

Hisense

life reimagined

FR

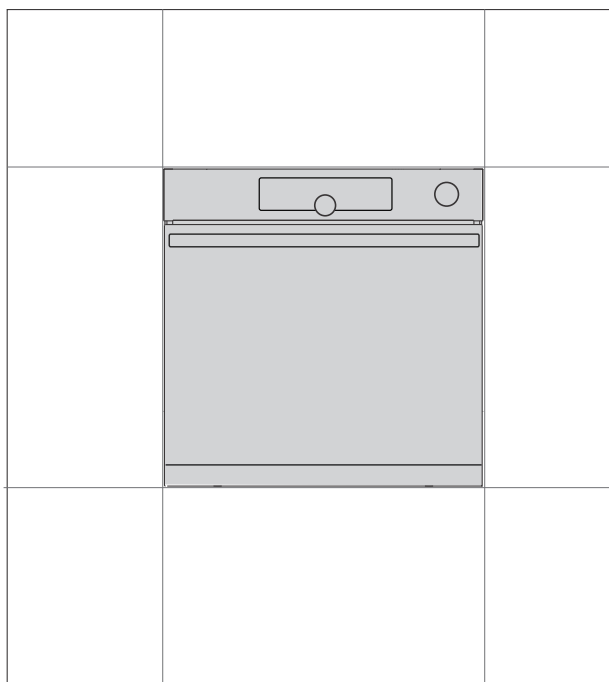
FR

BE

CH

LU

MODE D'EMPLOI D'UN FOUR ENCASTRABLE



Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger



Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

Tables des matières

Consignes de sécurité	4
Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique	6
Autres avertissements de sécurité importants	6
Description de l'appareil	9
Plaque signalétique - informations sur le produit	9
Bandeau de commandes	10
Équipement des appareils	11
Voyants de contrôle	11
Guides	11
Interrupteur sur la porte du four	12
Ventilateur de refroidissement	12
Équipements et accessoires du four	12
Avant la première utilisation	15
Première mise en marche	16
Test de la dureté de l'eau	16
Choix des réglages	17
Mode professionnel (pro bake)	17
MODE AUTOMATIQUE (auto bake)	25
CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake)	28
Sécurité enfants	29
Démarrage de la cuisson	30
Fin de la cuisson et arrêt du four	31
Choix des réglages généraux	32
Astuces et conseils généraux pour la cuisson	35
Table de cuisson	36
La cuisson avec une sonde de température	40
Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande	42
Nettoyage et entretien	43
Nettoyage automatique du four – pyrolyse	44
Nettoyage du four avec le programme Steam Clean	46
Nettoyage du plateau d'évaporation	47
Nettoyage du système de vapeur	48
Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)	48
Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres	49
Remplacement de l'ampoule	51
Tableau de dépannage et des erreurs	52
Mise en garde et signalisation des erreurs	52
Élimination	53
Test de cuisson	54

Consignes de sécurité



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

AVERTISSEMENT: L'appareil et certaines de ses parties accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour l'utilisation de ce four.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

AVERTISSEMENT : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Ne versez jamais d'eau directement sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique

Avant de déclencher le processus de nettoyage automatique, retirez tous les équipements du four : la grille, le kit de rôtissage à la broche, toutes les plaques de cuisson, la sonde à viande, les guides métalliques et télescopiques et tout autre ustensile de cuisson ne faisant pas partie de l'équipement du four

Avant de démarrer le processus de nettoyage, enlevez tout résidu de liquide renversé et toutes les pièces mobiles de la cavité du four.

Durant le processus de nettoyage automatique, le four est chauffé à une température très élevée et son extérieur est également très chaud. Risque de brûlures ! Tenez les enfants éloignés du four.

Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées lorsqu'elles sont soumises à une charge excessive. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre elle. Ne placez pas non plus d'objets lourds sur la porte du four.

Si les cordons d'alimentation d'autres appareils placés à proximité de cet appareil s'emmêlent dans la porte du four, ils peuvent être endommagés, ce qui peut entraîner un court-circuit. Veuillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier d'aluminium et ne placez pas de plaques de cuisson ou d'autres ustensiles de cuisine sur le fond du four. Cela obstruerait et réduirait la circulation de l'air dans le four, ralentirait le processus de cuisson et détruirait la couche d'émail.

Nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela augmente la consommation d'énergie et favorise l'accumulation de condensat.

À la fin du processus de cuisson, et pendant la cuisson, faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car il y a risque de brûlure.

Pour éviter l'accumulation de calcaire, laissez la porte du four ouverte après la cuisson ou l'utilisation du four, pour permettre à la cavité du four de refroidir à la température ambiante.

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

Ne versez jamais d'eau sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci est endommagé. Appelez un centre de service agréé.

Avant de procéder au nettoyage automatique, lisez attentivement et respectez toutes les instructions du chapitre Nettoyage et entretien, qui décrit l'utilisation correcte et sûre de cette fonction

Il ne faut rien déposer sur le fond du four pendant le processus de nettoyage automatique.

Le nettoyage pyrolytique se fait à des températures très élevées qui peuvent entraîner le dégagement de fumée et de vapeurs sous forme de résidus alimentaires. Nous vous recommandons d'assurer une ventilation complète de la cuisine pendant le processus de nettoyage pyrolytique. Les petits animaux, ou les animaux domestiques, sont très sensibles aux fumées qui se dégagent lors du nettoyage pyrolytique des fours. Nous vous recommandons de les retirer de la cuisine pendant le nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la cuisine après le processus de nettoyage.

N'ouvrez pas la porte du four pendant le nettoyage.

Assurez-vous de ne pas introduire d'objets étrangers dans l'ouverture de verrouillage du guide de la porte, car cela pourrait bloquer le verrouillage automatique de la porte pendant le nettoyage du four.

Ne touchez aucune surface ou pièce métallique de l'appareil pendant le processus de nettoyage automatique !

En cas de panne de courant pendant le nettoyage automatique, le programme cessera au bout de deux minutes et la porte du four restera verrouillée. La porte sera déverrouillée lorsque l'appareil détectera que la température est tombée en dessous de 150 °C au centre de la cavité du four.

Au terme du processus d'auto-nettoyage, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte en rien leur fonctionnalité.



Attention - surface chaude pendant le nettoyage pyrolytique

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, attendez un moment que tous les composants s'adaptent à la température ambiante. Si le four était entreposé à une température proche du point de congélation ou en dessous, cela pourrait être dangereux pour certains composants, en particulier la pompe.

Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement dont la température est inférieure à 5 °C. Si l'appareil est allumé dans de telles conditions, la pompe pourrait être endommagée.

N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore ou d'autres liquides du même type.

En cas de cuisson à l'injection de vapeur, ouvrez toujours complètement la porte du four une fois que le processus de cuisson est terminé. Dans le cas contraire, la vapeur sortant de la cavité du four pourrait affecter le fonctionnement du bandeau de commande.

Retirez et remettez en place le plateau d'évaporation uniquement lorsque le four a complètement refroidi.



ATTENTION !

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

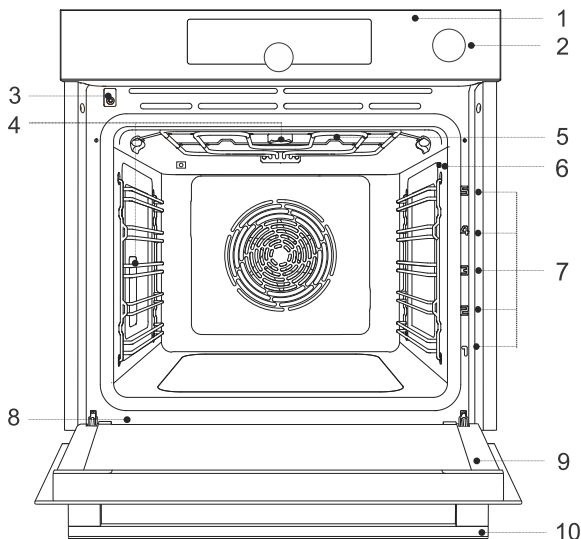
Description de l'appareil



INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

L'équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.

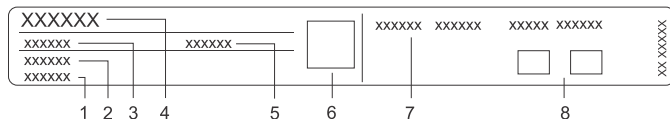


- 1 Unité de contrôle
- 2 Bouton du réservoir d'eau
- 3 Serrure de porte avec un interrupteur
- 4 Éclairage
- 5 Plateau d'évaporation

- 6 Prise pour sonde de température
- 7 Guides - niveaux de cuisson
- 8 Plaque signalétique
- 9 Porte du four
- 10 Poignée de porte

Plaque signalétique - informations sur le produit

Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four. Des informations précises sur le type et le modèle de l'appareil figurent également sur la fiche de garantie.

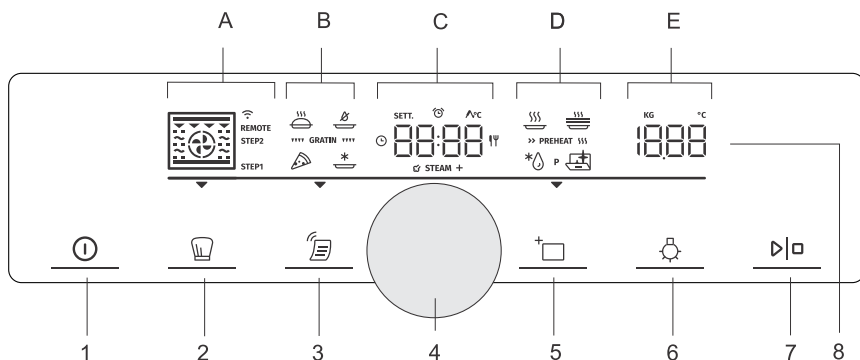


- 1 Numéro de série
- 2 Modèle
- 3 Type
- 4 Marque

- 5 Code/ID
- 6 Code QR (selon le modèle)
- 7 Informations techniques
- 8 Indications et symboles de conformité

Bandeau de commandes

(selon le modèle)



1. on | off touche
2. (pro bake) touche mode professionnel
3. (auto bake) touche mode automatique
4. bouton de sélection et de confirmation des réglages
 - tournez le bouton pour choisir un réglage
 - appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage
5. (extra bake) touche pour les fonctions supplémentaires et les réglages généraux de l'appareil
6. (light) touche pour allumer et éteindre l'éclairage du four
7. touche start | stop pour le démarrage ou la pause, et la confirmation des réglages
8. Unité d'affichage :
 - A. systèmes de cuisson, mode par étapes (STEP), connectivité (WIFI, REMOTE)
 - B. systèmes de cuisson spéciaux, programmes automatiques, gratins
 - C. horloge, fonctions de minuterie, sonde de température, temps de cuisson
 - D. programmes spéciaux, préchauffage
 - E. température, poids

INFORMATION

Pour une meilleure réponse des touches, appuyez les touches avec une grande surface du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal acoustique (si la fonction est disponible) vous en avertit.

Équipement des appareils

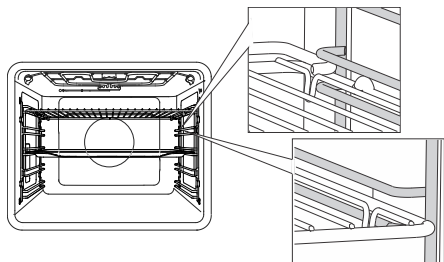
Voyants de contrôle

Éclairage du four : La lumière du four s'allume lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four, lorsque vous allumez le four, à la fin du processus de cuisson et lorsque vous appuyez la touche de la lumière du four sur l'unité de commande.

Guides

- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 5 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les niveaux de guide 4 et 5 sont destinés à la cuisson/grillage.
- Lors de l'insertion de l'équipement, celui-ci doit être correctement tourné.

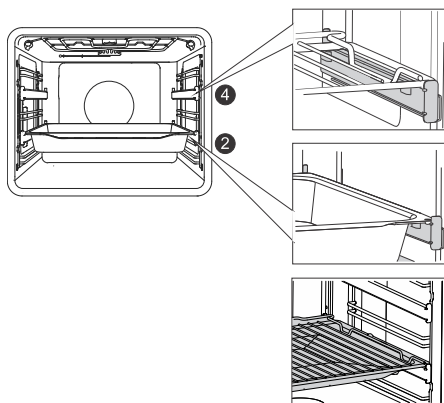
Gradins en fil



Dans le cas des guide-fils, insérez toujours la grille et les plaques de cuisson dans la fente située entre la partie supérieure et inférieure de chaque niveau de guidage.

Guides coulissants fixes

(selon le modèle)

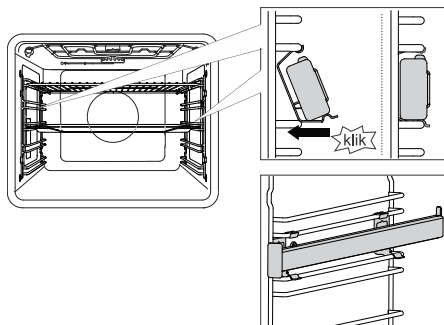


Des guides coulissants peuvent être installés pour le 2e et le 4e niveau.

Dans le cas de guides coulissants fixes, placez la grille ou la plaque de cuisson sur le guide. Vous pouvez placer la grille directement sur une plaque de cuisson (peu profonde ou profonde) et placer les deux sur le même guide ; dans ce cas, la plaque de cuisson agit comme un plateau d'égouttement.

Guides coulissants cliquables

(selon le modèle)



Le guide coulissant à encliqueter peut être inséré dans n'importe quel espace entre deux guide-fils.

Placez le guide de manière symétrique sur les guide-fils situés à gauche et à droite de la cavité du four. Tout d'abord, accrochez le clip supérieur du guide sous le fil du guide-fil. Ensuite, appuyez sur le clip inférieur dans la bonne position jusqu'à ce que vous entendiez un CLIC.

REMARQUE: Les guides peuvent être fixés à n'importe quelle hauteur entre deux niveaux de guide-fils.



INFORMATION

Les guides coulissants à déclic ne peuvent pas être montés sur des guides à extension partielle fixe à deux niveaux. Ils peuvent cependant être montés sur des guides à extension partielle à un niveau, aux niveaux 3-4 et 4-5.

Assurez-vous que le guide coulissant est correctement tourné et qu'il s'étend vers l'extérieur, c'est-à-dire hors du four.

Interrupteur sur la porte du four

(selon le modèle)

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur coupe le chauffage et le ventilateur dans la cavité du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.



ATTENTION !

Vous n'êtes pas autorisé(e) à utiliser le four avec la porte ouverte et l'interrupteur sur la porte activé (fermé). Le four signalera une erreur et devra être réinitialisé.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le châssis, la porte et l'unité de commande de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

Équipements et accessoires du four

(selon le modèle)



ATTENTION !

Avant le nettoyage pyrolytique, attendez que le four refroidisse et retirez-en tous les équipements et accessoires, y compris les guides (selon le modèle).

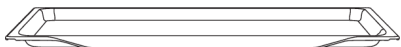


La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.



INFORMATION

Il y a un loquet de sécurité sur la grille. Par conséquent, la grille doit être légèrement soulevée à l'avant lorsque vous la sortez du four.

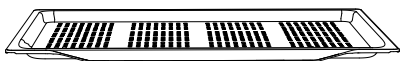


La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.



ATTENTION !

La plaque de cuisson peu profonde peut se déformer lorsqu'elle chauffe au four. Une fois refroidie, elle reprend sa forme initiale. Une telle déformation n'affecte pas sa fonction.



La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour la cuisson avec des systèmes intégrant l'injection de vapeur et pour la friture à air chaud. La perforation améliore la circulation de l'air autour des aliments pour les rendre plus croustillants. Lorsque vous cuisinez des aliments à haute teneur en liquide (eau, gras), placez la plaque de cuisson peu profonde ou la plaque de cuisson profonde tout usage un cran plus bas pour servir de plateau d'égouttement.



La **PLAQUE DE CUISSON PROFONDE** est utilisée pour rôtir les légumes et cuire la pâte humide. Il peut également être utilisé comme plateau d'égouttement.



INFORMATION

Ne jamais insérer la plaque de cuisson profonde universelle dans le premier guide pendant la cuisson.



Température de la **SONDE**(BAKESENSOR).



ATTENTION !

L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.

Avant la première utilisation

- Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
- Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs ou agressifs.
- Faites chauffer un four vide pendant environ une heure avec le système de chauffage supérieur et inférieur à une température de 250 °C. Le « parfum de four neuf » caractéristique se dégagera ; par conséquent, ventilez soigneusement la pièce pendant ce processus.

Première mise en marche

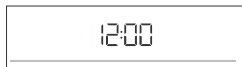
Après avoir branché votre appareil ou après une panne de courant prolongée, 12 :00 clignote sur l'écran.

Choisissez et confirmez d'abord les réglages de base suivants.



INFORMATION

Modifiez-les en tournant le bouton **SÉLECTEUR**. Pour confirmer le réglage souhaité, appuyez sur la touche **SÉLECTEUR** ou appuyez la touche $\triangleright|\square$.



1. RÉGLAGES DE L'HORLOGE

Régler l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes, puis réglez et confirmez les heures.



INFORMATION

Pour régler ou ajuster l'horloge ultérieurement, voir le chapitre Fonctions supplémentaires.



2. VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE

Le volume moyen est le réglage par défaut. Le signe **Vol** et la valeur actuellement réglée pour le volume du signal acoustique s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche **SÉLECTEUR** pour augmenter ou diminuer le volume de la touche.



3. VARIATEUR D'AFFICHAGE

L'intensité lumineuse moyenne est le réglage par défaut. Le signe **brht** et la valeur actuellement réglée pour l'intensité lumineuse de l'affichage s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche **SÉLECTEUR** pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.

Après avoir confirmé les réglages sélectionnés, l'horloge s'affiche sur l'unité d'affichage. L'appareil est en mode veille.

Test de la dureté de l'eau

Le nettoyage du système de vapeur dépend à la fois de la fréquence des cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

Trempez la bande de papier test (fournie avec l'appareil) dans l'eau pendant une (1) seconde. Attendez une minute, puis notez le nombre de bandes sur le papier.

Réglage du niveau de dureté – nombre de barres colorées sur le bandeau :

- 4 traits verts : dureté 1
- 1 trait rouge : dureté 2
- 2 traits rouges : dureté 3
- 3 traits rouges : dureté 4
- 4 traits rouges : dureté 5

Choix des réglages

L'interface permet de choisir plusieurs modes de fonctionnement :

- Mode professionnel (pro bake)
- Mode automatique (auto bake)
- Fonctions supplémentaires (cuisson supplémentaire)
- Programme par étapes (ÉTAPES) en mode professionnel (pro bake)
- Programmes automatiques en mode automatique (auto bake)

INFORMATION

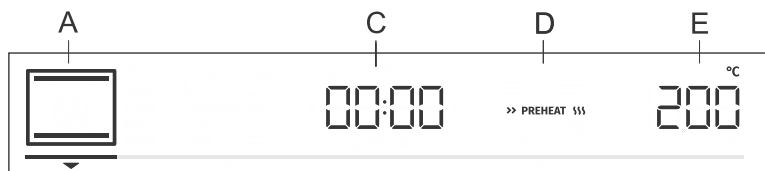
- Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages.
- Tout d'abord, confirmez le réglage sélectionné en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ; ensuite, modifiez le réglage.
- Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.
- Une ligne et une flèche indiquent l'emplacement du paramètre que vous cherchez à régler.
- Appuyez sur la touche  pour lancer le programme.
- Fonctionnement de la touche  :
 - appui court : allume ou éteint le four, arrête la fonction/le processus de cuisson.
 - appui long : le four passe en mode basse consommation (économie d'énergie).

Aucune touche ou BOUTON n'est en marche, à l'exception de la touche  . Pour allumer le four, appuyez longuement sur cette touche.

Mode professionnel (pro bake)

Cette fonction permet de régler les paramètres de cuisson - système de cuisson, température, préchauffage rapide et temps de cuisson - librement, à la discrétion de l'utilisateur.

Appuyez sur la touche  et effectuez les réglages suivants :



Un système de cuisson

C durée du programme

D préchauffage

E température

En outre, il est possible d'effectuer les réglages suivants:

- les fonctions de temporisation (voir chapitre Fonctions de temporisation)
- mode par étapes (STEP)
- gratin (GRATIN) (voir chapitre Démarrage du processus de cuisson)
- Injection de vapeur (STEAM+) (voir chapitre Démarrer la cuisson)

Préchauffage rapide

Utilisez la fonction de préchauffage rapide si vous souhaitez chauffer le four à la température souhaitée le plus rapidement possible.

Pour activer le préchauffage rapide tournez le bouton SÉLECTEUR sur le réglage >> PREHEAT >>> (voir illustration, affichage D). Confirmer la sélection. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le signe entièrement allumé et confirmez-le. La fonction est maintenant activée.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore est émis. **door** s'affiche sur l'unité d'affichage. Ouvrez la porte et introduisez les aliments. Le programme poursuit automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.



INFORMATION

Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON



INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

Symbole	Utilisation
	CHALEUR TOURNANTE L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. De cette façon, il assèche la surface et crée une croûte plus épaisse. Utilisez ce système pour cuire la viande, les pâtisseries et les légumes, et pour sécher les aliments sur une seule grille ou sur plusieurs grilles simultanément.
	PIZZA Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
 02 STEAM +	AIR FRY¹⁾ Ce mode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de graisse. C'est une version saine de la friture de fast-food, avec moins de calories dans les aliments cuits. Convient pour les petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, pépites de poulet). L'ajout de vapeur permet d'obtenir un brunissement plus intense et une croûte plus croustillante.
	GRILL AVEC CHALEUR TOURNANTE L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. Cela asséchera la surface. En combinaison avec le grill chauffant/grill, cela permet également d'obtenir une couleur plus intense. Pour une cuisson plus rapide de la viande et des légumes.
	CUISSON RAPIDE Pour les plats où un croustillant uniforme de tous les côtés est souhaitable. Le système convient également comme première étape dans le mode par étapes de cuisson, car il permet un brunissement rapide de la surface dans la première étape et une cuisson lente dans la deuxième étape. La viande sera juteuse avec une croûte bien dorée.
	GRILL DOUBLE Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwichs ouverts, des saucisses à griller, des steaks, du poisson, des brochettes, etc. ainsi que pour la cuisson au gratin et pour faire dorer la croûte. Les éléments chauffants montés sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface. . Température maximale autorisée : 240 °C

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	CONVECTION NATURELLE Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).
	CUISSON LENTE Pour une cuisson lente, douce et contrôlée des aliments délicats (morceaux de viande tendre) et la cuisson de pâtisseries à fond croquant.
 ☑ STEAM +	CHALEUR BRASSÉE VENTILÉE ¹⁾ Utilisez ce système pour la cuisson uniforme sur une seule grille et pour les soufflés. L'injection de vapeur permet un meilleur brunissement et une surface plus croustillante.
 ☑ STEAM +	GRAND GRIL VENTILÉ ¹⁾ Pour faire cuire la volaille et les gros morceaux de viande sur le gril. L'ajout de vapeur permet d'obtenir un brunissement plus intense et une croûte plus croustillante.
	GRANDE GRILLE ET SOLE Pour une cuisson plus rapide sur une seule grille et pour faire dorer le dessus de votre pâtisserie de façon croustillante.
	GRILL AVEC SOLE VENTILÉE Pour une cuisson optimale de la pâte levée, de tous les types de pain et pour la conservation.

¹⁾ Les systèmes permettent également l'injection de vapeur pendant la cuisson (voir le chapitre Démarrage de la cuisson).



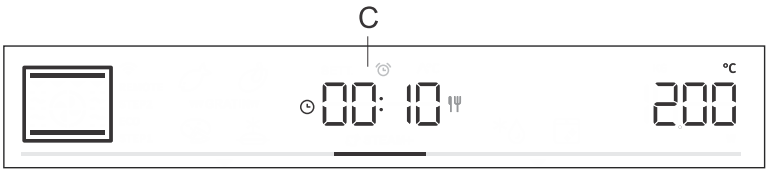
INFORMATION

Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Les réglages sélectionnés s'affichent sur l'unité d'affichage.

FONCTIONS DE MINUTERIE

Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner les fonctions de la minuterie.



Cuisson programmée

Dans ce mode, vous pouvez spécifier la durée de fonctionnement du four (temps de cuisson).
Le symbole de durée de cuisson  apparaîtra sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler la durée de cuisson souhaitée. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Appuyez sur la touche ▷|□ pour démarrer la cuisson.



Réglage du départ différé



INFORMATION

Le démarrage différé n'est pas possible lorsque la fonction de préchauffage est activée.

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four après un certain temps. Placez les aliments dans le four, puis réglez le système et la température. Ensuite, réglez la durée du programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.

Exemple :

Heure actuelle : 12 h (midi)

Temps de cuisson : 2 heures

Fin de la cuisson : à 18 h (18 h)

Le symbole de durée de cuisson ☉ s'affiche sur l'unité d'affichage. Choisissez le réglage et confirmez-le en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR (dans notre cas, 2h00). Appuyez à nouveau sur le bouton SÉLECTEUR et tournez-le pour sélectionner le symbole Ψ. Confirmez et réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé (dans notre cas, à 18h00). L'heure de fin de cuisson souhaitée apparaît sur l'unité d'affichage (18h00). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Appuyez sur la touche ▷|□ pour démarrer la cuisson.

En attendant d'être activé, le four se met en veille partielle (l'unité d'affichage s'éteint). Le four s'allume automatiquement avec les réglages sélectionnés (dans notre cas à 16 h, ou 16 h). Le four s'éteint à l'heure programmée (dans notre cas, il s'agit de 18 h ou 18 h).



INFORMATION

L'heure de fin de cuisson et l'horloge s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage.

À l'expiration de l'heure réglée, le four s'arrête automatiquement. Les signes **End** et **00.00** s'affichent en alternance sur l'unité d'affichage. Un signal sonore sera émis, qui peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche. Après une minute, le signal acoustique s'éteint automatiquement.



ATTENTION !

Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments nécessitant un préchauffage rapide.

Les aliments périssables ne doivent pas être conservés longtemps dans le four. Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est correctement réglée.



Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage le plus long possible est de 24 heures. Pendant la dernière minute, la minuterie est affichée en secondes

. Faites pivoter le SÉLECTEUR pour sélectionner le symbole '⌚' et confirmez votre réglage. Tournez le bouton et réglez la durée de la minuterie. Confirmez le réglage en appuyant sur le SÉLECTEUR.



INFORMATION

La fonction de minuterie sélectionnée peut être remise à 0 h en appuyant longuement sur le SÉLECTEUR.

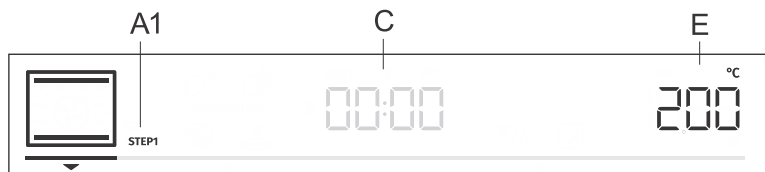


INFORMATION

Les valeurs des fonctions du minuteur dernièrement utilisées peuvent être enregistrées et proposées comme valeurs prédéfinies lors de la prochaine utilisation du minuteur. Par défaut, cette fonction est désactivée, mais elle peut être activée (voir chapitre Sélection des fonctions supplémentaires, Fonction adaptative).

PROGRAMME STEP (PAR ÉTAPES)

Cette fonction permet de cuire en deux étapes ou phases (deux étapes de cuisson consécutives sont combinées en un seul processus de cuisson). Cette fonction peut être réglée dans le mode **pro bake**



A1 première étape de cuisson STEP1, (STEP2)

C durée du programme/fin du programme (voir chapitre Fonctions de temporisation)

Température E

Étape : STEP1

Dans le mode , réglez le système de cuisson et la température. Vous pouvez également choisir la fonction de préchauffage rapide. Ensuite, réglez la durée de cuisson pour STEP1 (voir chapitre Fonctions du minuteur). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

INFORMATION

Dans STEP1, vous pouvez définir le départ différé ; cependant, si vous le faites, vous ne pouvez pas activer le préchauffage rapide.

Étape : STEP2

Maintenez la touche  appuyée. STEP2 (deuxième étape de cuisson) s'affiche sur l'unité d'affichage (la première est déjà réglée). Réglez le système de cuisson, la température et la durée. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier STEP1 ou STEP2 avant de les activer.

Appuyez sur la touche  et sélectionnez STEP1. Vous pouvez maintenant modifier les réglages. Ensuite, faites de même pour STEP2.

Pour supprimer le mode STEP, maintenez la touche  appuyée.

Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Le four commence à fonctionner avec les réglages sélectionnés pour STEP1. Lorsque STEP1 est terminée, STEP2 est activée.

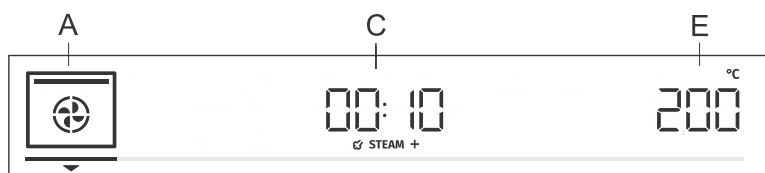
INJECTION DE VAPEUR PENDANT LA CUISSON

L'injection de vapeur permet d'obtenir un meilleur brunissement et une croûte plus croustillante. L'eau du réservoir s'écoule de manière contrôlée dans un bac situé à côté des éléments chauffants supérieurs. De cette façon, la quantité exacte de vapeur est générée, ce qui permet d'obtenir un meilleur brunissement et une croûte plus croustillante, tandis que la mie ou le cœur reste souple et moelleux. Nous recommandons l'utilisation de l'injection de vapeur pour la cuisson du pain, des petits pains frais, des gâteaux, ainsi que des petits morceaux de volaille et de légumes.

L'injection de vapeur pendant le processus de cuisson est disponible avec le système de cuisson conventionnel avec ventilateur, le grand gril avec ventilateur et le système Air Fry. En plus du système de cuisson sélectionné, le symbole  STEAM + apparaît également sur l'unité d'affichage.

INFORMATION

Le symbole d'injection de vapeur  STEAM + s'affiche sur l'unité d'affichage si vous avez sélectionné une température supérieure à 150 °C.



 STEAM +

Activation de l'injection de vapeur

Pour activer l'injection de vapeur pendant la cuisson, positionnez le BOUTON sur le menu C (voir image) et confirmez votre sélection. Positionnez le BOUTON sur le symbole  STEAM + . Confirmez votre sélection. Positionnez maintenant le BOUTON sur le symbole pleinement allumé  STEAM + et confirmez. La fonction est à présent activée. (Si vous ne sélectionnez pas le symbole pleinement allumé, la fonction ne s'activera pas).

Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche .

Fill s'affichent sur l'unité d'affichage. Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre « Remplissage du réservoir d'eau » ci-dessous), puis appuyez sur le bouton SÉLECTEUR pour confirmer.

INFORMATION

Lorsque le four atteint une température supérieure à 150 °C et que 10 minutes se sont écoulées, le symbole  STEAM + s'affiche sur l'unité d'affichage et le processus d'injection de vapeur commence.

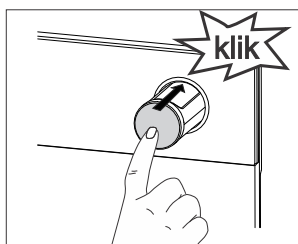
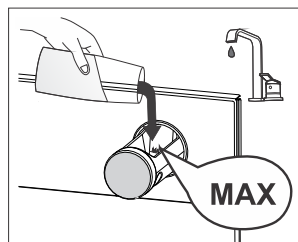
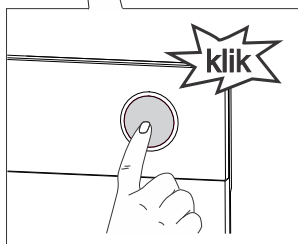
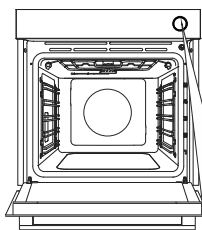
INFORMATION

La fonction peut également être désactivée pendant qu'elle est en cours. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler  STEAM + et appuyez sur le bouton SÉLECTEUR pour confirmer. Choisissez le signe grisé et confirmez en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Remplissage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau permet d'assurer un approvisionnement en eau indépendant pour le four à vapeur et sa capacité est d'environ 1,3 dl.

Remplissez toujours le réservoir d'eau propre du robinet ou d'eau en bouteille sans additifs. L'eau versée dans le réservoir d'eau doit être à température ambiante, soit environ 20 °C (+/- 10 °C).



1 Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur le bouton. Le réservoir sort automatiquement lorsque vous appuyez sur le bouton.

2 Versez l'eau jusqu'au repère **MAX** du réservoir d'eau.

3 Enfoncez complètement le réservoir d'eau dans son logement (vous entendrez un déclic une fois en place).

Après l'utilisation, le reste de l'eau est évacué dans le plateau d'évaporation du four, installé sous le plafond de la cavité du four, fixé à la résistance et au grill (infrarouge). (Pour le nettoyage, voir le chapitre Retrait et nettoyage du plateau d'évaporation.)



INFORMATION

Le réservoir d'eau ne peut pas être retiré de l'appareil.



ATTENTION !

Si vous ne respectez pas le **MAX** marqué sur le réservoir d'eau et ajoutez trop d'eau, l'excédent d'eau peut s'écouler à travers une fente entre le couvercle et le réservoir d'eau, et couler par terre.

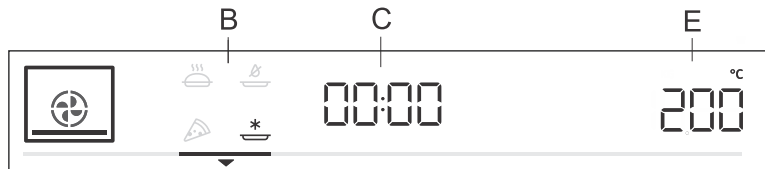
N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore ou d'autres liquides du même type. N'utilisez que de l'eau douce du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazeuse.

MODE AUTOMATIQUE (auto bake)

Dans ce mode, vous pouvez choisir entre des systèmes de cuisson spéciaux ou des programmes automatiques (programmes prédéfinis pour des types d'aliments particuliers).

Systèmes de cuisson spéciaux

Appuyez sur la touche  et effectuez les réglages suivants :



B systèmes de cuisson spéciaux

C la durée du programme (voir chapitre Fonctions de temporisation)

Température E

Faites tourner le SÉLECTEUR et choisissez vos réglages. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Vous pouvez modifier la température et la durée du programme.

Symbole	Utilisation
	CUISISON DE PRODUITS SURGELÉS¹⁾ Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, nuggets), la viande et les légumes.
	PIZZA¹⁾ Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	CUISISON LENTE²⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson maintient une teneur en eau plus élevée de la viande, qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâtisserie est brunie/cuite de façon uniforme. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C.
	AIR FRY¹⁾ Ce mode de cuisson permet de rendre la nourriture croustillante sans ajouter de matières grasses. Il s'agit d'une version saine de la friture de fast-food, où les aliments cuits sont moins caloriques. Idéal pour les petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, nuggets).

¹⁾ Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

²⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

Préchauffage rapide

Les procédures de cuisson de certains plats en mode « auto bake » (auto-cuisson) comprennent également la fonction de préchauffage rapide. Le signe s'allume complètement. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore est émis. **door** s'affiche sur l'unité d'affichage. Ouvrez la porte et introduisez les aliments. Le programme poursuit automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.



INFORMATION

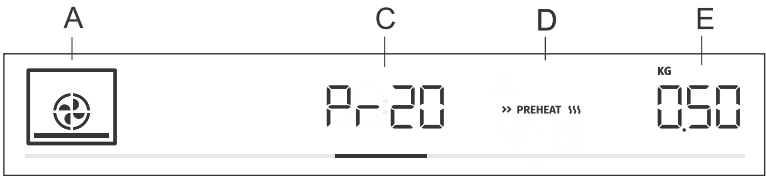
Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

Programmes automatiques

Dans le mode automatique (auto bake), vous pouvez choisir entre de nombreux programmes automatiques (l'appareil vous recommandera le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson optimale en fonction du type d'aliment spécifié).

Maintenez la touche  appuyée pour afficher les programmes automatiques sur l'unité d'affichage (voir tableau). Le système de cuisson, la température et la durée de cuisson suggérés peuvent également être modifiés à votre discrétion. Lorsque cela est possible, vous pouvez également régler le poids des aliments.

Confirmez vos réglages en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR. Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Les valeurs préréglées s'affichent sur l'unité d'affichage.



A système de cuisson

C indication automatique du programme/durée du programme

D préchauffage rapide

E quantité sélectionnée

Indication	Nom du programme	Équipement	Niveau	Préchauffage	Tournant
Pr01	biscuits sablés	plaque de cuisson peu profonde	3	oui	non
Pr02	cupcakes	plaque de cuisson peu profonde	3	oui	non
Pr03	Génoise	moule et plat de cuisson sur grille	2	oui	non
Pr04	petite pâtisserie à la levure	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr05	pâte feuilletée	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr06	tarte aux pommes	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr07	Strudel aux pommes	plaque de cuisson peu profonde	2	non	non

Suite du tableau de la page précédente

Indication	Nom du programme	Équipement	Niveau	Préchauffage	Tournant
Pr08	Soufflé au chocolat	moule et plat de cuisson sur grille	3	oui	non
Pr09	fermentation et cuisson	plaque de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr10	pain	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr11	Rôti de porc	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr12	Bœuf rôti	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr13	Volaille - entière	grille métallique avec un plateau d'égouttage	2	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr14	Volaille - petits morceaux	grille métallique avec un plateau d'égouttage	3	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr15	pain de viande	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr16	Steak de bœuf cuit au four	grille métallique avec un plateau d'égouttage	4	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr17	Viande - cuisson lente	petit plat de cuisson sur grille	2	oui	non
Pr18	Poisson cuit/grillé	grille métallique avec un plateau d'égouttage	4	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr19	pommes de terre au four - morceaux	plaque de cuisson profonde tout usage	3	non	non
Pr20	Soufflé aux légumes	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr21	lasagne	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr22	pizza	plaque de cuisson peu profonde	1	oui	non

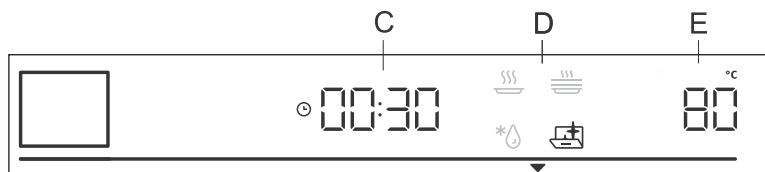


INFORMATION

La fonction de gratin peut être utilisée avec certains programmes automatiques (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake)

Appuyez la touche  pour afficher les fonctions supplémentaires avec leurs valeurs prédéfinies respectives sur l'unité d'affichage.



C durée de cuisson

D programme

E température prédéfinie

Faites tourner le **SÉLECTEUR** et sélectionnez le programme. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Certains programmes permettent de régler la température et le temps de cuisson.

INFORMATION

Tournez le **bouton SÉLECTEUR** pour faire défiler les programmes. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le **bouton SÉLECTEUR**.



Steam Clean

Ce programme permet d'enlever facilement les taches du four (voir le chapitre Nettoyage et entretien.)



Décongélation

Utilisez cette fonction pour décongeler lentement des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés). Les valeurs de programme prédéfinies peuvent être modifiées (température, durée de cuisson).

A la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, remués et séparés s'ils ont été congelés ensemble.



Réchauffer

Cette fonction permet de maintenir au chaud les aliments qui ont déjà été cuits. Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.



Réchauffer des assiettes

Utilisez cette fonction pour réchauffer vos plats (assiettes, tasses) avant d'y servir des aliments afin de les garder au chaud plus longtemps. Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.



Pyrolyse

Cette fonction permet le nettoyage automatique de l'intérieur du four par une haute température qui incinère les résidus de graisse et autres impuretés pour les réduire en cendres.

Sécurité enfants

Pour activer la sécurité enfants, appuyez (pendant 5 secondes) sur la touche lumineuse  . **Loc** s'affiche sur l'unité d'affichage. Lorsque vous appuyez à nouveau longuement sur la touche lumineuse, la sécurité enfants est désactivée.

- Si la sécurité enfant est activée alors qu'aucune fonction Minuteur n'est engagée (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.
- Si la sécurité enfant est activée après le réglage d'une fonction Minuteur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier les réglages.
- Lorsque la sécurité enfant est activée, les systèmes (modes) de cuisson ou les fonctions supplémentaires ne peuvent pas être modifiés. Le processus de cuisson/rôtissage peut uniquement être arrêté ou désactivé.
- La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

Démarrage de la cuisson

 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche  . Jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte pour la première fois, la température actuelle et la température réglée s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Le symbole de la température clignote d'abord. Lorsque la température souhaitée est atteinte, il s'éteint.



INFORMATION

Si aucune fonction de minuterie n'est sélectionnée, le temps de cuisson s'affiche sur l'unité d'affichage. Un court signal sonore est émis lorsque le four atteint la température sélectionnée.

*** GRATIN ***

Extra gratin

Vous ne pouvez activer cette fonction que 10 minutes après le début de la cuisson (le symbole ***** GRATIN ***** apparaîtra sur l'écran d'affichage). Appuyez sur le BOUTON pour ouvrir les paramètres. Positionnez le BOUTON sur le symbole ***** GRATIN ***** et confirmez votre sélection. Positionnez maintenant le BOUTON sur le symbole pleinement allumé. Confirmez votre sélection. La fonction est à présent activée. Un temps de cuisson de 10 minutes (10:00) apparaîtra sur l'écran d'affichage. Pour modifier cette durée, appuyez deux fois sur le BOUTON et tournez-le pour ajuster la durée (max. 30 min). Confirmez votre sélection. La fonction est utilisée dans la dernière étape de la cuisson, lorsque vous ajoutez de la sauce/marinade sèche ou humide sur le plat ou lorsque vous souhaitez dorer la croûte. Une croûte dorée se forme sur le plat pendant le processus de gratin, ce qui protège les aliments du dessèchement, tout en leur donnant un aspect plus agréable et une meilleure saveur.



INFORMATION

La fonction peut également être désactivée pendant qu'elle est en cours. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler ***** GRATIN ***** . Choisissez le signe grisé et confirmez en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

 STEAM +

Injection de vapeur pendant le processus de cuisson



INFORMATION

Cette fonction sera active si vous avez sélectionné un système avec injection de vapeur pendant la cuisson. Si vous n'avez pas défini cette fonction, vous pouvez toujours l'activer pendant l'opération. Appuyez sur le BOUTON pour ouvrir les paramètres. Positionnez le BOUTON sur le symbole  STEAM + afin qu'il soit pleinement allumé, et confirmez (voir le chapitre Choix des paramètres, Mode professionnel, Injection de vapeur pendant la cuisson).

La fonction peut également être désactivée pendant qu'elle est en cours. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler  STEAM + et appuyez sur le bouton SÉLECTEUR pour confirmer. Choisissez le signe grisé et confirmez en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Fin de la cuisson et arrêt du four

Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche  . **End** s'affiche sur l'unité d'affichage et un signal sonore est émis.



Injection de vapeur pendant le processus de cuisson STEAM +

Si vous avez utilisé l'injection de vapeur pendant le processus de cuisson  STEAM + le signe **UnFil** apparaîtra sur l'unité d'affichage **une fois le four refroidi**, demandant à l'utilisateur si le réservoir d'eau doit être vidé ou non. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner No ou YES.

Retirer les aliments du four.

- Si vous sélectionnez YES, le réservoir d'eau sera vidé immédiatement. Placez la plaque de cuisson profonde polyvalente au 5ème niveau de la grille. Tournez le bouton SÉLECTEUR et sélectionnez YES. Le processus de vidange du réservoir d'eau commence. Lorsque le processus est terminé, retirez du four la plaque de cuisson contenant l'eau et essuyez le four.

- Si vous sélectionnez No, le processus de vidange du réservoir d'eau sera différé (voir chapitre Choix des réglages généraux).



INFORMATION

Si vous ne sélectionnez pas YES lorsque **UnFil** s'affiche sur l'unité d'affichage, cette demande réapparaîtra sur l'unité d'affichage la prochaine fois que vous utiliserez le four.



INFORMATION

Après utilisation, nettoyez le plateau d'évaporation et le système vapeur (voir les chapitres « Nettoyage du plateau d'évaporation » et « Nettoyage du système de vapeur »).



INFORMATION

Une fois l'opération terminée, tous les réglages de la minuterie sont également arrêtés et effacés, à l'exception de la minuterie. L'heure du jour (horloge) est affichée. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps.

Après l'utilisation du four, il se peut qu'il reste de l'eau dans le canal de condensation (sous la porte). Essuyez le canal avec une éponge ou un chiffon.

Choix des réglages généraux

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. **SEtt** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des paramètres généraux apparaîtra.



INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ou la touche .



Affichage de l'horloge

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler l'horloge. **CLoc** s'affiche sur l'unité d'affichage. Après avoir confirmé, vous pouvez choisir entre l'affichage de l'horloge 12h et 24h. Confirmez, puis réglez l'horloge/l'heure du jour. Réglez d'abord les minutes. Confirmez, puis réglez les heures et confirmez à nouveau.



Volume du signal sonore

Choisissez entre trois niveaux de volume du signal sonore. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **Vol**. Confirmez le réglage et réglez le volume. Il y a quatre niveaux de volume disponibles (barres zéro - OFF, une, deux ou trois barres).



Éclairage de l'écran

Choisissez entre trois niveaux d'intensité lumineuse de l'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **brht**. Confirmez votre sélection et choisissez une intensité plus faible ou plus élevée. Il y a trois niveaux d'éclairage disponibles (une, deux ou trois barres).



Unité d'affichage – mode Nuit

Cette fonction permet de réduire automatiquement l'éclairage de l'écran (passage d'un niveau d'éclairage élevé à un niveau faible) pendant la nuit (de 20h à 6h). Choisissez le réglage **nGht**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner On ou OFF.



Veille

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'affichage de l'horloge. Choisissez le réglage **hi dE**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner Activer ou Désactiver (On ou OFF).



Fonction adaptative

Cette fonction permet de régler la température de cuisson et le temps de cuisson. Par défaut, cette fonction est désactivée, mais vous pouvez l'activer.

Lorsque la fonction est activée, le temps de cuisson le plus récent est affiché. Les réglages de la dernière cuisson d'au moins 1 minute sont pris en compte.

AdPt s'affiche sur l'unité d'affichage. Pour désactiver la fonction, tournez le bouton SÉLECTEUR en position OFF. Suivez la même procédure pour activer la fonction. Sélectionnez « On » (Activer) sur l'unité d'affichage.



Préchauffage automatique rapide

Cette fonction permet d'ajouter automatiquement un préchauffage rapide aux systèmes de cuisson qui le permettent.

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le réglage **Auto**. Choisissez On ou OFF.



Sabbat

La fonction Sabbath permet de maintenir les aliments au chaud dans le four sans avoir à l'allumer ou l'éteindre.

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner **SAbb**. Choisissez On ou OFF.

Réglez la durée (entre 24 et 72 heures) et la température. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Si vous souhaitez que l'éclairage du four reste allumé en permanence, activez-le en appuyant sur le symbole .

Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. **SAbb** s'affiche sur l'unité d'affichage.

Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche .



INFORMATION

En cas de coupure de courant, le mode « Sabbath » sera désactivé et le four reviendra à son état initial.



Réglages d'usine

Cette fonction permet de remettre l'appareil aux réglages d'usine. **FAct** s'affiche sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner rES. Appuyez sur la touche  jusqu'à la fin de l'animation pour confirmer.



Dureté de l'eau

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir entre cinq niveaux de dureté de l'eau. Le réglage par défaut est le niveau 5.

Whr 1 est le niveau de dureté de l'eau le plus faible.

Whr 5 est le niveau de dureté de l'eau le plus élevé.



Vidange du réservoir d'eau

Cette fonction permet de vider le réservoir d'eau après le processus de cuisson, lorsque vous avez utilisé la fonction d'injection de vapeur pendant le processus de cuisson. **UnFil** s'affiche sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner et confirmer No pour quitter le réglage.

Pour vider le réservoir d'eau, retirez d'abord les aliments du four. Placez la plaque de cuisson profonde polyvalente au 5ème niveau de la grille. Sélectionnez YES sur l'unité d'affichage et confirmez. Le processus de vidange du réservoir d'eau commence. Lorsque le processus est terminé, retirez du four la plaque de cuisson contenant l'eau et essuyez le four.



Détartrage

Vous pouvez activer vous-même la fonction Détartrage, ou celle-ci peut être suggérée par le four après un certain nombre de cycles d'utilisation de la fonction vapeur (**dEcL** s'affiche sur l'unité d'affichage).

Pour activer la fonction, tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner YES; pour la désactiver, sélectionnez OFF.



ATTENTION !

Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson profonde tout usage au 1er niveau de guidage pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux en même temps, insérez la plaque de cuisson profonde tout usage dans le niveau inférieur.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

Préchauffage rapide du four : Ne préchauffez le four que si cela est requis par la recette figurant dans les tableaux du présent mode d'emploi. Si vous utilisez la fonction de préchauffage rapide, n'introduisez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chaud. La température a un effet considérable sur le résultat final. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (faux-filet), ainsi que pour les pâtes levées et les pâtes spongieuses qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il est recommandé de cuire plusieurs plats à la suite, ou de préparer plusieurs plats simultanément.

SlowBake : Permet une cuisson lente et contrôlée à basse température. Les jus de viande sont répartis uniformément, et la viande reste juteuse et tendre. La méthode de cuisson lente SlowBake convient aux morceaux de viande désossés délicats. Avant la cuisson lente, saisissez la viande de tous les côtés dans une poêle.

Table de cuisson

REMARQUE : les plats nécessitant un four entièrement préchauffé sont indiqués par un seul astérisque * dans le tableau. Les plats pour lesquels un cycle de préchauffage de 5 minutes suffit sont indiqués par deux astérisques **. Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

Plat			°C	min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	3		200	60-70
tarte avec garniture	2		180	60-70
gâteau marbré	2		170-180	50-60
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	2		170-180	45-55
tarte ouverte, tarte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelé	2		200-210	34-45
roulé	3		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	3		160 *	25-35
petits gâteaux, 2 niveaux	2, 4		155-165 *	30-40
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	2, 4		160 *	18-25
pâte feuilletée	3		200	30-45
pâte feuilletée, 2 niveaux	2, 4		170 *	25-30
biscuits				
biscuits sablés	3		150 *	30-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 4		150 *	30-40
biscuits sablés, 3 niveaux	1, 3, 5		145 *	40-50
biscuits	3		160	40-50
biscuits, 2 niveaux	2, 4		150-160 *	20-25
meringue	3		80-100 *	120-150

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
meringue, 2 niveaux	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 niveaux	2, 4		130-140 *	15-20
pain				
fermentation et cuisson	2		40-45	30-45
pain sur une plaque de cuisson	2		190-200	40-55
pain sur une plaque de cuisson, 2 niveaux	2, 4		190-200 *	40-55
pain dans un moule	3		190-200	30-45
pain dans un moule, 2 niveaux	2, 4		200-210	30-45
pain plat (focaccia)	2		270	15-25
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	3		180-200	20-30
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner), 2 niveaux	2, 4		200-210 *	15-20
pain grillé	5		240	4-6
toasts	5		240	3-5
pizza et plats				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 niveaux	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelée	2		200-220	10-20
pizza surgelée, 2 niveaux	2, 4		200-220	10-25
tarte salée, quiche	2		190-200	50-60
börek	2		180-190	40-50
VIANDE				
bœuf et veau				
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2		160-170	130-160
bœuf mijoté, 1,5 kg	2		200-210	90-120
faux-filet, cuit à point, 1 kg	2		170-190 *	40-60
rôti de bœuf, cuit lentement	2		120-140 *	250-300
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	4		220-230	25-30

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
hamburgers, épaisseur 3 cm	4		220-230	25-35
rôti de veau, 1,5 kg	2		160-170	120-150
porc				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		190-200	70-90
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	3		180-190	90-120
côtelette de porc, 400 g	2		80-100 *	80-100
rôti de porc, à cuisson lente	2		100-120 *	200-230
côtes de porc, cuites lentement	2		120-140 *	210-240
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	4		220-230	20-25
volaille				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
volaille farcie, 1,5 kg	2		170-180	70-90
volaille, poitrine	2		170-180	45-60
cuisse de poulet	3	 ☑ STEAM +	210-220	25-40
ailes de poulet	4		210-220	25-40
volaille, poitrine, cuisson lente	3		100-120 *	60-90
plats de viande				
pain de viande, 1 kg	2		170-180	60-70
saucisses à griller, bratwurst	4		230 **	8-15
POISSONS ET FRUITS DE MER				
poisson entier, 350 g	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
filet de poisson, épaisseur 1 cm	4		220-230	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	4		220-230	10-15
pétoncles	4		230 *	5-10
crevettes	4		230 *	3-10
LÉGUMES				
pommes de terre au four, potatoes	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
pommes de terre au four, coupées en deux	3	 STEAM +	200-210 *	40-50
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	3		190-200	30-40
Frites maison	4		210-220 *	20-30
légumes mélangés, morceaux	3	 STEAM +	190-200	30-40
légumes farcis	3		190-200	30-40
PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS				
Frites	3		210-220	20-25
Frites, 2 niveaux	2, 4		190-210	30-40
Médallions de poulet	4		210-220 *	12-17
Bâtonnets de poisson	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
légumes en julienne	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR				
moussaka de pommes de terre	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
pudding sucré et cuit au four	2		160-180	40-60
soufflé sucré	2		160-180 *	35-45
plats gratinés	3		170-190	30-45
tortillas farcies, enchiladas	2		180-200	20-35
fromage à griller	4		240 **	6-9
DIVERS				
préservation	2		180	30
stérilisation	3		125	30
cuisson au bain-marie	2		150-170 *	/
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

La cuisson avec une sonde de température (BAKESENSOR)

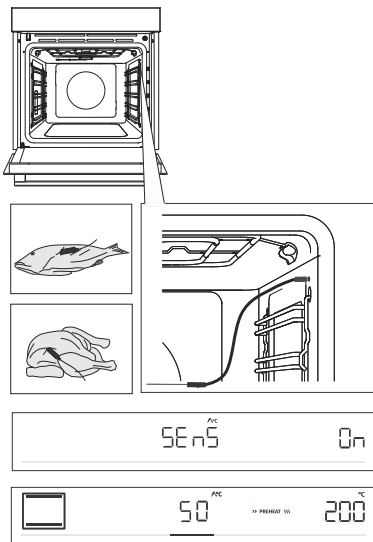
(selon le modèle)

La sonde de température permet de surveiller avec précision la température à cœur des aliments pendant la cuisson.



ATTENTION !

La sonde de température ne doit pas se trouver à proximité directe des éléments chauffants.



1 Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise située dans le coin supérieur droit, à l'avant de la cavité du four (voir figure). **SEnS** s'affiche sur l'unité d'affichage. Pour activer la fonction, tournez le BOUTON en position On. Suivez la même procédure pour désactiver la fonction. Sélectionnez OFF sur l'unité d'affichage.

REMARQUE : Pour accéder au menu **SEnS**, arrêtez le processus de cuisson en cours et branchez la sonde à la prise. Lorsque vous insérez la sonde dans la prise, les fonctions précédemment sélectionnées ou préréglées sur le four sont supprimées.

3 Choisissez le système et la température de cuisson souhaités (dans la plage de température allant jusqu'à 230 °C). Le symbole de fonctionnement de la sonde et la température préréglée apparaissent sur l'unité d'affichage. Pour modifier la température, faites tourner le SÉLECTEUR. Sélectionnez la température à cœur finale souhaitée de l'aliment (dans la plage de température comprise entre 30 et 99 °C).

REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.

4 Confirmez les réglages en appuyant sur la touche $\triangleright$ ou $\square$.

5 Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. Le symbole **End** s'affiche sur l'unité d'affichage. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.



INFORMATION

Pendant la cuisson, les réglages et la température à cœur actuelle des aliments s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

Utilisation correcte de la sonde, selon le type d'aliment:

- volaille: enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine;
- viande rouge: enfoncez la sonde dans une partie maigre qui n'est pas marbrée de graisse ;
- petits morceaux avec os: insérez-les dans une zone située le long de l'os ;
- poisson: placez la sonde derrière la tête, vers la colonne vertébrale.



ATTENTION !

Après utilisation, retirez soigneusement la sonde de l'aliment, débranchez-la de la prise dans la cavité du four et nettoyez-la.

Si SEnS apparaît sur l'unité d'affichage alors que la sonde de température n'est pas branchée, nettoyez la prise. Essayez de brancher et de débrancher la sonde de température plusieurs fois de suite.



INFORMATION

Si vous n'utilisez pas la sonde, retirez-la du four.

Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

Type d'aliment	bleue	très saignante	saignante	peu saignante	à point
BŒUF					
bœuf, rôti	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
bœuf, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rôti de bœuf / bifteck de croupe	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VEAU					
veau, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veau, croupion	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORC					
rôti, cou	/	/	/	65-70	75-85
porc, longe	/	/	/	60-69	/
pain de viande	/	/	/	/	80-85
AGNEAU					
agneau	/	60-65	66-71	72-76	77-80
MOUTON					
mouton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CHEVREAU					
chèvre	/	60-65	66-71	72-76	77-80
VOLAILLE					
volaille, entière	/	/	/	/	82-90
volaille, poitrine	/	/	/	/	62-65
POISSONS ET FRUITS DE MER					
truite	/	/	/	62-65	/
thon	/	/	/	55-60	/
saumon	/	/	/	52-55	/

Nettoyage et entretien



ATTENTION !

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Utilisez un chiffon doux ou une éponge propre.

Extérieur de l'appareil : utilisez de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour éliminer les impuretés, puis essuyez les surfaces sèches.

Intérieur de l'appareil : Pour les salissures tenaces, utilisez des nettoyeurs pour four classiques. Lorsque vous utilisez de tels nettoyeurs, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyeur.

Accessoires et guides : nettoyez avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper l'appareil au préalable et d'utiliser une brosse.

Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.



INFORMATION

N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).

L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

Nettoyage automatique du four – pyrolyse



ATTENTION !

Avant le nettoyage pyrolytique, attendez que le four refroidisse et retirez-en tous les équipements et accessoires, y compris les guides (selon le modèle).

Cette fonction utilise une température élevée pour simplifier le nettoyage de l'intérieur de l'appareil et de certains des équipements fournis (plaque de cuisson profonde universelle, plaque de cuisson peu profonde).

Pendant le processus de nettoyage, les résidus de graisse et autres impuretés sont incinérés et réduits en cendres.

Trois niveaux de pyrolyse (intensité de nettoyage) sont disponibles et la durée du processus est variable :

Niveau	Intensité du nettoyage	Nettoyage	Durée du programme
1	Nettoyage rapide	Pour les impuretés mineures	2 heures
2	Nettoyage d'intensité moyenne	Pour des impuretés majeures notables	2,5 heures
3	Nettoyage intensif	Pour les impuretés tenaces et persistantes (plus anciennes)	3 heures



INFORMATION

Plus la saleté est tenace, plus le niveau qui doit être choisi doit être élevé.

Préparation du nettoyage pyrolytique

- Retirez toutes les saletés visibles et les résidus d'aliments de la cavité du four.
- Retirez toujours les guides et tout équipement inutile de l'appareil.
- Démarrez toujours le processus de pyrolyse lorsque l'appareil a refroidi.



1. Appuyez sur la touche  pour afficher des fonctions supplémentaires sur l'unité d'affichage. Faites pivoter le SÉLECTEUR de manière à ce que le symbole  et **P** s'allument, et confirmez votre sélection. Trois niveaux d'intensité de nettoyage s'affichent à l'écran. Tournez le SÉLECTEUR pour sélectionner le niveau d'intensité de nettoyage. Plus la saleté est tenace, plus le niveau à sélectionner est élevé. Le niveau moyen est sélectionné comme réglage par défaut. Confirmez vos réglages en appuyant sur le SÉLECTEUR. Appuyez sur la touche . Le compte à rebours commence.



2. Après un certain temps, la porte du four sera automatiquement verrouillée pour votre sécurité. **Loc** apparaîtra sur l'unité d'affichage lorsque le verrouillage est enclenché.



3. Lorsque le programme est terminé, **End** apparaîtra sur l'écran et un signal sonore sera émis.

- Des odeurs et des fumées désagréables peuvent se dégager pendant le processus de pyrolyse, ainsi que des fumées et des gaz irritants. Par conséquent, veillez à une ventilation adéquate de la pièce et ne restez pas trop longtemps dans la pièce. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques s'approcher du four pendant ce processus.
- Lorsque le processus de nettoyage pyrolyse est terminé et que le four a refroidi, la porte du four se déverrouille automatiquement.
- Une fois que la cavité du four a complètement refroidi, essuyez-la avec de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour enlever tout résidu (par exemple des cendres).
- En cas d'utilisation modérée du four, il est recommandé d'effectuer le nettoyage pyrolytique une fois par mois.



ATTENTION !

Le principe de la pyrolyse consiste à enflammer les résidus de nourriture et de graisse. Il faut donc éliminer toutes les impuretés de l'intérieur du four avant de commencer le processus.

L'extérieur de l'appareil chauffera à une température élevée pendant le processus de nettoyage par pyrolyse. Ne touchez pas à la porte du four et ne suspendez jamais d'objets combustibles, tels que des torchons ou des serviettes, sur la poignée de la porte.

N'essayez pas d'ouvrir la porte quand elle est verrouillée (pendant le nettoyage pyrolytique et pendant que l'appareil refroidit après le processus) ! Le processus de nettoyage peut être interrompu et il y a un risque de brûlures !

Les petits animaux ou les animaux domestiques peuvent être particulièrement sensibles aux fumées. Nous vous recommandons de les sortir de la pièce pendant le processus de nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la pièce une fois le processus de nettoyage terminé.

Nettoyage pyrolytique des accessoires fournis

- Les accessoires fournis (plaque de cuisson profonde universelle, plaque de cuisson peu profonde) ne peuvent être nettoyés par pyrolyse que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires.
- Insérez les accessoires dans la rainure du deuxième ou troisième niveau du gradin - n'utilisez jamais le premier niveau du gradin.
- Après le nettoyage par pyrolyse, attendez que l'équipement refroidisse et nettoyez-le avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide.



ATTENTION !

Si le four est équipé de glissières télescopiques, l'équipement ne peut pas être nettoyé par pyrolyse.



INFORMATION

Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous recommandons de nettoyer le four et les accessoires/équipements séparément. Si le nettoyage par pyrolyse est utilisé pour nettoyer l'unité, il se peut que la cavité du four ne soit pas complètement propre à la fin du cycle.

Si les résultats du nettoyage ne vous satisfont pas, nous vous recommandons de répéter le processus.

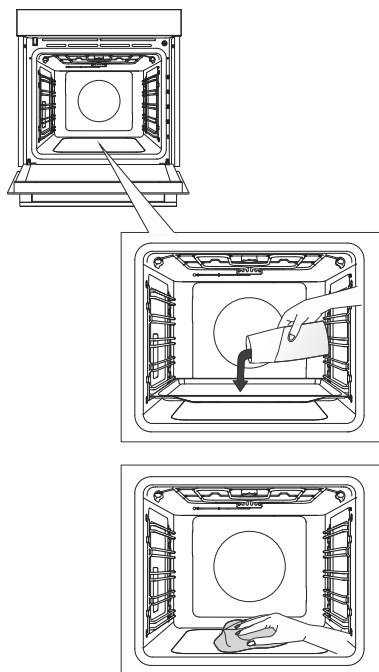
En raison du nettoyage pyrolytique automatique, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte pas le fonctionnement du four ou des accessoires/équipements.

Nettoyage du four avec le programme Steam Clean

Ce programme permet d'éliminer plus facilement les taches de l'intérieur du four.

Il est plus efficace s'il est utilisé régulièrement, après chaque utilisation.

Avant de lancer le programme de nettoyage, retirez toutes les saletés visibles de grande taille et les restes d'aliments de la cavité du four.



1 Insérez la plaque de cuisson peu profonde au niveau de la première hauteur de grille et versez-y 0,4 litre d'eau chaude.

2 Appuyez sur la touche  pour afficher des fonctions supplémentaires sur l'unité d'affichage. Faites pivoter le SÉLECTEUR sur le symbole . Les valeurs préréglées s'affichent sur l'unité d'affichage.

3 Le programme fonctionnera pendant 30 minutes. Lorsque le programme est terminé, **End** s'affiche sur l'unité d'affichage.

4 Une fois le programme terminé, retirez délicatement la plaque de cuisson avec des maniques (elle peut encore contenir un peu d'eau). Essuyez les taches avec un chiffon humide et du savon. Passez soigneusement un chiffon humide dans l'appareil pour enlever tous les résidus de produit nettoyant.



INFORMATION

Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.



ATTENTION !

Utilisez la fonction Steam Clean quand le four a complètement refroidi.

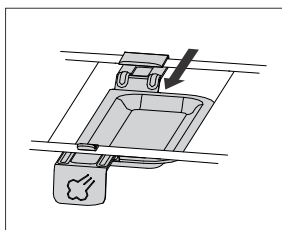
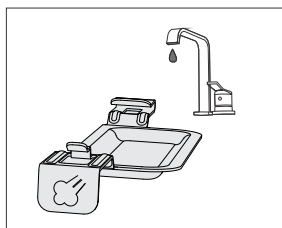
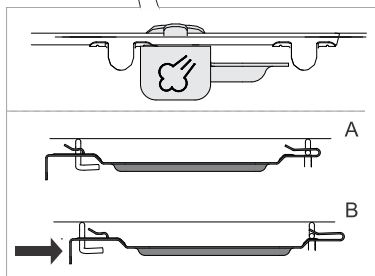
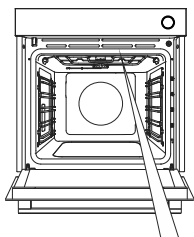
Nettoyage du plateau d'évaporation



ATTENTION !

Après utilisation, le plateau d'évaporation peut être chaud et contenir encore un peu d'eau. Pour éviter les brûlures, attendez que le four refroidisse complètement.

Retirez le plateau et nettoyez-le à la main avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. En cas de présence de dépôts de calcaire dans le plateau, trempez-le dans un produit détartrant (utilisez le détartrant conformément aux instructions fournies par son fabricant) ou dans du vinaigre d'alcool. Après avoir nettoyé le plateau, rincez-le soigneusement avant de le remettre en place.



1 Le plateau d'évaporation est fixé sur le côté droit entre les résistances du haut.

2 Poussez légèrement le levier du plateau d'évaporation vers l'arrière (d'environ 2 cm) pour déverrouiller le plateau.

3 Nettoyez le plateau d'évaporation avec de l'eau et des détergents.

4 Avant d'utiliser à nouveau le four, remettez le plateau d'évaporation en place. Attachez le plateau aux parties courbées ou aux fils de la résistance et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il s'enclenche à sa place (vous sentirez une résistance un peu plus prononcée).

REMARQUE : si le plateau n'est pas remis en place, l'eau coule sur les aliments lors de la cuisson par injection de vapeur.



INFORMATION

En raison de sa position près des résistances, le plateau d'évaporation pourrait se décolorer. Cela n'affecte pas sa fonction ou son utilisation.

Nettoyage du système de vapeur

Le nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation de la fonction d'injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

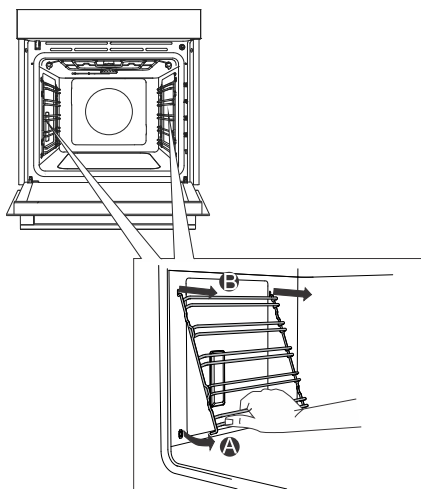
1. Insérez la plaque de cuisson profonde tout usage dans le 5e niveau de hauteur de grille (tout en haut) pour permettre à l'eau de s'y écouler.
2. Dans le menu des fonctions supplémentaires, sélectionnez détartrage (**dEcL**). Confirmez votre sélection en appuyant sur le BOUTON. Ensuite, tournez-le jusqu'à ce que **Yes** apparaisse sur l'écran d'affichage. Confirmez à nouveau la sélection en appuyant longuement sur le BOUTON. Le processus de détartrage est lancé et ne peut être interrompu ni annulé.
3. **Fill** apparaîtra sur l'écran d'affichage. Ajoutez le produit anticalcaire dans le réservoir d'eau. Confirmez le réglage en appuyant longuement sur le BOUTON.
4. Détartrage en cours.
5. Lorsque le processus est terminé, le symbole **Fill** réapparaîtra sur l'écran d'affichage. Verser de l'eau de rinçage dans le réservoir d'eau. Confirmez le réglage en appuyant longuement sur le BOUTON.
6. Après le processus de rinçage, **End** s'affiche.
7. Retirez du four la plaque de cuisson contenant l'eau et séchez le four avec un chiffon en cas de besoin.



INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas nettoyer le système de vapeur au moment suggéré par le four, vous pouvez désactiver la fonction en sélectionnant OFF. Vous pouvez annuler le programme de détartrage un maximum de trois fois. Après cela, le four désactive la fonction vapeur.

Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)



A Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

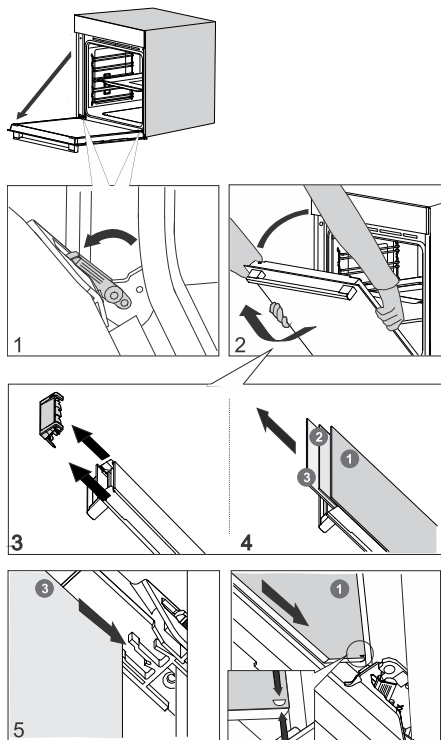
B Décrochez-les des trous situés en haut.



INFORMATION

Lorsque vous retirez les guides, veillez à ne pas endommager le revêtement d'émail.

Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

2 La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.

La **vitre de la porte** du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte de l'appareil. Commencez par procéder comme décrit au point 2, mais ne la retirez pas.

3 Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous.

4 Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle).

5 Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse.

INFORMATION

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

ATTENTION !

La charnière de la porte du four peut se fermer avec une force considérable. Par conséquent, faites toujours pivoter les deux leviers de sécurité vers le support lorsque vous montez ou démontez la porte de l'appareil.

Fermeture et ouverture progressives de la porte (selon le modèle)

La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture de la porte, à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une ouverture et une fermeture de la porte simples, silencieuses et en douceur. Une légère poussée (jusqu'à un angle de 15° par rapport à la position fermée de la porte) suffit pour que la porte se ferme automatiquement et en douceur.



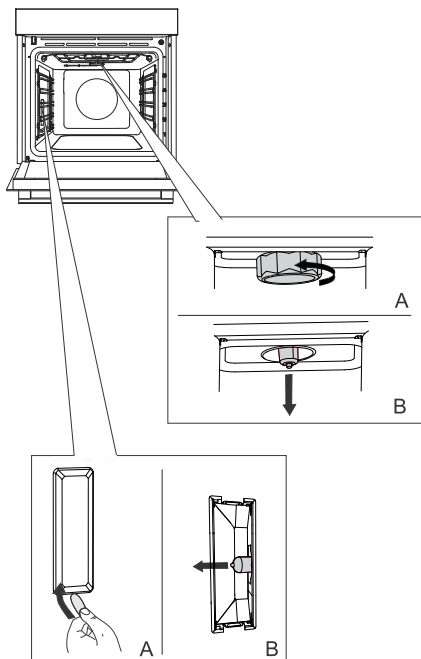
ATTENTION !

Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



1 Dévissez et retirez le couvercle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez l'ampoule halogène.

2 Utilisez un outil en plastique plat pour retirer le couvercle. Retirez l'ampoule halogène.



INFORMATION

Veillez à ne pas endommager le revêtement en émail . Utilisez une protection pour éviter de vous brûler.



ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

Tableau de dépannage et des erreurs

Mise en garde et signalisation des erreurs

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas de code d'erreur à deux chiffres, ErXX s'affiche.	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.

Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

Test de cuisson

EN60350-1 : utilisez uniquement les équipements fournis par le fabricant.

Insérez toujours la plaque de cuisson jusqu'à la position finale sur le rail métallique. Placez la pâte ou les gâteaux cuits dans des moules comme indiqué sur l'image.

*Préchauffez l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température sélectionnée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

**Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

***Tournez après 2/3 du temps de cuisson

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		 °C	 min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	25-40	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	135 **	35-50	
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140 **	25-40	
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	155 **	20-30	
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1,5	140 **	30-45	
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	150	45-55	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	160	45-55	
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2, 4	170 *	45-55	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	160 **	70-120	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	160	70-120	

RÔTISSAGE						
Plat	Équipement	moule placement		°C	⌚ min	
pain grillé	grille métallique		5	max	4-7	
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



855167-a8

