

MODE D'EMPLOI
FOUR ENCASTRABLE
FR

OCS24BGH
OCS26BGH
OCS24BGH.CN
OCS26BGH.CN

Tables des matières

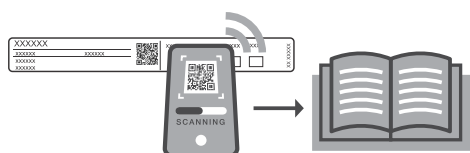
| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Introduction | 3 | Programmes enregistrés - enregistrez vos | |
| Consignes de sécurité | 4 | propres réglages | 33 |
| Autres avertissements de sécurité | | Choix des réglages généraux | 34 |
| importants | 6 | Verrouillage de l'affichage (menu +) | 35 |
| ConnectLife | 8 | Paramétrage Wi-Fi | 36 |
| Description de l'appareil | 9 | Gestion du contrôle à distance du four | 36 |
| Équipement des appareils | 9 | Astuces et conseils généraux pour la | |
| Panneau de commandes | 11 | cuisson | 38 |
| Avant la première utilisation | 13 | Table de cuisson | 39 |
| Première mise en marche | 13 | Cuisson avec une sonde alimentaire | 46 |
| Dureté de l'eau | 14 | Nettoyage et entretien | 49 |
| Étalonnage avec la sonde alimentaire | 15 | Nettoyage à la vapeur | 49 |
| Utilisation du four – sélection des | | Nettoyage du réservoir d'eau et de la | |
| paramètres de cuisson | 16 | mousse filtrante | 50 |
| Menu principal - Mode manuel | 17 | Nettoyage du système de vapeur | 51 |
| Minuterie - Fonctions de minuterie | 20 | Retrait des gradins filaires et des guides | |
| Cuisson par étapes (menu +) | 23 | coulissants fixes (extensibles) | 52 |
| Cuisson à la vapeur | 24 | Retrait et remplacement de la porte du four | |
| Ajout de vapeur | 25 | et des vitres | 53 |
| Remplissage du réservoir d'eau | 26 | Remplacement de l'ampoule | 54 |
| Programmes automatiques | 27 | Dépannage | 56 |
| Extra | 28 | Tableau de dépannage et des erreurs | 56 |
| Démarrage de la cuisson | 30 | Étiquette – informations sur l'appareil | 57 |
| Fin de la cuisson et arrêt du four | 31 | Information de conformité | 58 |
| Gratin (menu +) | 31 | Protection de l'environnement | 59 |
| Base croustillante | 32 | Test de cuisson | 60 |

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.

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.



Pour obtenir des instructions et des conseils plus détaillés, scannez le code QR sur la plaque signalétique.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

ATTENTION !

Attention – danger

ConnectLife

Connectez votre four à un réseau WiFi et à l'application ConnectLife pour accéder à toutes ses fonctions, notamment les fonctionnalités avancées et la télécommande.

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.

AVERTISSEMENT : Un cordon d'alimentation ou un connecteur endommagé doit uniquement être remplacé par le fabricant, un technicien agréé ou un professionnel qualifié. Une manipulation incorrecte peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures graves.

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 : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation ; évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, 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.

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.

Nous recommandons qu'(en raison du poids de l'appareil) au moins deux personnes portent et installent l'appareil.

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 vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre four, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas dans la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Par conséquent, assurez-vous que le cordon d'alimentation des autres appareils se trouve à une distance de sécurité.

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

Ne tapissez pas les parois du four avec une feuille d'aluminium et ne placez pas de lèchefrites ou d'autres récipients sur la sole. Cela réduirait la circulation d'air dans le four, obstruerait et ralentirait le processus de cuisson et détruirait le revêtement en émail.

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

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.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Débranchez l'appareil du secteur et appelez un centre de service agréé.

Le four peut être utilisé en toute sécurité avec ou sans guide de plaque de cuisson.

Ne stockez pas d'articles dans le four car cela pourrait être dangereux si le four est allumé.

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.

Autres avertissements de sécurité importants

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.

Décollez la bande adhésive de l'unité de commande après avoir installé l'appareil dans son meuble. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une défaillance du réservoir.

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.

Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife

ConnectLife est une plateforme domestique intelligente qui connecte les utilisateurs, les appareils et les services. L'application **ConnectLife** comprend des services numériques avancés et des solutions sans souci qui permettent aux utilisateurs de surveiller et de contrôler les appareils, de recevoir des notifications d'un smartphone et de mettre à jour le logiciel (les fonctionnalités prises en charge peuvent varier en fonction de votre appareil et de la région ou du pays dans lequel vous vous trouvez).

Pour connecter votre appareil intelligent, vous avez besoin d'un réseau Wi-Fi domestique (seuls les réseaux 2,4 GHz sont pris en charge) et d'un smartphone équipé de l'application **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Pour télécharger l'application **ConnectLife**, scannez le code QR ou recherchez **ConnectLife** dans votre App Store préféré.

1. Installez l'application **ConnectLife** et créez un compte.
2. Dans l'application **ConnectLife**, accédez au menu « Ajouter un appareil » et sélectionnez le type d'appareil approprié. Ensuite, scannez le code QR (il se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil ; vous pouvez également entrer le numéro AUID/MV manuellement).
3. L'application vous guide ensuite tout au long du processus de connexion de votre appareil à votre smartphone.
4. Une fois la connexion établie, vous pouvez contrôler l'appareil à distance via l'application mobile.

INFORMATION

Si ce réglage n'est pas disponible, votre four n'est pas équipé d'un module Wi-Fi et ne prend pas en charge la connectivité Internet.

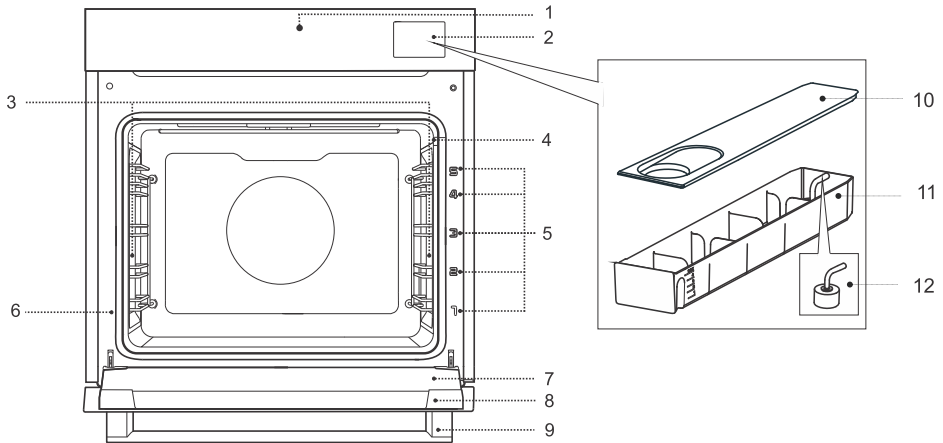
Lorsque le module Wi-Fi est activé et que les connexions sont configurées et synchronisées avec succès, alors le four peut être contrôlé et utilisé via un appareil mobile et l'application **ConnectLife**.

La connexion Wi-Fi fonctionne dans la même plage de fréquences que certains autres appareils (par exemple, les fours à micro-ondes et les jouets télécommandés). Par conséquent, il est possible que la connexion soit temporairement ou définitivement interrompue. Dans de tels cas, la disponibilité des fonctions proposées ne peut être garantie.

La qualité des fonctions offertes dépend fortement de l'intensité du signal. Si le routeur est éloigné de l'appareil, la connexion risque d'être de mauvaise qualité.

⚠ ATTENTION !

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



- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. Unité de commande | 7. Vitre de porte |
| 2. Réservoir d'eau | 8. Porte du four |
| 3. Éclairage | 9. Poignée de la porte |
| 4. Prise pour sonde de température | 10. Couvercle du récipient |
| 5. Gradins – niveaux de cuisson | 11. Réservoir |
| 6. Étiquette | 12. Mousse filtrante |

Équipement des appareils (selon le modèle)

Interrupteur sur la porte du four

L'interrupteur coupe le fonctionnement des résistances et la ventilation dans la cavité du four lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson.

Gradins

Gradins en fil – insérez toujours la grille et le lèche-frite dans le gradin.


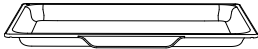
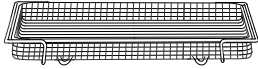
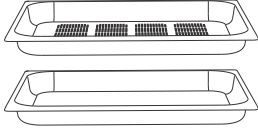

Rails télescopiques fixes – poser l'équipement sur la glissière. Sur la même glissière, vous pouvez poser la grille avec le lèche-frite.

REMARQUE : les niveaux d'enfournement sont comptés de bas en haut.

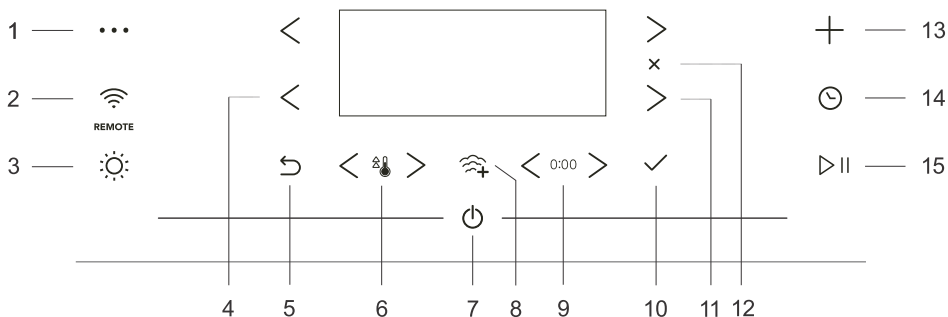
Équipements et accessoires du four

Description de l'appareil

(selon modèle, se référer à la fiche produit)

| | |
|---|---|
|  | <p>Grille métallique – utilisée pour griller ou rôtir ou comme support pour un récipient, un lèche-frite ou une plat à gratin.</p> <p>REMARQUE : lors de l'insertion de la grille dans le gradin, assurez-vous toujours que sa partie surélevée se trouve à l'arrière et sur le côté supérieur.</p> <p>La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.</p> |
|  | <p>Plaque de cuisson polyvalente : plaque de cuisson polyvalente, adaptée à la cuisson des pâtisseries, des pains et viennoiseries, des légumes et de tous types de viandes. Elle peut également être utilisée comme bac d'égouttement.</p> |
|  | <p>Plateau à friture Airfry : (plaque de cuisson perforée) adaptée à la cuisson à air chaud et aux fonctions de chaleur de voûte. Les perforations permettent une meilleure circulation de l'air autour des aliments et contribuent à les rendre plus croustillants.</p> |
|  | <p>Jet de vapeur (INOX) : utilisé pour la cuisson à la vapeur. Placez la plaque perforée au niveau intermédiaire et le bac d'égouttement un niveau en dessous.</p> |
|  | <p>Sonde de température - (🍴FOOD PROBE)</p> <p>Elle peut être utilisée pour mesurer la température à cœur d'un plat. Lorsque la température souhaitée est atteinte, la cuisson s'arrête automatiquement.</p> |

Panneau de commandes






| Touche | Utilisation |
|----------------|---|
| 1. | Sélection des menus de base |
| 2. | Réglage des paramètres Wi-Fi et commande à distance |
| 3. | Allumer et éteindre l'éclairage du four |
| 4. | Touche de sélection gauche |
| 5. | Quitter ou revenir en arrière sans sauvegarder |
| 6. | Mise en marche et arrêt du préchauffage rapide |
| 7. | Allumer et éteindre le four |
| 8. | Ajout de vapeur |
| 9. 0:00 | Réinitialisation de la minuterie |
| 10. | Confirmation de la sélection, réglages |
| 11. | Touche de sélection droite |
| 12. | Annuler le réglage actuel, supprimer la fonction |
| 13. | Réglages avancés |
| 14. | Sélection des fonctions de minuterie |
| 15. | Démarrage et arrêt des opérations |

Description de l'appareil





Suite du tableau de la page précédente

REMARQUE : seules les touches correspondant au menu en cours sont éclairées (entièrement ou partiellement) sur le panneau de commande.

| | |
|---|---|
| Touches de raccourci : | |
|  |  |
| Touchez brièvement la touche – pour sélectionner les paramètres | Appuyez sur la touche – pendant 5 secondes pour des paramètres additionnels ou faire rapidement des modifications |

 **INFORMATION**

Tous les réglages sont effectués à l'aide des touches.
Pour une meilleure réactivité des touches, touchez-les en utilisant une large surface du bout des doigts. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip de confirmation retentit (lorsque cette fonction est disponible).

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Première étape | Étape intermédiaire | Attente / Exécution | Étape facultative |


1. Retirez les accessoires dans le four les éventuels emballages (carton, polystyrène, plastique) du four.
2. Nettoyez les ustensiles, l'intérieur du four et le réservoir à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de produit de nettoyage agressifs.
3. Mettez le four en marche (voir chapitre *Première mise en marche*).

REMARQUE : pendant la chauffe, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce pendant ce temps.










Première mise en marche

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant prolongée, vous devez régler la langue, l'heure et la dureté de l'eau.

⚙️ INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas effectuer ces réglages, appuyez sur . Les paramètres par défaut seront enregistrés. Vous pouvez modifier les réglages à tout moment (voir chapitre *Choix des réglages généraux*).



1. **Réglage de la langue :**
L'écran affiche la langue par défaut (anglais). En appuyant sur  ou  vous pouvez modifier la langue. Confirmez avec .
2. **Réglage de l'heure exacte :**
En appuyant sur  ou  vous pouvez régler l'heure exacte de la journée. Réglez les heures et les minutes séparément. Confirmez votre sélection avec la touche .
3. **Réglage de la dureté de l'eau :**
En appuyant sur  ou  vous pouvez régler la dureté de l'eau. Confirmez votre sélection avec la touche .
4. **Étalonnage avec la sonde alimentaire**
La procédure d'étalonnage garantit la précision de la mesure de la température, car elle élimine automatiquement tout écart (avec un maximum de ± 1 °C). Le processus comprend également un processus de chauffage qui élimine les résidus du processus de production et les odeurs désagréables grâce à un programme de chauffage spécial à haute température. De cette façon, les odeurs désagréables ne seront pas transférées aux aliments préparés dans le four.

Avant la première utilisation

Suite du tableau de la page précédente

Tous les réglages initiaux sont définis et l'appareil est en mode veille.

Dureté de l'eau

(selon le modèle)

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

La dureté de l'eau doit être ajustée avant la première utilisation. Si l'eau utilisée est plus douce ou plus dure que le niveau par défaut, vous pouvez modifier le réglage du niveau de dureté.

1. Plongez la bande de papier test (fournie avec l'appareil) dans l'eau pendant une seconde. Attendez une minute, puis notez le nombre de barres présentes sur la bandelette. Le réglage du niveau correspond au nombre de barres colorées sur la bande de papier (voir tableau).
2. Comparez la bandelette réactive à l'image affichée à l'écran.

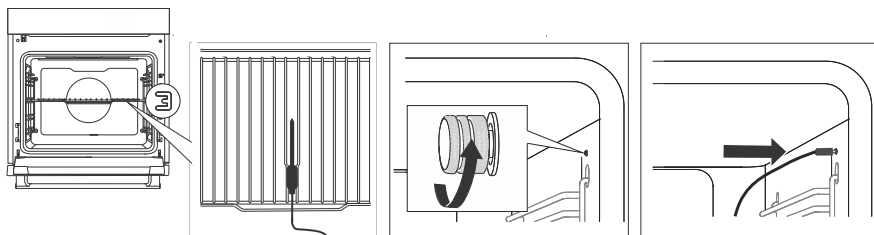
| Dureté de l'eau | Valeur (°N) | Quantité d'eau à décalcifier | Nombre de barres colorées |
|-------------------|-------------|------------------------------|---------------------------|
| très douce | 0 à 3 dH | 30 | 4 barres vertes |
| douce | 3 à 7 dH | 25 | 1 barre rouge |
| moyennement douce | 7 à 14 dH | 22 | 2 barres rouges |
| dure | 14 à 21 dH | 20 | 3 barres rouges |
| très dure | 21 dH | 18 | 4 barres rouges |

Vous pouvez également régler la dureté de l'eau dans le menu Réglages (voir chapitre *Choix des réglages généraux*).

Étalonnage avec la sonde alimentaire

(selon le modèle)

Pendant le processus d'étalonnage, la sonde alimentaire permet une mesure précise de la température au centre du four.




- | | |
|----|---|
| 1. | Retirez tous les accessoires mobiles du four. Placez la grille métallique en troisième position. |
| 2. | Placez la sonde au centre de la grille, avec la pointe tournée vers l'arrière du four. |
| 3. | Retirez le couvercle de la prise (uniquement sur certains modèles) à l'avant dans le coin supérieur droit du four et branchez la sonde dans la prise. |
| 4. | Le processus d'étalonnage dure 4 heures au total. N'ouvrez pas la porte du four pendant l'étalonnage. |
| 5. | Un signal sonore retentit, l'étalonnage est terminé. La sonde peut être éteinte et rangée en toute sécurité. |

La durée totale d'étalonnage peut aller jusqu'à 4 heures. Dans le cas où vous décidez d'ignorer la procédure, l'appareil n'enverra pas d'autres notifications contextuelles sur l'exécution de la procédure. L'étalonnage peut être effectué à tout moment dans le menu des paramètres.

REMARQUE : pendant le processus de chauffage, des odeurs désagréables ou la caractéristique « odeur du neuf » peuvent se dégager du four. Aérez soigneusement la pièce pendant toute la durée du programme.

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Menu de sélection principal

Mettez l'appareil en marche  et sélectionnez En appuyant sur < ou > vous pouvez choisir parmi différents menus :

| | |
|--------------------------------|--|
| FOUR | Vous permet de régler librement les paramètres de cuisson avec des valeurs prédéfinies d'usine qui peuvent être modifiées (voir chapitre <i>Menu principal - Mode manuel</i>). |
| PROGRAMMES AUTOMATIQUES | Vous offre la possibilité de choisir parmi un grand nombre de programmes prédéfinis selon le plat sélectionné (voir chapitre <i>Programmes automatiques</i>). |
| PROGRAMMES ENREGISTRÉS | Ce mode vous permet de sélectionner vos propres programmes que vous avez précédemment enregistrés (voir chapitre <i>Programmes enregistrés - enregistrez vos propres réglages</i>). |
| EXTRA | Sélection de programmes supplémentaires (voir chapitre <i>Extra</i>). |
| NETTOYAGE | Programmes de nettoyage du four. |
| RÉGLAGES | Réglages généraux du four (voir chapitre <i>Choix des réglages généraux</i>). |

+ menu - réglages supplémentaires

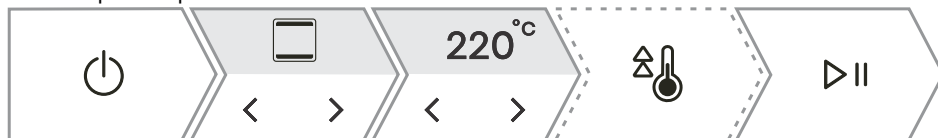
Cette fonction offre des options de réglage supplémentaires. La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.



Pour sélectionner des réglages supplémentaires, appuyez sur + .

| | |
|------------------------------------|--|
| CUISSON PAR ÉTAPES | Réglage de la cuisson en trois étapes avec des paramètres différents (voir chapitre <i>Cuisson par étapes (menu +)</i>). |
| INFORMATIONS | Informations détaillées sur les programmes et les fonctions du four. |
| GRATIN | Ce programme est utilisé pour les plats contenant de la sauce ou des garnitures, ou pour cuire la surface en fin de cuisson. La fonction est disponible après 10 minutes de cuisson ou à la fin de la cuisson (voir chapitre <i>Gratin (menu +)</i>). |
| ENREGISTRER PROGRAMME | Enregistrement des réglages personnalisés sélectionnés (voir chapitre <i>Programmes enregistrés - enregistrez vos propres réglages</i>). |
| VERROUILLAGE DE L'AFFICHAGE | Activation/désactivation du verrouillage de sécurité pour éviter toute utilisation involontaire de l'appareil (voir chapitre <i>Verrouillage de l'affichage (menu +)</i>). |






Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Menu principal - Mode manuel



| | |
|----|--|
| 1. | Mettez l'appareil en marche  . |
| 2. | En appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner le système de cuisson (voir le tableau Sélection des systèmes de cuisson). |
| 3. | En appuyant sur < ou > vous pouvez régler la température ou la puissance du four. |
| 4. | Utilisez le préchauffage rapide pour amener le four à la température désirée le plus rapidement possible. En appuyant sur  le symbole est entièrement éclairé. Lorsque la température définie est atteinte, un bip retentit. L'écran affiche INSÉREZ LE PLAT . Ouvrez la porte et insérez le plat. Le programme reprend automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés. |
| 5. | De plus, vous pouvez définir : <ul style="list-style-type: none">- Minuterie (voir chapitre <i>Minuterie - Fonctions de minuterie</i>)- Cuisson par étapes (voir chapitre <i>Cuisson par étapes (menu +)</i>) |
| 6. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷ . |












Choix du mode de cuisson

| Symbole | Utilisation |
|---|--|
|  | CHAUFFAGE SOLE + VOÛTE + VAPEUR Pour la cuisson conventionnelle sur un seul gradin, la préparation de soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente). |
|  | Utilisez la fonction vapeur en complément si vous souhaitez que les aliments cuisent davantage en surface et qu'ils soient plus croustillants. Nous recommandons d'utiliser la préchauffage, sauf indication contraire pour certains plats dans le tableau. |
|  | AIR CHAUD + VAPEUR La chaleur tournante permet une meilleure circulation de l'air autour du plat. De cette manière, la surface s'assèche davantage et la croûte devient plus épaisse. Idéal pour rôtir de la viande, cuire des gâteaux, des légumes et pour sécher des aliments sur un ou plusieurs niveaux en même temps. |
|  | Utilisez la fonction vapeur en complément si vous souhaitez que les aliments cuisent davantage en surface et qu'ils soient plus croustillants. |
|  | AIR CHAUD + CHAUFFAGE SOLE Parfait pour la préparation de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Pour la cuisson sur un seul niveau lorsque vous souhaitez obtenir des plats cuits et croustillants le plus rapidement possible. |

Utilisation du four – sélection des paramètres de

cuisson




Suite du tableau de la page précédente

| Symbole | Utilisation |
|---|--|
|  | SOLE + VOÛTE + VENTILATEUR Pour une cuisson homogène des plats sur un seul niveau et la préparation de soufflés. Nous recommandons d'utiliser la préchauffage, sauf indication contraire pour certains plats dans le tableau. |
|  | GRAND GRIL Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments plats tels que le pain grillé, les canapés, les saucisses à griller, les steaks, le poisson, les brochettes, ainsi que pour la cuisson de gratins et l'obtention d'une belle croûte croustillante. La résistance de voûte chauffe uniformément toute la surface. Niveau inférieur - adapté à la cuisson des filets de poisson, de poissons entiers, de fromages. Niveau intermédiaire adapté à la cuisson de petits morceaux de viande, de poissons, de légumes, de canapés, de brochettes. Niveau supérieur - adapté à la cuisson des steaks, des hamburgers, des saucisses grillées, des toasts et des gratins. |
|  | GRAND GRIL + VENTILATEUR + VAPEUR Pour rôti de la volaille et griller de gros morceaux de viande. Utilisez la fonction vapeur en complément si vous souhaitez que les aliments cuisent davantage en surface et qu'ils soient plus croustillants. |
|  | PLUS DE SYSTÈMES Confirmez votre sélection avec la touche  . Des systèmes supplémentaires s'affichent. |
|  | VAPEUR Ce programme est utilisé pour la cuisson de toutes sortes de légumes, de petits morceaux de viande, de fruits et d'accompagnements (riz, pâtes). |
|  | SOUS VIDE Il s'agit d'un processus de cuisson lente sous vide, à une température définie et maintenue avec précision. Le mode de cuisson sous vide convient à la préparation de viandes, de poissons et de légumes. Les aliments préparés de cette manière sont plus juteux et leur goût est plus prononcé. |
|  | GRAND GRIL + SOLE Pour une cuisson plus rapide des plats sur un seul niveau et des pâtes croustillantes. |
|  | SOLE + GRIL Pour une cuisson lente, douce et contrôlée d'aliments délicats (morceaux de viande tendres) et pour la préparation de pâtisseries à base croustillante. |
|  | SOLE + GRIL + VENTILATEUR Pour une cuisson optimale de préparations boulangères à base de levure et de pains en tout genre, ainsi que pour la conservation. |
|  | GRAND GRIL + SOLE + AIR CHAUD Pour les plats qui doivent être uniformément croustillants. Cette fonction convient également à la première étape d'un rôtissage de viande en plusieurs étapes, car elle permet de saisir rapidement la surface dans la première phase de cuisson et de rôti lentement dans la seconde. La viande sera juteuse et la croûte bien dorée. |

Utilisation du four – sélection des paramètres de

cuisson




Suite du tableau de la page précédente

| Symbole | Utilisation |
|---|--|
|  | AIRFRY Cette méthode de cuisson donne aux aliments une texture croustillante, sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une version saine de la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories. Convient pour les petits morceaux de viande, le poisson, les légumes et les plats surgelés précuits (frites, médaillons de poulet). Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de placer vos aliments dans un four froid. Si le four est préchauffé, réglez la température jusqu'à 20 °C de plus que ce qui est indiqué sur l'emballage des aliments. |
|  | AIR CHAUD ECO ¹⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul niveau. Cette méthode de cuisson retient une proportion d'eau plus élevée dans la viande, ce qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâte sera cuite et dorée de façon uniforme. La plage de température utilisée est comprise entre 140 °C et 220 °C. |
|  | PROGRAMMES AUTOMATIQUES Raccourci vers le menu Auto (voir chapitre menu Auto) |

¹⁾ Cette fonction sert à déterminer la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Minuterie - Fonctions de minuterie

Pour sélectionner les fonctions de minuterie, appuyez sur . En appuyant sur  ou  vous pouvez sélectionner le réglage de minuterie souhaité.

INFORMATION

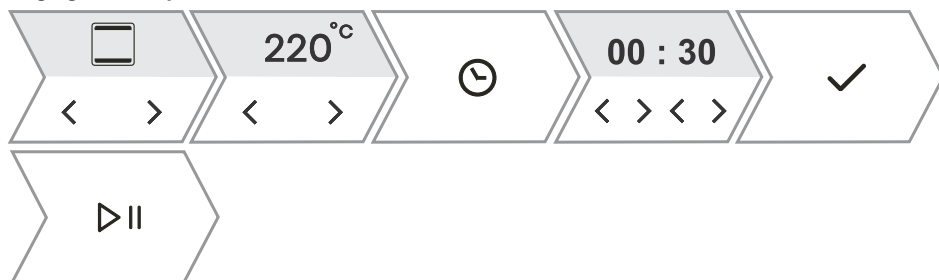
L'horloge doit être réglée.





INFORMATION

Vous pouvez réinitialiser la minuterie sélectionnée en appuyant sur **0:00**.

| Description / fonction minuterie | Utilisation |
|----------------------------------|---|
| DURÉE | Ce mode vous permet de spécifier la durée de fonctionnement du four. |
| MINUTEUR | La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement du four. À l'expiration du temps réglé, l'appareil ne s'allume pas ou ne s'éteint pas automatiquement. |
| TERMINER LA CUISSON À | Ce mode convient lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four en différé. Entrez la durée et l'heure de fin de cuisson souhaitée. L'appareil se met en marche automatiquement et s'éteint à l'heure réglée. |

Réglage du temps de cuisson



1. En appuyant sur  ou  vous pouvez définir la durée de cuisson souhaité (heures et minutes). Confirmez votre sélection avec la touche . La durée de cuisson au four sélectionnée s'affiche à l'écran.
2. Pour commencer la cuisson, appuyez sur .

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Réglage de la minuterie



1. En appuyant sur < ou > vous pouvez régler la durée de l'alarme indépendante (heures et minutes).
Confirmez votre sélection avec la touche ✓.

Le réglage maximum possible est de 24 heures.

REMARQUE : la minuterie reste toujours active après l'arrêt de l'appareil.

Réglage de fin de cuisson



1. Réglez d'abord la durée de cuisson. Avec la touche < ou > vous pouvez définir la durée de cuisson souhaité (heures et minutes). Confirmez votre sélection avec la touche ✓. La durée de cuisson au four sélectionnée s'affiche à l'écran.
Exemple : 2 heures de cuisson
 2. Vous pouvez sélectionner le démarrage différé en appuyant sur ⌚ puis double-cliquez sur >.
En appuyant sur < ou > définissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt. Confirmez votre sélection avec la touche ✓. L'heure de fin souhaitée s'affiche à l'écran.
Exemple : fin de cuisson à 18 h ⌚
 3. Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷ II.
- Le four passe en mode veille partielle en attendant la mise en marche. Les réglages sélectionnés sont automatiquement activés et désactivés à l'heure sélectionnée.
Exemple : début de la cuisson à 16 h et fin de la cuisson à 18 h

Une fois la durée programmée écoulée, le four s'arrête automatiquement. Un bref signal sonore retentit.

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

ATTENTION !

**Cette fonction ne convient pas aux aliments qui nécessitent un préchauffage rapide.
Les aliments périssables ne doivent pas être conservés au four pendant une longue période.
Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est à l'heure.**

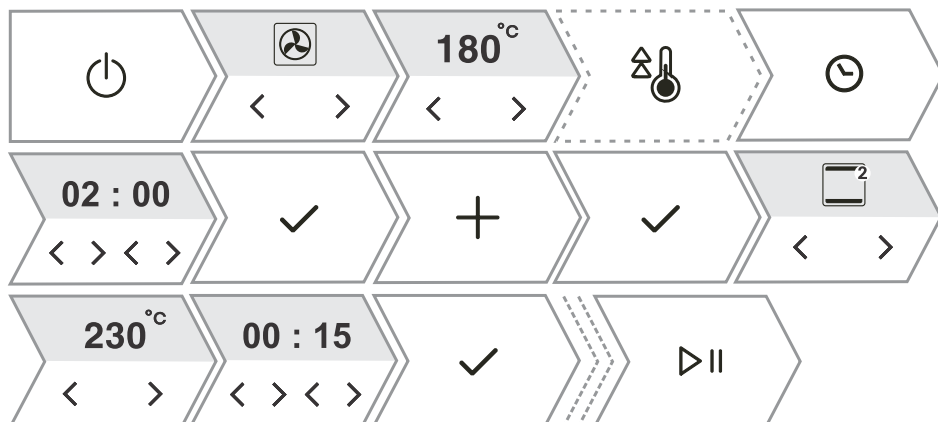
Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson











Cuisson par étapes (menu +)

Cette fonction permet de régler la cuisson en trois étapes (en combinant trois étapes de cuisson consécutives en un seul processus de cuisson).

🔌 INFORMATION

La fonction peut être réglée dans le Menu principal - Mode de cuisson manuel (voir chapitre *Menu principal - Mode manuel*).



1. Mettez l'appareil en marche .
 2. **ÉTAPE 1**
En appuyant sur  ou  vous pouvez d'abord sélectionner le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson. Vous pouvez également sélectionner le préchauffage rapide.
 3. Sélection de réglages supplémentaires. Appuyez sur . L'écran affiche **AJOUTER UNE ÉTAPE ?**. Confirmez avec .
 4. **ÉTAPE 2**
Sélectionnez les réglages pour la deuxième étape de cuisson (voir réglage au point 2) et appuyez sur .
REMARQUE : procédez de la même manière pour **ÉTAPE 3**.
 5. Vous avez également la possibilité de modifier les trois étapes avant le début de la cuisson. En appuyant sur  ou  vous pouvez sélectionner l'étape que vous souhaitez modifier.
 6. Pour commencer la cuisson, appuyez sur .
Le four commence d'abord à fonctionner avec les paramètres de la première étape.
- REMARQUE : vous pouvez supprimer une étape individuelle en appuyant sur .



Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

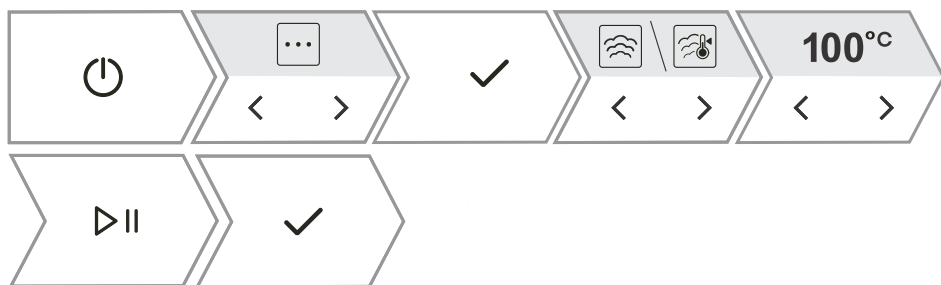
Cuisson à la vapeur









La cuisson à la vapeur est une méthode saine qui préserve toute la saveur des aliments. De plus, elle ne dégage aucune odeur désagréable. Il n'est pas nécessaire de saler l'eau ni d'ajouter des herbes ou des épices.

Les aliments ne nécessitent aucun ajout de matière grasse. La vapeur préserve le goût des aliments, sans ajouter d'odeurs provenant du grill, du plat ou de la plaque de cuisson. De plus, les saveurs ne sont pas altérées, car elles ne se dissolvent pas dans l'eau. Avec la cuisson à la vapeur, les saveurs et les odeurs ne se mélangent pas, vous pouvez donc cuire de la viande, du poisson ou des légumes ensemble. La vapeur convient également pour blanchir, décongeler, réchauffer et maintenir vos aliments au chaud.

Pour la cuisson à la vapeur, deux systèmes sont disponibles : la cuisson à la vapeur et la cuisson sous vide.

| Symbole | Utilisation |
|---|---|
|  | VAPEUR Ce programme est utilisé pour la cuisson de toutes sortes de légumes, de petits morceaux de viande, de fruits et d'accompagnements (riz, pâtes). Cuisson à 100 °C |
|  | SOUS VIDE Il s'agit d'un processus de cuisson lente sous vide, à une température définie et maintenue avec précision. Le mode de cuisson sous vide convient à la préparation de viandes, de poissons et de légumes. Les aliments préparés de cette manière sont plus juteux et leur goût est plus prononcé. Assaisonnez les aliments et emballez-les dans un sac en plastique spécialement conçu pour la cuisson sous vide. Placez les aliments emballés sur une plaque de cuisson perforée et placez cette dernière au niveau intermédiaire du four. Cuisson à 45 à 95 °C |

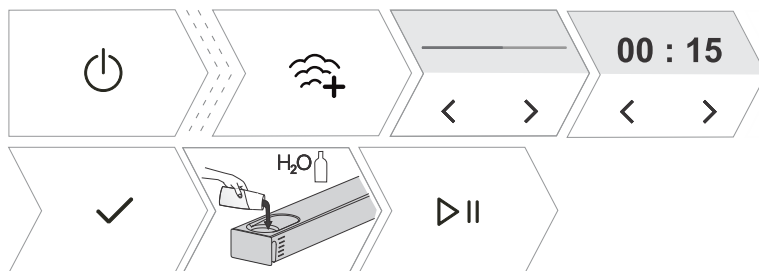














1. Mettez l'appareil en marche .
2. En appuyant sur  ou  cherchez le système et appuyez sur  pour le sélectionner.
3. Avec le système sous vide, vous pouvez utiliser les touches suivantes   pour régler la température souhaitée entre 45 et 95 °C. Avec le système vapeur, la température est pré-réglée à 100 °C et ne peut pas être modifiée.
4. Appuyez sur  et remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
5. Pour commencer la cuisson, appuyez sur .

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Ajout de vapeur

La vapeur permet de dorer davantage la surface des aliments et de les rendre plus croustillants. La juste dose de vapeur créée au cours de ce processus permet de mieux cuire la surface des aliments et de les rendre plus croustillants, tandis que l'intérieur des aliments reste doux et moelleux. Nous vous recommandons d'utiliser l'ajout de vapeur pour cuire du pain, des petits pains frais, des gâteaux et des gâteaux, ainsi que des petits morceaux de volaille et de légumes.



| | |
|----|--|
| 1. | Mettez l'appareil en marche  . |
| 2. | <p>En appuyant sur  ou  vous pouvez sélectionner le mode de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none">  Résistance de voûte + Résistance de sole  Chaleur tournante  Gril fort + Ventilateur <p>L'écran affiche le symbole partiellement illuminé . Appuyez sur la touche pour ajouter de la vapeur pendant la cuisson.</p> <p>L'ajout de vapeur n'est possible qu'avec les trois modes de cuisson.</p> |
| 3. | <p>En appuyant sur  ou  vous pouvez sélectionner le niveau d'intensité de la vapeur et la durée de cuisson à la vapeur.</p> <p>Niveau inférieur - adapté à la cuisson de grosses pièces de viande, de pâte levée, de poisson.</p> <p>Niveau intermédiaire - adapté à la cuisson de brioches fraîches, de gâteaux, de soufflés et à la cuisson de volailles.</p> <p>Niveau supérieur - adapté à la cuisson du pain.</p> <p>Adapté à la cuisson du poisson, du pain, des gâteaux et du poulet, nous recommandons d'ajouter de la vapeur dans la phase initiale de la cuisson, au cours des 10 à 15 premières minutes.</p> <p>Réglez la durée de l'ajout de vapeur - de 30 min à 2 heures (selon le modèle).</p> <p>Confirmez votre sélection avec .</p> <p>Le symbole  s'illumine complètement, ce qui signifie que l'ajout de vapeur est activé avec succès.</p> |
| 4. | Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous). |
| 5. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur  . |

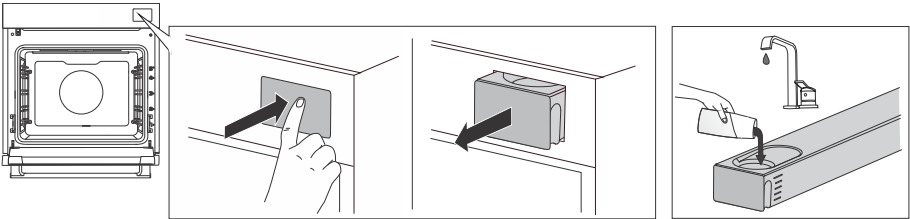
Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

⚡ INFORMATION

L'ajout de vapeur peut également être activé ou désactivé pendant la cuisson.

Remplissage du réservoir d'eau




Le réservoir d'eau permet une alimentation indépendante du four en eau. Le volume du réservoir est d'environ 1,3 L.



1. Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur la porte.
2. Ouvrez le couvercle supérieur. Nettoyez le réservoir à l'eau. Assemblez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche.
3. Repoussez le réservoir dans le logement jusqu'à la butée.

REMARQUE : après la cuisson, l'eau restante dans le système de vapeur est pompée dans le réservoir d'eau. Le couvercle et le réservoir d'eau peuvent être nettoyés avec des produits de nettoyage conventionnels ne contenant pas de matériaux abrasifs.

Le tableau ci-dessous indique les niveaux marqués sur le réservoir d'eau et la consommation approximative d'eau pour un cycle avec différents réglages du système et l'ajout de vapeur. Si l'eau du réservoir est épuisée, rajoutez-en.

| Niveau | 30 min |
|---|----------|
|  | Niveau 1 |
|  | Niveau 2 |
|  | Niveau 2 |

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

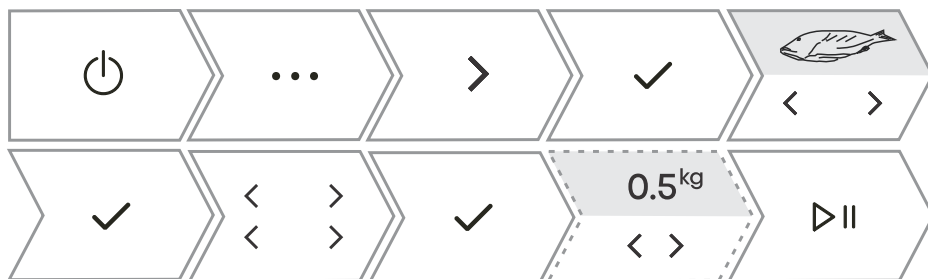
⚠ ATTENTION !

Si vous ne respectez pas le témoin MAX et versez trop d'eau dans le réservoir, l'eau en excès pourrait se déverser sur le sol à travers l'espace entre le couvercle du réservoir et le réservoir.

L'eau versée dans le réservoir doit avoir une température ambiante d'environ 20 °C (+/- 10 °C). N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore ou d'autres liquides du même type. Utilisez uniquement de l'eau douce du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazeuse.

Programmes automatiques

Le programme comporte un large choix de recettes prédéfinies approuvées par des chefs et des nutritionnistes.



1. Mettez l'appareil en marche et sélectionnez En appuyant sur < ou > sélectionnez **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu.
2. en appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner le type d'aliment et le plat de votre choix. Confirmez avec ✓ .
Les recettes disposent d'un système, d'une température et d'une durée de cuisson prédéterminés.
REMARQUE : pour certains plats, il est possible de modifier le poids et le niveau de cuisson.
3. Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷ II .
4. Certains plats comprennent également la fonction de préchauffage rapide. Lorsque la température définie est atteinte, un bip retentit. L'écran affiche **Insérez le plat**. Ouvrez la porte et insérez le plat. Le programme reprend automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.

REMARQUE : en appuyant sur + vous pouvez voir une description détaillée de la sélection actuelle.

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

cuisson

Extra





1. Mettez l'appareil en marche et sélectionnez **...** . En appuyant sur **<** ou **>** sélectionnez **EXTRA**. Confirmez avec **✓** pour accéder au sous-menu.
2. en appuyant sur **<** ou **>** vous pouvez sélectionner une fonction (voir tableau ci-dessous). Confirmez avec **✓** .
Les valeurs prédéfinies s'affichent. Certaines fonctions permettent de régler la température et la durée de cuisson.
3. Pour commencer la cuisson, appuyez sur **▶ II** .

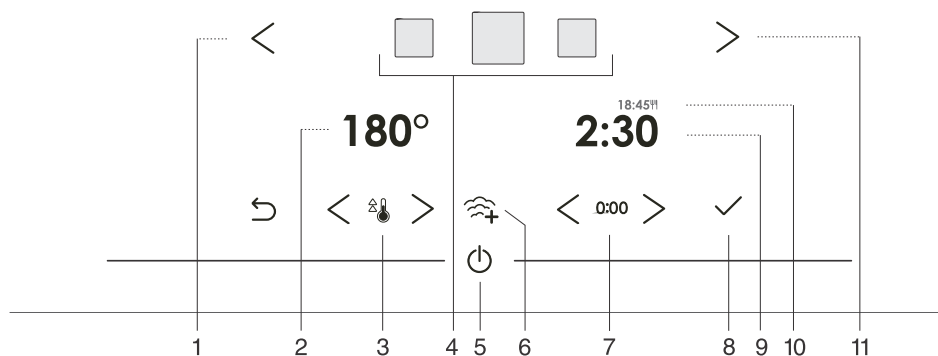
| Programme | Utilisation |
|--------------------|--|
| AIRFRY | Cuisson d'aliments à l'air chaud, sans ajout de matière grasse. Alternative plus rapide et plus saine à la restauration rapide. Cette méthode de cuisson donne aux aliments une texture croustillante, sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une alternative saine à la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories. REMARQUE : pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un plateau à grille Airfry, qui permet une circulation uniforme de l'air chaud autour des aliments. |
| LEVAGE | La pâte lèvera plus rapidement et plus uniformément sans que la surface ne soit desséchée. N'ouvrez pas la porte pendant que la pâte lève. |
| DÉSHYDRATER | L'air permet de réduire la quantité d'humidité dans les aliments et donc de prolonger leur durée de vie. |
| DÉCONGÉLATION | Cette méthode est utilisée pour la décongélation lente des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pains et petits pains et fruits congelés). À mi-décongélation, retournez les aliments et séparez-les s'ils ont été congelés l'un sur l'autre. |
| REGÉNÉRER | Ce mode vous permet de réchauffer en douceur des plats préparés à la vapeur et à l'air chaud. La vapeur évite que les aliments ne se dessèchent en préservant leur jus, leur saveur et leur texture. |
| MAINTENIR AU CHAUD | Cette fonction est utilisée pour maintenir au chaud les plats déjà préparés. N'ouvrez pas la porte pendant le fonctionnement de l'appareil. |

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

| Programme | Utilisation |
|------------------------------------|--|
| RÉCHAUFFEMENT DES ASSIETTES | Cette fonction est utile si vous souhaitez préchauffer les assiettes ou les récipients afin que les aliments restent chauds plus longtemps. Vous pouvez régler la température. |
| CONSERVATION | Ce processus permet de prolonger la durée de vie des aliments. Utilisez des bocaux dotés d'un joint d'étanchéité en caoutchouc et d'un couvercle. N'utilisez pas de bocaux avec des bouchons à visser ou en métal, ni de boîtes de conserve en métal. Versez un litre d'eau chaude (d'une température d'environ 70 °C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux identiques. Placez la lèchefrite dans le four sur le deuxième gradin. |
| STÉRILISER LES FLACONS | Permet de stériliser tous les types de biberons. La stérilisation est un processus qui détruit tous types de micro-organismes. |
| SABBAT | <p>La fonction Sabbath permet aux aliments dans le four de rester au chaud sans avoir à allumer et éteindre le four.</p> <p>Vous pouvez régler la durée de fonctionnement (entre 24 et 72 heures) et la température. En appuyant sur  II , le compte à rebours commence.</p> <p>Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche .</p> <p>REMARQUE : en cas de panne de courant, le mode Sabbath sera désactivé et le four reviendra à son état initial.</p> |

Démarrage de la cuisson



| Touche | Utilisation |
|------------------|--|
| 1. | Touche de sélection gauche |
| 2. 180° | Sélection de la température |
| 3. | Mise en marche et arrêt du préchauffage rapide |
| 4. | Mode de cuisson sélectionné |
| 5. | Allumer et éteindre le four |
| 6. | Ajout de vapeur |
| 7. 0:00 | Réinitialisation de la minuterie |
| 8. | Confirmation de la sélection, réglages |
| 9. 2:30 | Durée de cuisson écoulée |
| 10. 18:45 | Heure de fin de cuisson |
| 11. | Touche de sélection droite |

REMARQUE : seules les touches correspondant au menu en cours sont éclairées (entièrement ou partiellement) sur le panneau de commande.

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez modifier le système, la température et la minuterie.

Fin de la cuisson et arrêt du four

Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche **CUISSON TERMINÉE**.

Vous pouvez également arrêter l'opération en appuyant sur **CUISSON TERMINÉE**.



En appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner un nouveau réglage. Confirmez avec ✓. La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.

| | |
|---|--|
| TERMINER | Sélectionnez Terminer pour terminer la cuisson. Le menu principal apparaît à l'écran. |
| POURSUIVRE LA CUISSON ? | En sélectionnant cette option, vous prolongez la cuisson avec le même système et les mêmes réglages de température. |
| GRATIN | Sélectionnez ce mode de cuisson pour cuire davantage le dessus du plat (voir chapitre <i>Gratin (menu +)</i>). |
| DESSOUS CROUSTILLANT | Sélectionnez ce mode de cuisson pour faire dorer davantage le dessous du plat (voir chapitre <i>Base croustillante</i>). |
| AJOUTER AUX PROGRAMMES ENREGISTRÉS ? | Ce mode vous permet d'enregistrer les réglages sélectionnés dans vos favoris et de les réutiliser ultérieurement (<i>Programmes enregistrés - enregistrez vos propres réglages</i>). |

💡 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). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

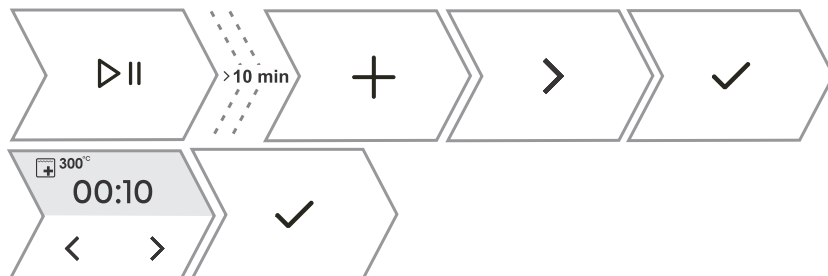
⚠ ATTENTION !

Si vous avez utilisé un système à vapeur ou un système avec ajout de vapeur, de l'eau peut s'accumuler au fond de la cavité du four, qui doit être essuyée après utilisation.

Gratin (menu +)

Cette fonction est utilisée dans la dernière phase de cuisson, pour ajouter de la sauce ou une garniture au plat ou pour rendre croustillant le dessus. La fonction gratin permet d'avoir une croûte dorée croustillante sur le dessus du plat ; au même temps, ceci permet de ne pas sécher le plat tout en lui donnant un plus bel aspect et un meilleur goût.

Fin de la cuisson et arrêt du four



1. Appuyez sur **+** et **<** ou **>** pour sélectionner **GRATIN**. La fonction est disponible après 10 minutes de cuisson.
2. L'écran affiche le mode de cuisson prédéfini (grand gril) et la température de 230 °C. Réglez la durée de cuisson (max. 10 min) et confirmez la sélection en appuyant sur **▷ II**.
3. La fonction peut également être désactivée pendant le fonctionnement. Arrêtez la cuisson en appuyant sur **▷ II**.

⚠ ATTENTION !

Contrôlez la cuisson. Avec la fonction gratin, le four atteint des températures élevées. La fonction gratin est active pendant 10 minutes au maximum, puis le four s'éteint automatiquement.

Base croustillante



Cette fonction n'est disponible qu'en fin de cuisson et peut être activée pendant 10 min.

1. Dans le menu de fermeture, appuyez sur **<** ou **>** pour sélectionner **DESSOUS CROUSTILLANT**. Confirmez votre sélection en appuyant sur **▷ II**.
2. Arrêtez la cuisson en appuyant sur **▷ II**.

Programmes enregistrés - enregistrez vos propres réglages

La fonction d'enregistrement des programmes vous permet d'enregistrer vos réglages préférés et les plus fréquemment utilisés afin de pouvoir les réemployer ultérieurement. Jusqu'à 12 recettes peuvent être enregistrées.



1. Enregistrement des recettes dans les réglages.

Appuyez sur **+** et **<** ou **>** pour sélectionner **AJOUTER AUX PROGRAMMES ENREGISTRÉS ?** Confirmez avec **✓**.

Sauvegarde du réglage après la fin de la cuisson.

2. Dans le menu de fermeture, appuyez sur **<** ou **>** pour sélectionner **AJOUTER AUX PROGRAMMES ENREGISTRÉS ?**. Confirmez avec **✓**.

Vous pouvez également modifier le nom d'un réglage enregistré. En appuyant sur **<** ou **>** vous pouvez sélectionner la lettre et la confirmer avec **✓**. Si nécessaire, supprimez le caractère avec **X**. Confirmez avec **+** pour enregistrer votre recette préférée.

3. Affichage des recettes déjà enregistrées.

Appuyez sur **...**. Appuyez sur **<** ou **>** pour sélectionner **ENREGISTRER PROGRAMME**. Confirmez avec **✓** pour accéder au sous-menu. Les recettes enregistrées s'affichent. REMARQUE : vous pouvez également modifier les valeurs prédéfinies des recettes déjà enregistrées et les sauvegarder sous un nouveau nom après la cuisson.

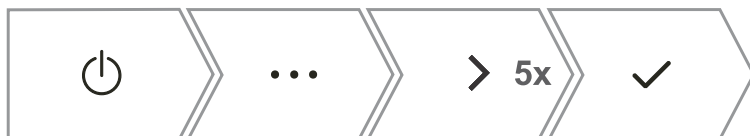
4. Suppression des recettes déjà enregistrées

Mettez l'appareil en marche et sélectionnez **...**. En appuyant sur **<** ou **>** sélectionnez **ENREGISTRER PROGRAMME**. Confirmez avec **✓** pour afficher les recettes enregistrées. Sélectionnez une recette et supprimez-la en appuyant sur **X**.

Choix des réglages généraux

⚠ 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.



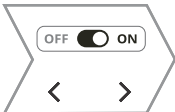

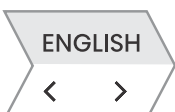

Appuyez sur Appuyez sur < ou > pour sélectionner **RÉGLAGES**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu.

Vous pouvez modifier les réglages individuels avec la touche < ou > .

| | | |
|----|--|---|
| 1. | | TEMPS Réglez les heures et les minutes. Vous pouvez sélectionner les options d'affichage 12 h ou 24 h en appuyant sur ⌚ . |
| 2. | | VOLUME Vous pouvez choisir entre quatre niveaux de volume (pas de son, faible, moyen, élevé). |
| 3. | | SON TACTILE Activez ou désactivez le son des touches. |
| 4. | | MODE NUIT Cette option réduit automatiquement la luminosité de l'écran entre 19h00 et 7h00 et désactive l'affichage de l'horloge ainsi que les signaux sonores. Pour activer le mode Nuit, définissez l'heure de début et l'heure de fin de fonctionnement. Désactivez le mode Nuit en appuyant sur ⌚ . |
| 5. | | AFFICHAGE Cette option vous permet d'activer ou de désactiver l'affichage diurne. Elle est désactivée par défaut (OFF). Si l'option est activée (ON), la consommation énergétique peut augmenter. |
| 6. | | PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Cette fonction active le préchauffage automatique des systèmes de cuisson compatibles. Activez-la (ON) ou désactivez-la (OFF). |

Choix des réglages généraux

Suite du tableau de la page précédente

| | | |
|--|---|--|
| 7. |  | SYSTÈMES DE CHAUFFAGE La fonction permet d'activer d'afficher tous les systèmes de cuisson sur l'unité d'affichage. Choisissez d'activer (ON) ou de désactiver (OFF). |
| 8. |  | RÉGLAGES D'USINE Cette fonction réinitialise l'appareil aux réglages d'usine. L'écran affiche Réinitialiser , à confirmer par un appui long ✓. |
| 9. |  | LANGUE L'écran affiche la langue par défaut (anglais). Si la langue dans laquelle les textes sont affichés à l'écran ne vous convient pas, sélectionnez-en une autre. |
| 10. |  | DURETÉ DE L'EAU Vous pouvez choisir parmi cinq niveaux de dureté de l'eau. La valeur par défaut est fixée au niveau 3. Le nettoyage du système de vapeur dépend à la fois de sa fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau utilisée. La dureté de l'eau doit être ajustée avant la première utilisation. Si la dureté de l'eau est supérieure ou inférieure à la valeur par défaut, vous pouvez modifier le niveau de dureté défini. |
| Pour quitter le menu des paramètres généraux, appuyez sur ... ou ↩ | | |

Verrouillage de l'affichage (menu +)






| | |
|----|---|
| 1. | Appuyez sur + et < ou > pour sélectionner VERROUILLAGE DE L'AFFICHAGE . Confirmez la sélection en appuyant sur ✓. L'écran est maintenant verrouillé. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur + puis confirmez votre sélection en appuyant sur ✓. |
|----|---|
















- 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 le verrouillage est activé après le réglage d'une fonction de minuterie, le four fonctionnera normalement ; cependant, il ne sera pas possible de modifier les paramètres.
- Lorsque les touches sont verrouillées, vous ne pouvez pas changer les modes de cuisson ou les fonctions supplémentaires. Vous ne pouvez qu'arrêter la cuisson.
- Les touches restent verrouillées même après l'arrêt du four. Pour sélectionner un nouveau système, vous devez désactiver le verrouillage.

Paramétrage Wi-Fi

Mettez l'appareil en marche .

Pour accéder au réglage des fonctions du module Wi-Fi, appuyez sur .

Si vous avez appuyé sur  par inadvertance, vous pouvez annuler le réglage par un appui long sur  (pendant 18 secondes) .

| | | |
|----|---|--|
| 1. |  < 3 s  | Activation du module Wi-Fi : Après une longue pression (jusqu'à 3 secondes)  , l'écran affiche WI-FI ACTIVÉ pour indiquer que le module est activé. Le symbole WI-FI ACTIVÉ se met à clignoter. |
| 2. |  > 3 s < 6 s  | Connexion de l'appareil : Après une longue pression (entre 3 et 6 secondes)  , l'écran affiche CONFIGURATION DE LA CONNEXION . REMARQUE : pour d'autres réglages, suivez les instructions de l'application ConnectLife app.. |
| 3. |  > 6 s < 9 s  | Connexion d'utilisateurs supplémentaires : Après une longue pression (entre 6 et 9 secondes)  , l'écran affiche APPAIRAGE . Ce réglage permet de connecter des utilisateurs supplémentaires à l'appareil à l'aide de ConnectLife app.. REMARQUE : pour d'autres réglages, suivez les instructions de l'application ConnectLife app.. |
| 4. |  > 9 s < 12 s  | Suppression de tous les utilisateurs connectés : Après une longue pression (entre 9 et 12 secondes)  , l'écran affiche TOUT DISSOCIER . Ce réglage permet de supprimer tous les utilisateurs connectés de ConnectLife app.. |
| 5. |  > 15 s < 18 s  | Désactivation du module Wi-Fi : Désactivez la connexion Wi-Fi en appuyant longuement (entre 15 et 18 secondes)  . L'écran affiche WI-FI DÉSACTIVÉ . |

Gestion du contrôle à distance du four

ATTENTION !

La fonction de surveillance à distance via un appareil mobile ne doit pas être utilisée pour remplacer la surveillance personnelle directe du processus de cuisson dans le four. Vérifiez toujours régulièrement, en personne, ce qui se passe réellement dans le four.

Appuyez sur . L'écran affiche **Remote**, indique la possibilité de commande à distance via l'application ConnectLife.

INFORMATION

Pour des raisons de sécurité, certaines fonctions ne sont pas disponibles via l'accès à distance.

- Si le four est en mode veille et que vous ouvrez sa porte, l'option de commande à distance doit être réactivée.
- Si la porte du four est ouverte pendant le processus de cuisson, l'option de commande à distance du four est désactivée.
- Toute activité de l'utilisateur sur le bandeau de commandes désactivera automatiquement l'option de commande à distance du four.
- L'annulation ou l'achèvement du programme ou du processus de cuisson est la seule option qui reste disponible, que le contrôle à distance soit activé ou non.
- La commande à distance est désactivée lors de l'utilisation d'un dispositif à micro-ondes (ne s'applique pas aux systèmes à four micro-ondes combinés).

ATTENTION !

Assurez-vous toujours que le four est utilisé correctement et conformément aux instructions, en particulier lorsque vous utilisez la télécommande. Ne faites pas fonctionner le four via la télécommande à moins d'être certain de ce qu'il contient exactement.

| Statut Wi-Fi | Symbole Wi-Fi sur l'écran |
|---|---|
| Le Wi-Fi est désactivé. | L'icône Wi-Fi s'illumine faiblement en permanence. |
| Le Wi-Fi est activé et il est connecté avec succès au serveur. | Le symbole Wi-Fi est tout illuminé en permanence. |
| Le Wi-Fi est activé et : <ul style="list-style-type: none"> • la connexion au serveur est en cours d'établissement, • est en train d'établir des connexions, • aucune connexion n'est établie avec le serveur. | L'icône Wi-Fi est totalement allumée et clignote. |
| Le contrôle à distance du four n'est pas activée. | Le symbole REMOTE (contrôle à distance) ne s'illumine pas à l'écran. |
| Le contrôle à distance du four est activée. | Le signe REMOTE (contrôle à distance) est entièrement allumé sur l'unité d'affichage. |

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Équipement :

- 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.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, d'aliments ou d'autres objets sur le plancher du four. Cela pourrait endommager la surface intérieure du four et compromettre la sécurité et l'efficacité de l'appareil.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- 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.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille métallique, insérez la plaque polyvalente un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

Préparation des aliments :

- 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.
- 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.
- 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.

Utilisation efficace de l'énergie



















- Préchauffer le four uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de ce mode d'emploi. Si vous utilisez un préchauffage rapide, ne mettez pas de nourriture dans le four tant que celui-ci n'est pas complètement chaud, sauf indication contraire. Le fait de chauffer un four vide consomme beaucoup d'énergie. Nous vous recommandons donc, si possible, de préparer plusieurs plats à la suite ou plusieurs plats en même temps.
- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- 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.

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Table de cuisson



















REMARQUE : plats marqués dans le tableau par :

- une étoile * , remuez à plusieurs reprises et retournez, deux étoiles ** , préchauffez le four. Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

| Plat |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE | | | | | |
| Pâtisseries/gâteaux dans des moules | | | | | |
| crème caramel (sous vide) | 60 | 3 |  | 95 | 35-50 |
| | 45 | 2 | | | |
| Génoise | 60/45 | 1 |  | 160-170** | 30-40 |
| tarte avec garniture | 60/45 | 1 |  | 170-180 | 60-80 |
| gâteau marbré | 60/45 | 2 |  | 180-190 | 50-70 |
| gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts) | 60/45 | 1 |  | 170-180 | 50-60 |
| tarte ouverte, tarte | 60 | 3 |  | 170-180 | 35-45 |
| | 45 | 2 | | | |
| brownies | 60 | 2 |  | 170-180 | 35-45 |
| | 45 | | | | 30-40 |
| la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson | | | | | |
| strudel | 60/45 | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| strudel, congelé | 60/45 | 2 |  | 200-210 | 80-100 |
| roulé | 60 | 3 |  | 160-170 | 30-40 |
| | 45 | 1 | | | 25-35 |
| Buchteln | 60/45 | 2 |  | 180-190 | 30-40 |
| biscuits, cookies | | | | | |
| cupcakes | 60 | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| | 45 | 2 | | | |
| petite pâtisserie à la levure | 60 | 3 |  | 170-180 | 20-30 |
| | 45 | 2 | | | |




















Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

| Plat |  cm |  |  |  °C |  min |
|--|--|---|---|--|---|
| petite pâte levée à la levure, 2 niveaux | 60 | 2+4 |  | 160-170 | 20-30 |
| | 45 | 1+3 | | | 30-40 |
| pâte feuilletée | 60 | 3 |  | 190-200 | 10-20 |
| | 45 | 1 | | | |
| pâte feuilletée, 2 niveaux | 60 | 2+4 |  | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | 10-20 |
| biscuits | | | | | |
| biscuits sablés | 60 | 3 |  | 140-150** | 20-30 |
| | 45 | 2 | | | 25-35 |
| biscuits | 60 | 3 |  | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 2 | | | |
| biscuits, 2 niveaux | 60 | 2+4 |  | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| meringue | 60/45 | 2 |  | 80 | 110-130 |
| meringue, 2 niveaux | 60 | 2+4 |  | 80-100** | 120-150 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| macarons | 60 | 3 |  | 140 | 10 |
| | | | | 130 | 15-20 |
| | 45 | 2 | | 140 | 10 |
| | | | | 130 | 15-20 |
| pain | | | | | |
| fermentation et cuisson | 60 | 2 |  | 30 | 30-60 |
| | 45 | 1 | | | |
| Bao buns | 60 | 3 |  | 100 ** | 10-20 |
| | 45 | 2 | | | |
| pain sur une plaque de cuisson | 60 | 1 |  | 190-200 | 40-55 |
| | 45 | 2 | | 220 ** | 15 |
| | | | | 190 | 25-40 |
| pain dans un moule | 60/45 | 2 |  | 190-200 | 30-45 |





















Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

| Plat |  cm |  |  |  °C |  min |
|--|--|---|---|--|---|
| pain plat (focaccia) | 60/45 | 2 |  | 220 ** | 20 |
| | | | | 180 | 5-15 |
| brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner) | 60 | 3 |  | 200-210 ** | 15-25 |
| | 45 | 2 | | | |
| brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner), 2 niveaux | 60 | 2+4 |  | 200-210 ** | 20-30 |
| | 45 | 1+3 | | | 15-25 |
| pain grillé | 60 | 5 |  | L3 | 5-15 |
| | 45 | 4 | | | |
| toasts | 60/45 | 4 |  | L2 | 3-10 |
| pizza et plats | | | | | |
| pizza | 60 | 1 |  | max | 4-12 |
| | 45 | | | max** | |
| pizza, 2 niveaux | 60 | 2+4 |  | max | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | 20-30 |
| pizza surgelée | 60 | 2 |  | 210-220 | 15-20 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| pizza surgelée, 2 niveaux | 60 | 2+4 |  | 210-220 | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| tarte salée, quiche | 60/45 | 2 |  | 190-210 | 50-60 |
| börek | 60 | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| | 45 | | | | 40-50 |
| VIANDE | | | | | |
| bœuf et veau | | | | | |
| rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg | 60/45 | 2 |  | 160-170 | 160-190 |
| faux-filet, cuit à point, 1 kg | 60/45 | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| rôti de bœuf, cuit lentement | 60 | 2 |  | 100-120 | 150-240 |
| | 45 | 1 | | | |

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

| Plat |  cm |  |  |  °C |  min |
|--|--|---|---|--|---|
| steaks de bœuf, bien cuits, 3 cm d'épaisseur | 60/45 | 3 |  | L2 | 20-30 |
| hamburgers, épaisseur 3 cm | 60 | 4 |  | L3 | 30-40 |
| | 45 | 3 | | | |
| rôti de veau, 1,5 kg | 60 | 2 |  | 190-200 | 90-110 |
| | 45 | 1 | | | |
| porc | | | | | |
| rôti de porc, croupion, 1,5 kg | 60 | 2 |  | 190-200 | 70-100 |
| | 45 | | | | 85-100 |
| rôti de porc, épaule, 1,5 kg | 60 | 2 |  | 180-200 | 140-170 |
| | 45 | 1 | | | |
| longe de porc, 400 g, cuite lentement | 60 | 2 |  | 100-120 | 200-300 |
| | 45 | | | | 250-350 |
| rôti de porc, à cuisson lente | 60 | 2 |  | 100-120 | 150-240 |
| | 45 | 1 | | | |
| côtes de porc, cuites lentement | 60 | 3 |  | 120-140 | 210-310 |
| | 45 | 2 | | | |
| côtelettes de porc, épaisseur 3 cm | 60/45 | 3 |  | 220-230 | 25-35 |
| volaille | | | | | |
| volaille, 1,2 - 2,0 kg | 60 | 2 |  | 210-220 | 60-80 |
| | 45 | 1 | | | |
| volaille farcie, 1,5 kg | 60/45 | 2 |  | 170-190 | 100-120 |
| volaille, poitrine (sous vide) | 60/45 | 3 |  | 65 | 90-120 |
| | | 2 | | | |
| cuisses de poulet | 60 | 3 |  | 210-220 | 35-45 |
| | 45 | 2 | | |  |
| ailes de poulet | 60 | 3 |  | 210-220 | 35-45 |
| | 45 | 2 | | | |

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

| Plat | cm | | | °C | min |
|--|-------|---|--|------------|--------|
| volaille, poitrine, cuisson lente | 60 | 3 | | 100-120 | 40-80 |
| | 45 | 2 | | | |
| plats de viande | | | | | |
| pain de viande, 1 kg | 60/45 | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| saucisses à griller, bratwurst | 60 | 4 | | L2 | 30-40* |
| | 45 | 3 | | | 20-30* |
| POISSONS ET FRUITS DE MER | | | | | |
| poisson entier, 350 g | 60 | 4 | | 200-220 ** | 20-30 |
| | 45 | 3 | | | |
| filet de poisson, épaisseur 1 cm | 60 | 4 | | 210-220 | 5-15 |
| | 45 | 3 | | | |
| steak de poisson, épaisseur 2cm | 60 | 4 | | 160-170 | 15-25 |
| | 45 | 3 | | | |
| pétoncles | 60 | 4 | | 220-230 ** | 5-15 |
| | 45 | 3 | | | |
| crevettes | 60 | 4 | | L2 | 20-30 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| LÉGUMES | | | | | |
| brocoli, entier, 500 g | 60/45 | 3 | | 100 | 18-23 |
| brocoli, fleurons, 500 g | 60/45 | 3 | | 100 | 15-20 |
| pois, 2,5 kg | 60/45 | 3 | | 100 | 18-23 |
| chou-fleur, bouquets, 500 g | 60/45 | 3 | | 100 | 15-20 |
| carottes, entières, 500 g | 60/45 | 3 | | 100 | 25-30 |
| courge, quartiers, 500 g | 60/45 | 3 | | 100 | 35-40 |
| asperges, 500 g | 60/45 | 3 | | 100 | 15-20 |
| pommes de terre au four, potatoes | 60 | 3 | | 180-200 | 30-40 |
| | 45 | 2 | | | |
| pommes de terre au four, coupées en deux | 60 | 3 | | 200-220 | 30-40* |
| | 45 | 2 | | | |









Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

| Plat |  cm |  |  |  °C |  min |
|---|--|---|---|--|---|
| pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote) | 60 | 3 |  | 200-210 | 25-35 |
| | 45 | 2 | | | |
| Frites maison | 60 | 3 |  | 210-220 | 25-35* |
| | 45 | 2 | | | |
| légumes mélangés, morceaux | 60 | 3 |  | 190-200 | 30-40 |
| | 45 | 2 | | | |
| légumes farcis | 60/45 | 2 |  | 200-210 | 40-50 |
| PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS | | | | | |
| Frites | 60/45 | 2 |  | 200-210 | 30-40* |
| Frites, 2 niveaux | 60 | 2+4 |  | 200-210 | 30-40* |
| | 45 | 1+3 | | | 40-50* |
| Médallions de poulet | 60 | 2 |  | 210-220 | 25-35* |
| | 45 | | | | 20-30* |
| Bâtonnets de poisson | 60 | 3 |  | 210-220 | 25-35* |
| | 45 | 2 | | | 20-30* |
| lasagne, 400 g | 60/45 | 2 |  | 210-220** | 40-50 |
| légumes en julienne | 60/45 | 2 |  | 190-200 | 35-45* |
| croissants | 60 | 3 |  | 100 | 20 |
| | | | | 170 | 15-20 |
| | 45 | 1 | | 100 | 20 |
| | | | | 170 | 15-20 |
| PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR | | | | | |
| moussaka de pommes de terre | 60/45 | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| lasagne | 60/45 | 2 |  | 180-190 | 45-55 |
| pudding sucré et cuit au four | 60 | 2 |  | 170-180 | 40-50 |
| | 45 | | | | 35-45 |
| soufflé sucré | 60 | 3 |  | 180 ** | 16-20 |
| | 45 | 2 | | | |

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

| Plat |  cm |  |  |  °C |  min |
|-------------------------------|--|---|---|--|---|
| plats gratinés | 60 | 3 |  | 170-190 | 30-45 |
| | 45 | 2 | | | |
| tortillas farcies, enchiladas | 60/45 | 2 |  | 180-190 | 10-20 |
| fromage à griller | 60 | 4 |  | L1 | 15-25* |
| | 45 | 3 | | | 10-15* |

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

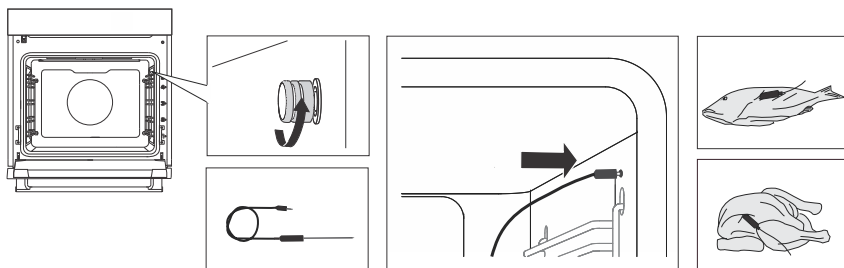
Cuisson avec une sonde alimentaire (▲FOOD PROBE)

(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.
REMARQUE : pour utiliser la sonde de température, il faut d'abord interrompre le processus de cuisson en cours, puis brancher la sonde de température à sa prise. Le fait de brancher la sonde dans la prise entraîne la suppression des fonctions prééglées de l'appareil.
2. Retirez le couvercle de la prise située dans le coin supérieur droit de l'avant du four (selon le modèle de l'appareil) et branchez la sonde dans la prise.
En appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner le réglage automatique ou manuel.
3. - en mode manuel, le symbole ▲ apparaît à côté du mode de cuisson à l'écran, ainsi que la température de cuisson prédéfinie (dans une plage de température allant jusqu'à 210 °C), laquelle peut être modifiée. Définissez également la température à cœur de l'aliment (dans une fourchette de température comprise entre 30 et 99 °C). L'utilisation du mode manuel est illustrée dans l'image ci-dessus.
- En mode automatique, appuyez sur < ou > pour sélectionner le plat. Les recettes disposent d'un mode de cuisson, d'une température et d'une durée de cuisson prédéterminés. Il est possible de faire plus ou moins dorer les aliments
REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.
4. Confirmez le réglage en appuyant sur ▷|| .
Pendant la cuisson, la température réglée et la température actuelle de l'aliment s'affichent tour à tour à l'écran. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur souhaitée de l'aliment pendant le fonctionnement.
5. Lorsque la température à cœur définie est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. L'écran affiche **Cooking complete**. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez désactiver à l'aide de n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore cesse automatiquement.

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

INFORMATION

L'utilisation d'une sonde de température permet la sélection automatique du mode de 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 avec précaution la sonde de l'aliment et de son logement, nettoyez-la et replacez le couvercle du logement.

Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

| Type d'aliment |  /  °C /  | très saignante [°C] | saignante [°C] | peu saignante [°C] | à point [°C] |
|----------------------------------|--|---------------------|----------------|--------------------|--------------|
| BŒUF | | | | | |
| bœuf, rôti |  / 170 / 2 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| bœuf, surlonge |  / 140 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| rôti de bœuf / bifteck de croupe |  / 160 / 3 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| hamburgers |  / Haute / 4 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| VEAU | | | | | |
| veau, surlonge |  / 140 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| veau, croupion |  / 160 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| PORC | | | | | |
| rôti, cou |  / 170 / 3 | / | / | 65-70 | 75-85 |
| porc, longe |  / 140 / 2 | / | / | 60-69 | / |
| pain de viande |  / 170 / 2 | / | / | / | 80-85 |
| AGNEAU | | | | | |

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

| Type d'aliment |  / $^{\circ}\text{C}$ /  | très saignante [$^{\circ}\text{C}$] | saignante [$^{\circ}\text{C}$] | peu saignante [$^{\circ}\text{C}$] | à point [$^{\circ}\text{C}$] |
|----------------------------------|--|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| agneau |  / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| MOUTON | | | | | |
| mouton |  / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| CHEVREAU | | | | | |
| chèvre |  / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| VOLAILLE | | | | | |
| volaille, entière |  / 210 / 2 | / | / | / | 82-90 |
| volaille, poitrine |  / 170 / 2 | / | / | / | 62-65 |
| POISSONS ET FRUITS DE MER | | | | | |
| truite |  / 210 / 4 | / | / | 62-65 | / |
| thon |  / Intermédiaire / 4 | / | / | 55-60 | / |
| saumon |  / Intermédiaire / 4 | / | / | 52-55 | / |

ATTENTION !

Veillez à mettre l'appareil hors tension et à attendre 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. Essuyez un chiffon doux ou une éponge propre.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).
- 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.
- Les accessoires du four peuvent être lavés au lave-vaisselle. Les guides coulissants ne sont pas adaptés aux lave-vaisselle.

| | |
|--------------------------------|--|
| Extérieur de l'appareil | Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour éliminer les impuretés et sécher les surfaces. |
| Intérieur de l'appareil | Pour la saleté ou la crasse tenace, utilisez des nettoyeurs de four conventionnels. Essuyez ensuite soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage. |
| Accessoires et gradins | Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide. Si la saleté persiste, nous vous recommandons de les faire tremper avant et d'utiliser une brosse. |

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

Nettoyage à la vapeur

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

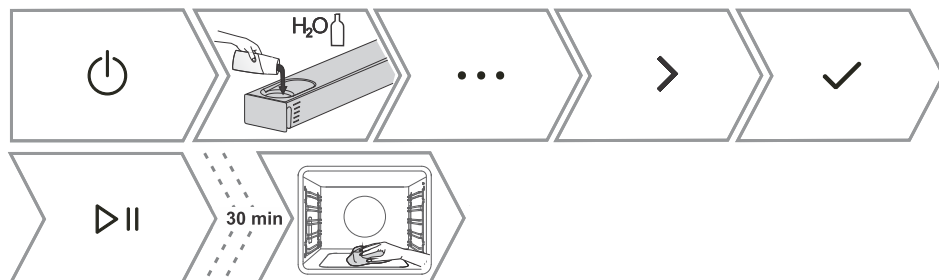
Il est plus efficace s'il est utilisé régulièrement, après chaque utilisation.

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.

ATTENTION !

Utilisez la fonction STEAM CLEAN quand le four a complètement refroidi.

Nettoyage et entretien

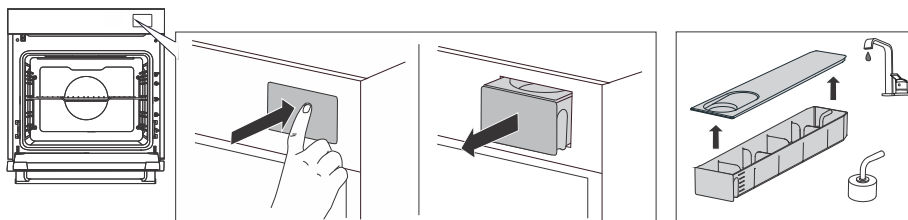


1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Allumez l'appareil et sélectionnez En appuyant sur < ou > sélectionnez le menu **NETTOYAGE**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu.
3. En appuyant sur < ou > sélectionnez **STEAM CLEAN** . Confirmez avec ✓
4. Le programme durera 30 minutes. À la fin du programme, l'écran affiche **TERMINER** .
5. Une fois le programme terminé, essuyez les taches avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Après le nettoyage, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu de produit nettoyant.
Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

Nettoyage du réservoir d'eau et de la mousse filtrante

⚠ ATTENTION !

Nettoyez la mousse filtrante lors de chaque nettoyage et détartrage du réservoir d'eau.



1. Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur la porte.
2. Ouvrez le couvercle supérieur. Nettoyez le réservoir à l'eau.
3. Le couvercle et le réservoir d'eau peuvent être nettoyés avec des produits de nettoyage conventionnels ne contenant pas de matériaux abrasifs.
AVERTISSEMENT : le réservoir n'est pas adapté au lave-vaisselle.

Suite du tableau de la page précédente

4. Nettoyez le tuyau d'entrée et la mousse filtrante avec de l'eau du robinet. Rincez la mousse de manière à faire disparaître toute trace de saleté visible.
Après le nettoyage, remplacez le réservoir dans son logement jusqu'à la butée.


Nettoyage du système de vapeur

La fréquence de nettoyage dépend à la fois du nombre de cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

Vous pouvez effectuer la procédure vous-même, sans quoi l'écran affiche un message de rappel.

Un détartrage régulier est indispensable, sous peine de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil ; il permet en outre de prolonger la durée de vie de l'appareil et d'améliorer ses performances de cuisson.

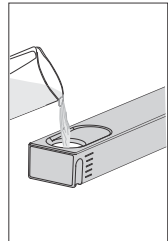
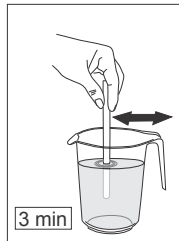
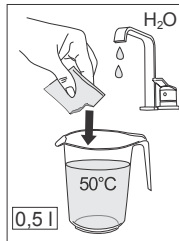
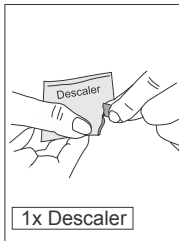
💡 INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas effectuer le nettoyage du système de vapeur lorsque le four vous le demande, vous pouvez faire disparaître le message d'alerte en appuyant sur . Le nettoyage peut être repoussé jusqu'à trois fois, puis la fonction vapeur est désactivée jusqu'à ce que la procédure soit effectuée.

Agent de détartrage

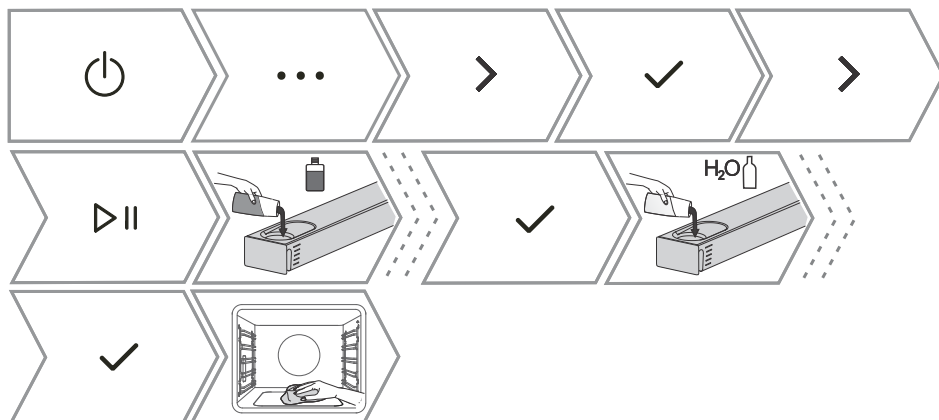
Préparez-le en mélangeant le détartrant fourni avec 0,5 l d'eau chaude (à environ 50 °C).

Dissoudre le détartrant dans l'eau en remuant. Versez dans le réservoir l'agent de détartrage préparé.



Eau douce

Nettoyage et entretien



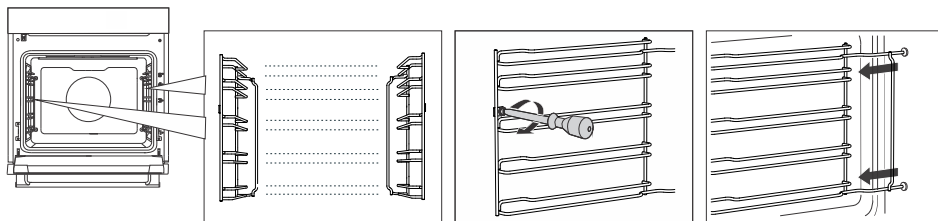
1. Allumez l'appareil et sélectionnez En appuyant sur < ou > sélectionnez le menu **NETTOYAGE**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu.
2. En appuyant sur < ou > sélectionnez **DÉTARTRAGE** . Confirmez avec ✓
3. Remplissez le réservoir avec 0,5 L de détartrant.
Confirmez avec ✓ .
Détartrage en cours.
4. Lorsque le processus est terminé, l'écran confirme la fin de l'opération de détartrage.
Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche pour le rinçage. Confirmez avec ✓ .
5. Une fois le processus de rinçage terminé, la fin de l'opération est confirmée à l'écran.
Vous pouvez maintenant procéder au nettoyage de réservoir d'eau et du four.

⚠ ATTENTION !

N'utilisez que le détartrant fourni afin de garantir une efficacité optimale et la longévité de l'appareil. Un sachet suffit pour une opération de nettoyage. Il est disponible auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne maintainlife.com. L'utilisation de produits tiers ne garantit pas un nettoyage complet, ce qui peut nuire au bon fonctionnement de la fonction vapeur et réduire la durée de vie de l'appareil.

Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)

Utilisez des produits de nettoyage conventionnels pour nettoyer les guides.



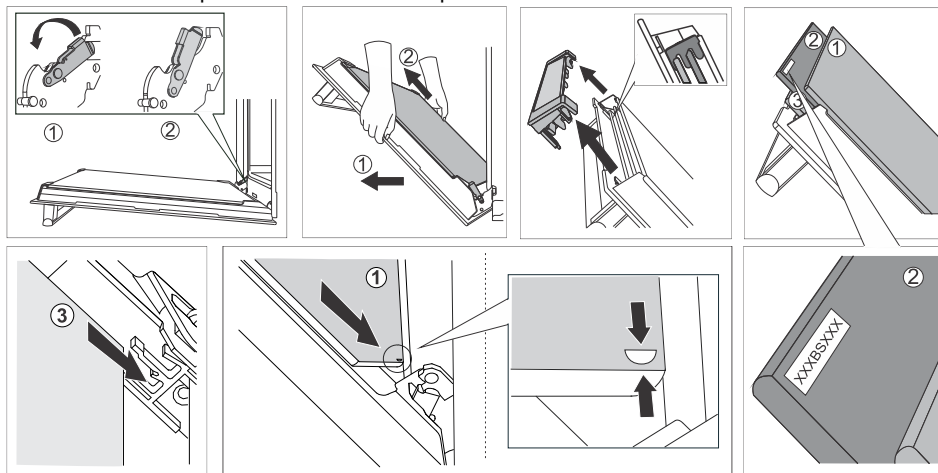
1. Utilisez un tournevis pour retirer la vis (vous pouvez également utiliser une pièce de monnaie appropriée qui s'adapte à l'indentation de la tête de vis).
2. Retirez les guides des trous dans la paroi arrière.

Après le nettoyage, resserrez les vis des guides à l'aide d'un tournevis. Lorsque vous remettez les guides en place, veillez à les monter du même côté que celui où ils étaient installés avant leur retrait.

💡 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. Pour remplacer la porte du four, commencez par **ouvrir complètement la porte**.
2. La porte du four est fixée aux charnières avec des supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Déplacez le levier de sécurité vers la porte à un angle de 90°. Fermez progressivement la porte à un angle de 45° ; puis soulevez la porte et tirez-la.

Nettoyage et entretien

Suite du tableau de la page précédente

| | |
|----|---|
| 3. | Pour nettoyer les vitres de la porte de l'intérieur, retirez d'abord la vitre de la porte du four. Suivez les étapes 1 à 4 pour le processus de retrait de la vitre, en laissant la porte en place et non retirée du four. |
| 4. | Retirez le guide d'air. Tenez-le sur les côtés gauche et droit de la porte avec vos mains et tirez-le légèrement vers vous pour le retirer. |
| 5. | Pour retirer les vitres de la porte du four, saisissez le bord supérieur du verre et retirez-le soigneusement. Répétez la même procédure pour le deuxième et, si nécessaire, le troisième verre, en fonction du modèle de four. Veillez à effectuer cette opération avec soin et délicatesse pour éviter tout dommage aux vitres ou à d'autres parties du four. |
| 6. | Pour remettre la vitre en place, procédez dans l'ordre inverse. Veillez à ce que le verre soit correctement aligné et installé en toute sécurité pour garantir le bon fonctionnement du four. Les vitres internes doivent être correctement orientées lors de l'installation. Respectez les indications figurant sur la vitre. |

Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les charnières sont correctement installées.

ATTENTION !

Tournez toujours les deux leviers de sécurité vers le support lors du montage ou du retrait de la porte de l'appareil. C'est une étape essentielle pour éviter d'éventuels dommages, car la charnière de la porte peut se fermer avec une force considérable.

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 et permet une ouverture et une fermeture faciles, silencieuses et douces de la porte. Une légère poussée à un angle de 15° (par rapport à la position ouverte de la porte) suffit pour que la porte se ferme doucement et automatiquement.

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 pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, retirez la batterie de cuisine et les gradins du four.

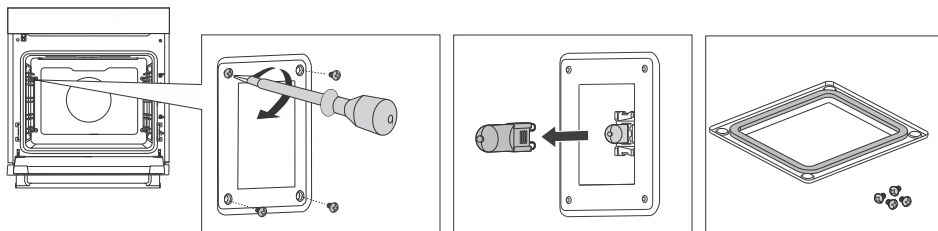
Lampe halogène : G9, 230 V, 25 W

Le four est équipé d'une lampe halogène.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

⚠ ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique. Veillez à ne pas rayer l'émail. Protégez vos mains pour ne pas vous brûler.



1. Dévissez les quatre vis. Retirez le couvercle et la vitre.
2. Retirez l'ampoule halogène (à gauche et à droite) et remplacez-la par une neuve.

REMARQUE : le couvercle a un joint qui ne doit pas être retiré. Le joint doit s'ajuster à la paroi du four.

Dépannage

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.

Tableau de dépannage et des erreurs

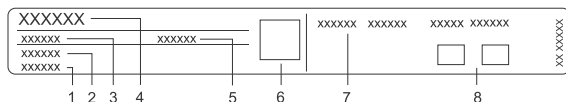
| Problème/erreur | Cause |
|---|--|
| Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent. | Contactez le service après-vente. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule. |
| L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé. | Appuyez sur le bouton On/Off et maintenez-le enfoncé pendant 8 secondes jusqu'à ce que l'écran soit réinitialisé. 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. |
| L'écran affiche l'erreur Err X. En cas d'un code d'erreur à deux chiffres, l'écran affiche Err XX. | 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. |
| L'écran affiche Cuisson avec sonde à viande, mais la sonde de température n'est pas connectée. | Nettoyez la prise. Essayez de connecter et de déconnecter la sonde de température plusieurs fois d'affilée. |
| Accumulation de condensation sur la face interne de la vitre. | Il s'agit d'un phénomène normal lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en eau, comme les pommes de terre, le fromage blanc, etc. Attendez que le verre refroidisse après utilisation, puis retirez les gouttes restantes. |
| Fuites de vapeur au niveau de la porte du four. | Vérifiez le bon positionnement du joint dans la rainure de la porte. Installez-le correctement au cas où il ne serait pas positionné de manière appropriée. |

Suite du tableau de la page précédente

| Problème/erreur | Cause |
|--|-------|
| 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. | |

Étiquette – informations sur l'appareil

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 | 5. ID/code |
| 2. Modèle | 6. Code QR |
| 3. Type | 7. Informations techniques |
| 4. Marque | 8. Étiquettes/symboles de conformité |

Information de conformité

| | |
|--|--------------------------|
| Type d'équipement radio : | Module Wi-Fi/BLE intégré |
| Indicateur Wi-Fi | |
| Plage de fréquence de fonctionnement : | 2412 ~ 2472 MHz |
| Puissance de sortie maximale : | 19.99 dBm EIRP |
| Gain d'antenne maximal : | 3.26 dBi |
| Indicateur Bluetooth | |
| Plage de fréquence : | 2402 ~ 2480 MHz |
| Sortie porteuse : | 10,00 dBm |
| Type d'émission : | F1D |

La société certifie la conformité du dispositif Connectlife avec les exigences indispensables et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE. La déclaration de conformité détaillée peut être consultée sur la page Internet de votre appareil <https://auid.connectlife.io>, dans la section des documents complémentaires.



INFORMATION

L'appareil dispose d'une interface graphique basée sur la bibliothèque graphique LVGL.



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 à cuire dans des moules comme indiqué sur l'image.

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









** Préchauffez l'appareil pendant 5 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.









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

1) Retournez les aliments après 2/3 du temps de cuisson.

| CUISSON | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------|--|---|------------|-------|--|
| Plat | Équipement | moule placement |  cm |  | °C | min |  |
| biscuits/cookies – support unique | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 3 | 130** | 35-45 | — |
| | | | 45 | 2 | 140 | 35-45 | — |
| biscuits/cookies – support unique | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 3 | 140-150 | 30-40 |  |
| | | | 45 | 2 | 140 | 40-50 |  |
| cookies – deux grilles/niveaux | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 2,4 | 135*** | 35-45 |  |
| | | | 45 | 1,3 | 140 | 40-55 |  |
| cupcakes – support simple | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 3 | 160-170*** | 20-30 | — |
| | | | 45 | 2 | 160-170 | 25-35 | — |
| cupcakes – support simple | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 3 | 150-160** | 25-35 |  |
| | | | 45 | 2 | 160-170*** | 25-35 |  |
| cupcakes – deux grilles/niveaux | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 2,4 | 140 | 30-40 |  |
| | | | 45 | 1,3 | 160-170 | 40-50 |  |
| Génoise | moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille | | 60 | 1 | 160*** | 25-35 | — |
| | | | 45 | 2 | 160*** | 25-35 | — |
| Génoise | moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille | | 60 | 3 | 170-180** | 25-35 |  |
| | | | 45 | 1 | 165 | 25-35 |  |

Suite du tableau de la page précédente

| CUISSON | | | | | | | |
|--------------------------|--|---|-------|---|------------|-------|--|
| tarte aux pommes | 2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille |  | 60 | 1 | 160-170*** | 70-90 |  |
| | | | 45 | 1 | 170-180*** | 70-90 |  |
| tarte aux pommes | 2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille |  | 60 | 3 | 175 | 70-90 |  |
| | | | 45 | 2 | 170-180 | 70-90 |  |
| RÔTISSAGE | | | | | | | |
| pain grillé | grille métallique | | 60/45 | 5 | max | 5-15 |  |
| Hamburgers ¹⁾ | grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur | | 60/45 | 4 | max | 30-45 |  |

| CUISSON À LA VAPEUR | | | | | | |
|--------------------------------------|---|--|---|--|---|--|
| Plat | Équipement |  cm |  |  °C |  min |  |
| Brocoli frais ; lèchefrite simple | Lèchefrite profonde perforée | 60/45 | 3 | 100 | 15-20 |  |
| Brocoli frais ; 300 g | Lèchefrite profonde perforée | 60/45 | 3 | 100 | 12-15 |  |
| Petits pois congelés ; 2,5 kg | Lèchefrite profonde perforée + Bac d'égouttement | 60/45 | 3,1 | 100 | 30-40 |  |

 **ASKO**



946664-a3

