
- 2- Remove the wire racks by pulling them towards yourself.
- 3- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
- 4- After the cleaning process install the wire

racks in reverse order.

- 5- Replace the knurled nuts.

2. USEFUL TIPS

2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.

This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.

To remove the shelves pull out and lift.

2.2 GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 7).

Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

2.3 The U·COOK MODELS

U·COOK Ovens have an electronic control of the fan speed, called and patented VARIOFAN. During the cooking, this system changes automatically the speed of the fan (in multifunction mode) in order to optimize the air flow and the internal temperature in the cavity of the oven.

All U·COOK ovens feature the **SoftCook** function.



This allows a management of the distribution of moisture and temperature. It reduces the loss of humidity of the 50 %, which guarantees the food remains tender and tastes better. This a delicate cooking is recommended for the baking of the bread and pastry.



It reduces the time of preheating of ovens: only 8 minutes to reach 200 degrees Celsius.



It gives the possibility of setting level and intensity of grilling, up to 50 % more power in comparison with a traditional multifunction oven.

Some ovens are equipped with the new door "WIDE DOOR" which has a larger window area, this allows better maintenance and a improved thermal insulation.

2.4 According to the model

U·SEE

U·SEE Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

U·SEE



Advantages :

System, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High

"Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted $\lambda 459nm < 150uW$.

Not observed directly with optical instruments. "

2.5 COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 19,20. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

2.6 CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance.

It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.

To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).

Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.

The glass surfaces facia panel, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.

To replace the interior light:

- switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures

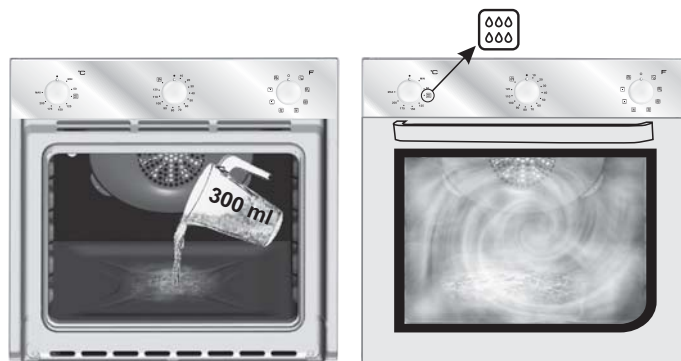
2.7 HYDRO PURE

The HYDRO PURE procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the HYDRO PURE container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static (☐) or Bottom (☐) heater
3. Set the temperature to the HYDRO PURE icon (☐)
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning

Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



2.8 SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

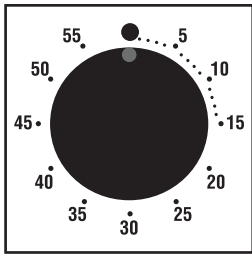
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate (see fig. On last page).

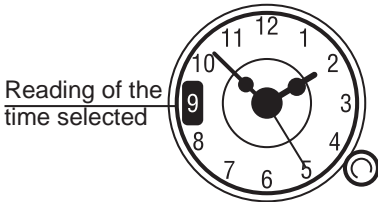
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre


3. TIMER

3.1 USING THE MINUTE TIMER

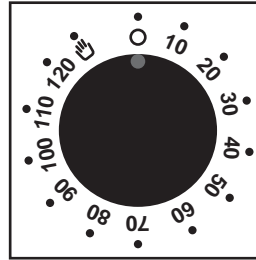


To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.




To set the time, pull the control knob and turn clockwise to position at the correct time. To set as minute minder, set the cooking time by turning clockwise the knob without pushing, until the desired time is shown at the small window on the left of the clock (max. 180 minutes). When the preset time is elapsed the alarm will ring and the oven must be switched off manually. To stop the alarm turn the knob until  appears in the window.

3.2 USING THE END OF COOKING TIMER



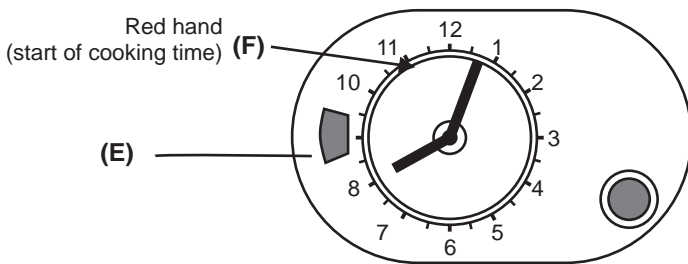
This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the  position.

To set the oven ensure the timer is not on the O position.






3.3 USE OF ANALOGUE CLOCK/ PROGRAMMER



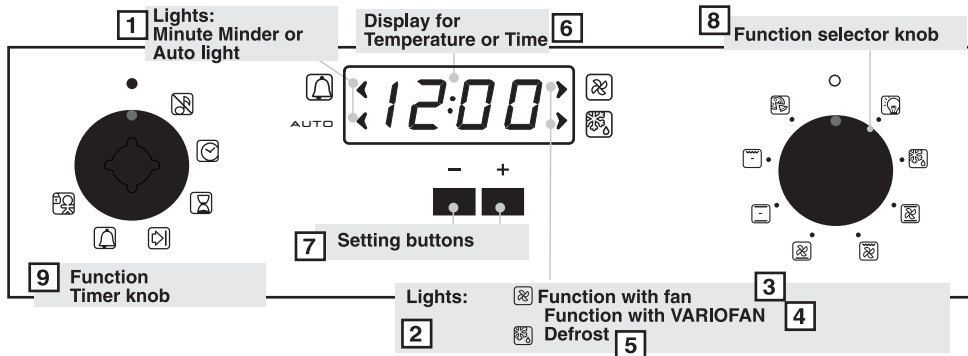
3.4 SETTING THE CORRECT TIME

To set the correct time push and turn clockwise the knob until the clock shows the correct time. Once this is done release the control.

ATTENTION : the oven only operates if set on manual function  or preset time.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> •Turn the control knob clockwise, without pushing, until the symbol  appears in the window (E) 	<ul style="list-style-type: none"> •Turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to operate the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> •For cooking the desired recipes
COOKING TIME	<ul style="list-style-type: none"> •First of all select the cooking function and the temperature required •Set the length of cooking required by turning the control knob clockwise until the time matches the length of time shown in the window (E) •The oven will start immediately and it will switch off automatically at the end of the preset time •Max time 180 minutes (3 hours) 	<ul style="list-style-type: none"> •At the end of the set time the oven will switch off automatically, this is indicated by an audible alarm. •To cancel the setting turn the control knob until the symbol  appears in the window (E) 	<ul style="list-style-type: none"> •It allows you to preset the cooking time required for the recipe chosen. 	<ul style="list-style-type: none"> •At the end of the cooking time set, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING <i>(Not available on model 2D 364.)</i>	<ul style="list-style-type: none"> •First of all select the cooking function and the temperature required. •Turn the control knob clockwise, without pushing, until the symbol  appears in the window (E) •To set the cooking start time pull and turn the control knob clockwise until the hand F is in the position indicating the start time required. •To set the length of cooking required turn clockwise the control knob without pushing it, until the time required appears in the window (E). 	<ul style="list-style-type: none"> •At the end of cooking time set the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •To cancel the set function turn the control knob anticlockwise until the symbol  appears in the window (E) •The alarm have to be stopped by turning the control knob until the symbol  appears in the window (E) 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables to program the oven so that the recipe is ready at the desired time 	<ul style="list-style-type: none"> •Example: if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30; - Select the required function - Set start cooking time at 11:45 (12:30 minus 45 minutes) - Set cooking time at 45 minutes At the end of cooking the oven will automatically switch off.

3.5 USE THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Minute Minder or Auto light
2. Lights
3. Function with fan
4. Function with VARIOFAN
5. Defrost
6. Display for Temperature or Time
7. Setting buttons
8. Function selector knob
9. Function Timer knob

* according to the model










⚠ WARNING ! The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time.

200° The Led "o" of the temperature indicator pulsates until the pre-set temperature is not reached.

HOT HOT : When a cooking program is finished, if the oven is still hot, « HOT » appears on the display, alternately with the time displays, even if the two function selectors are switched on OFF.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT?	HOW TO SWITCH IT OFF?	WHAT IT DOES ?	WHAT IT IS FOR ?
SILENCE MODE 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the left function selector to the position " Silence mode " 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the function selector to the position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enables you to turn off the sound of the minute minder 	<ul style="list-style-type: none"> • To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the left function selector to the position "Set the time". • Use the buttons " + " or " - " to set the time 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the function selector to the position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enables you to set the time which appears on the display 	<ul style="list-style-type: none"> • To set the time <p>NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)</p>
COOKING TIME DURATION 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears 	<ul style="list-style-type: none"> • When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - " 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration. 	<ul style="list-style-type: none"> • For cooking the desired recipes
END OF COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "End of cooking" • Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears 	<ul style="list-style-type: none"> • When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time 	<ul style="list-style-type: none"> • This function is used for cooking we want to program in advance. For example, your recipe needs to be cooked 45 min and to be ready at 12.30pm ; simply set the cooking time duration on 45 min and the end of cooking time on 12.30pm. The cooking will start automatically at 11.45 (12.30 minus 45 min) and will continue until the preset end of cooking time, then the oven will switch itself off automatically
MINUTEMINDER 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the left function selector to the position Minute Minder • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - " 	<ul style="list-style-type: none"> • Sounds an alarm at a few seconds at the end of the set time 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD LOCK 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the left function selector to the position Child lock. Press the button " + " during 3 seconds • Child lock is available when " STOP " appears on display 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 3 seconds • Indication STOP disappears 	<ul style="list-style-type: none"> • The oven cannot be used 	<ul style="list-style-type: none"> Useful especially when children are at home

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) (Type A)	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			Defrosting When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Natural convection Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crispy.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Fan cooking Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Fan plus lower element This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating time is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	FAN ASSISTED GRILL (a): use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking large food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill/spit element. This is used for roasting on the spit.
	220	50 ÷ MAX	Function Pizza This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

(a) on some models : function with "Vario Fan" is the exclusive system developed by Candy to optimize the cooking results, temperature management and damp management. The Vario Fan system is a self-activating system that changes automatically fan speed when a fan function is chosen: the fan functions are the one inside the outlined area on control panel.

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.

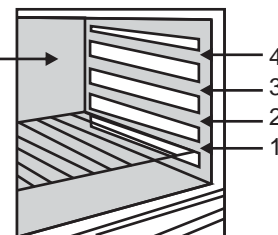
** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

5. TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

HANDY TIP: Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.

Shelf position



Food	Quantity	Static electric oven			Electric fan oven			Remarks
		Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unheated oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dough to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before putting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

5. TABLES OF COOKING TIMES

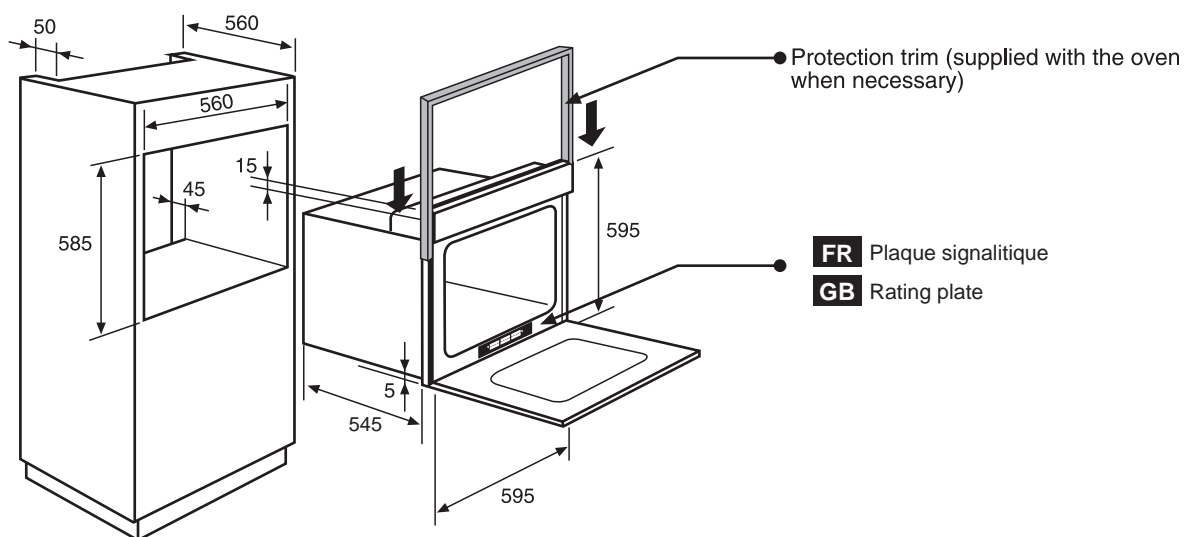
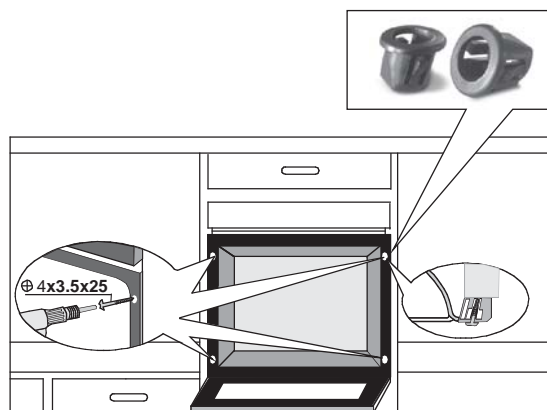
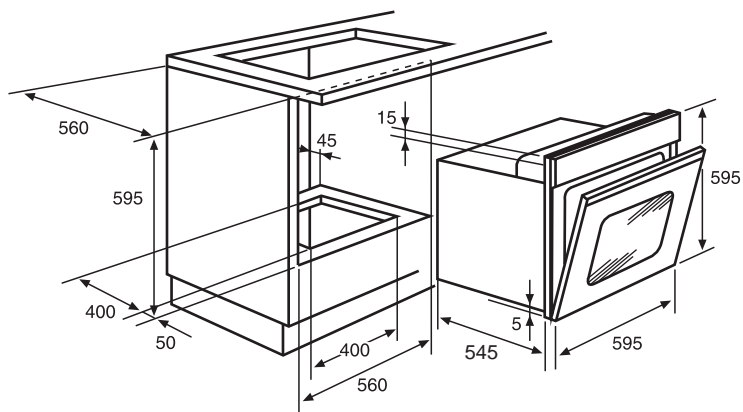
Food	Quantity	Static electric oven			Electric fan oven			Remarks
		Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	
• Rabbits and Poultry								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
Chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray. Season with herbs and spices. Turn the pieces as and when required.
• Cakes								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
• Vegetable								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
• Fruit								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthenware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
• Grilling								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	Grill	4	5 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	Grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked either less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	Grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	Grill	Turn them over twice during grilling



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.



FR Plaque signalitique
GB Rating plate



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.

GB

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.