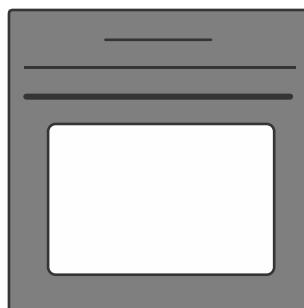


MODE D'EMPLOI

FOUR ENCASTRABLE



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

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

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

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

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

Tables des matières

1. Consignes de sécurité	4
2. Autres avertissements de sécurité importants	5
3. Description de l'appareil	7
3.1 Équipement des appareils	7
3.2 Panneau de commandes	8
4. Avant la première utilisation	9
4.1 Première mise en marche	9
5. Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson	11
5.1 Mode de cuisson professionnel	12
5.2 Fonctions du programmateur	14
5.3 Cuisson par étapes	16
5.4 Injection de vapeur pendant le processus de cuisson	16
5.5 Mode de cuisson automatique	19
5.6 Programmes automatiques	20
5.7 Sélection des fonctions complémentaires / extras	22
6. Démarrage de la cuisson	23
6.1 Brunissage supplémentaire – au gratin	23
7. Fin de la cuisson et arrêt du four	23
8. Choix des réglages généraux	25
8.1 Verrouillage des touches	27
9. ConnectLife et connectivité (Wi-Fi)	28
9.1 Connexion de l'appareil à un appareil mobile	28
9.2 Réglages du module Wi-Fi	28
10. Astuces et conseils généraux pour la cuisson	31
10.1 Table de cuisson	32
10.2 La cuisson avec une sonde de température	36
11. Nettoyage et entretien	39
11.1 Nettoyage du four (Steam Clean)	39
11.2 Nettoyage du plateau d'évaporation	40
11.3 Nettoyage du système de vapeur	41
11.4 Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)	42
11.5 Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres	42
11.6 Remplacement de l'ampoule	43
12. Dépannage	44
12.1 Tableau de dépannage et des erreurs	44
12.2 Étiquette – informations sur l'appareil	45
13. Information de conformité	45
14. Protection de l'environnement	46
15. Test de cuisson	47

1. Consignes de sécurité

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

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

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

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

AVERTISSEMENT : un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé uniquement par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne qualifiée, au risque de provoquer un accident.

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 nettoyants 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.

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

2. 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 daucune 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.

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.

Ne placez la coupelle d'évaporation dans l'appareil qu'en cas de cuisson avec injection de vapeur. Lorsque vous n'utilisez pas la fonction d'injection de vapeur, retirez-la.

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

ATTENTION !

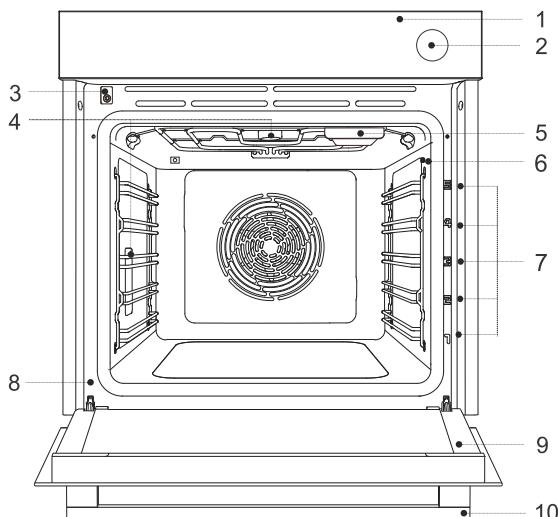
Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

3. Description de l'appareil



ATTENTION !

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



3.1 Équipement des appareils

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 lèchefrite dans le gradin.

Glissières fixes – poser l'équipement sur la glissière. Sur la même glissière, vous pouvez poser la grille avec le lèchefrite.

REMARQUE : les gradins pour insérer l'équipement sont numérotés de bas en haut.

Équipements et accessoires du four

(selon modèle, se référer à la fiche produit)

1. Grille – utilisée pour griller ou rôtir ou comme support pour un récipient, un lèchefrite ou un plat à gratin.

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.

La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.

2. Lèchefrite peu profond – utilisé pour les galettes de pain et les petits gâteaux. Il peut également être utilisé comme bac d'égouttement.

REMARQUE : un lèchefrite peu profond peut se déformer lorsqu'il est chauffé dans le four. Quand il refroidit, il revient à son état d'origine. La déformation n'affecte pas sa fonctionnalité.

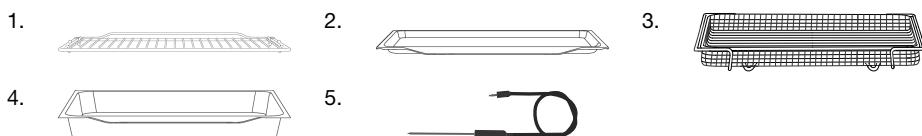
3. Plateau en fil Airfry – (lèchefrite avec trous) utilisé pour la cuisson avec des systèmes à injection de vapeur et pour la friture à l'air chaud. Les trous permettent une meilleure circulation de l'air autour de la nourriture et favorisent un meilleur croustillant.

Lorsque vous cuisinez des aliments à teneur plus élevée en liquide (eau, graisse), insérez un lèchefrite universel peu profond ou profond un gradin plus bas.

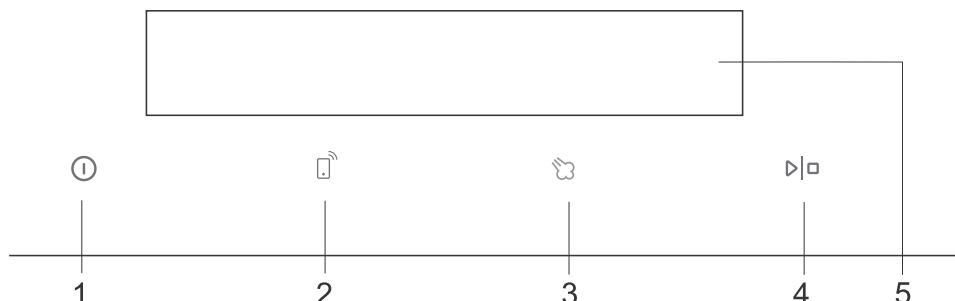
4. Lèchefrite profond tout usage – utilisé pour la cuisson des légumes et des pâtisseries humides. Il peut également être utilisé comme bac d'égouttement.

REMARQUE : n'insérez jamais le lèchefrite profond tout usage (ou universel) dans le premier gradin lors de la cuisson.

5. Sonde de température pour la viande - (BAKESENSOR)



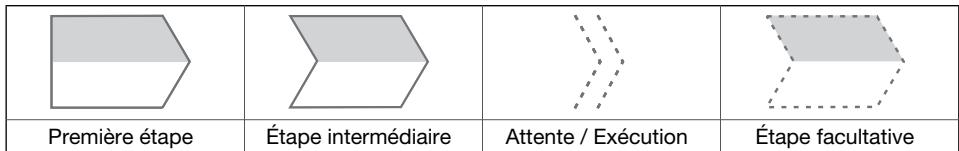
3.2 Panneau de commandes



Touche	Utilisation
1	Power button (①)
2	Wi-Fi button (Wi-Fi icon)
3	Steam button (Steam cloud icon)
4	On/Off button (Triangle icon) Confirmation of a parameter
5	Affichage des paramètres actuels du four. Partie éclairée de la ligne : affiche le champ sélectionné de A à E. ▼ Flèche : affiche le réglage de base sélectionné (pro bake), (auto bake), (extra bake).

Touches de raccourci :	
	 4 s
Touchez brièvement la touche – pour sélectionner les paramètres	Appuyez sur la touche – pendant 5 secondes pour ajouter des paramètres ou faire rapidement des modifications
-💡- INFORMATION	

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip de confirmation retentit (lorsque cette fonction est disponible).



4. Avant la première utilisation

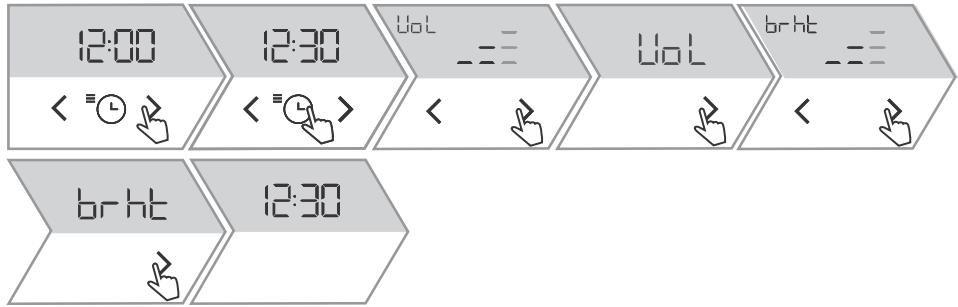
1.	Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
2.	Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyants abrasifs ou agressifs.
3.	Allumez le four (voir chap. 4.1 <i>Première mise en marche</i>)
4.	Préchauffez le four à 250 °C pendant une heure environ avec les résistances de voûte et de sole allumées (voir le chapitre Mode de cuisson professionnel).

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

4.1 Première mise en marche

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

Sélectionnez et confirmez d'abord les paramètres de base ci-dessous (heure exacte, volume du bip et éclairage de l'écran).



1.	<p>12:00 _____</p> <p>< ⏱ ></p>	Avec la touche < ou > définissez l'heure exacte de la journée. Confirmez votre sélection avec la touche ⏱ .
2.	<p>SETT. Vol _____</p> <p>> < ></p>	L'écran affiche Vol . Avec la touche < ou > augmentez ou diminuez le volume des bips.
3.	<p>SETT. brht _____</p> <p>> < ></p>	Lorsque vous touchez > l'écran affiche brht . Avec la touche < ou > augmentez ou diminuez l'intensité de l'éclairage de l'écran.
4.	<p>12:00 _____</p>	Pour quitter les paramètres de base, appuyez sur > .

5. Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Touche	Utilisation
<	Touche de sélection gauche
≡	Touche de sélection de cuisson. En appuyant sur cette touche, vous pouvez sélectionner :
Pro	A Mode professionnel Pro – il vous permet de régler les paramètres de cuisson (système de cuisson, température, préchauffage rapide et temps de cuisson) à votre convenance.
Auto	B Mode automatique Auto – des programmes spéciaux prédéfinis que vous pouvez également modifier.
Prog	C Programmes automatiques Prog (Pr01 à Pr22)
Othr	D Fonctions complémentaires Othr
SEtt	E Paramètres généraux SEtt
>	Touche de sélection droite
≡(L)	Touche de réglage des fonctions de temps et des paramètres généraux
»;;;	Touche de réglage de la fonction préchauffage rapide et de la fonction gratin

REMARQUE : l'écran n'éclaire que les touches qui peuvent être utilisées pour régler et confirmer le réglage sélectionné.

Symbole	Signification
□	Systèmes de cuisson
Wi-Fi	Wi-Fi/Connectivité
REMOTE	Allumer la télécommande du four
STEP1	Cuisson par étapes (STEP1, STEP2)
(L)	Fonction temps – temps de cuisson
¶	Fonction temps – fin différée
⌚	Minuterie
Arc	Sonde de température pour la viande
STEAM	Fonction VAPEUR pour ajouter de la vapeur pendant la cuisson.
»;;;	Préchauffage rapide

Suite du tableau de la page précédente

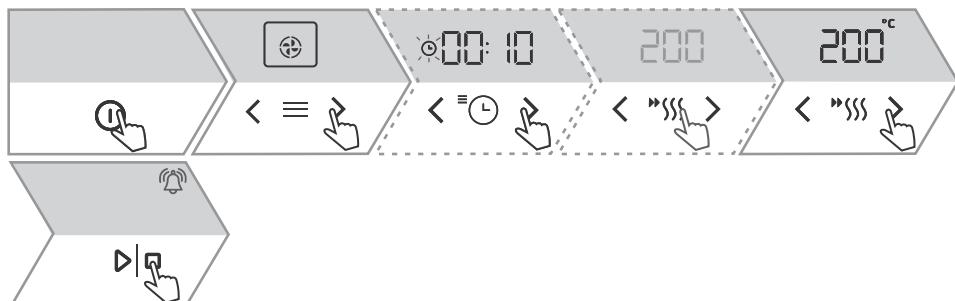
GRATIN

Fonction GRATIN pour gratiner la surface en fin de cuisson.

REMARQUE : certains symboles sont légèrement éclairés sur l'écran (la fonction est en mode veille). Si vous appuyez sur la touche pour sélectionner un symbole et le confirmer, l'éclairage du symbole s'intensifie. Cela signifie que la fonction est active.

5.1 Mode de cuisson professionnel

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



1. Allumez le four. Pendant quelques secondes, l'écran affichera **Pro**, puis les réglages du four qui ont été outrepassés s'affichent.
2. Avec la touche **<** ou **>** réglez le système de cuisson (voir tableau Sélection des systèmes de cuisson) et la température.
3. Utilisez le préchauffage rapide pour amener le four à la température désirée le plus rapidement possible. Lorsque vous touchez **"sss"**, le symbole s'allume. Lorsque la température réglée est atteinte, un bip retentit. L'écran affiche **door**. Ouvrez la porte et insérez le plat. Le programme reprend automatiquement la cuisson avec les paramètres sélectionnés.
4. De plus, vous pouvez définir :
 - fonctions de temps (voir chapitre 5.2 Fonctions du programmateur)
 - cuisson par étapes (voir chapitre 5.3 Cuisson par étapes)
 - fonction gratin (voir chapitre 6.1 Brunissage supplémentaire – au gratin)
 - ajout de vapeur (voir chapitre 5.4 Injection de vapeur pendant le processus de cuisson)
5. Pour commencer la cuisson, appuyez sur **▷ □**.

Choix du mode de cuisson

Symbol	Utilisation
	CHALEUR TOURNANTE La chaleur tournante permet une meilleure circulation de l'air autour du plat. De cette façon, elle séche davantage sa surface et crée une croûte plus épaisse. Pour rôtir des viandes, cuire des gâteaux et des légumes et pour sécher des aliments sur un ou plusieurs niveaux à la fois.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	CONVECTION NATURELLE Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).
	PIZZA Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
STEAM	FRITURE À AIR¹⁾ Cette méthode de cuisson donne du croustillant aux aliments, sans ajout de matières grasses. C'est une version saine de la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories. Convient pour les petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés précuits (frites, médaillons de poulet). L'ajout de vapeur permet une meilleure cuisson de la surface et la formation d'une croûte croustillante.
	GRILL AVEC CHALEUR TOURNANTE L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. Cela asséchera la surface. En combinaison avec le grill chauffant/grill, cela permet également d'obtenir une couleur plus intense. Pour une cuisson plus rapide de la viande et des légumes.
	CUISSON RAPIDE Pour les plats où un croustillant uniforme de tous les côtés est souhaitable. Le système convient également comme première étape dans le mode par étapes de cuisson, car il permet un brunissement rapide de la surface dans la première étape et une cuisson lente dans la deuxième étape. La viande sera juteuse avec une croûte bien dorée.
	GRAND GRIL Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments plats (pain grillé, canapés, saucisses à griller, steaks, poissons, brochettes, etc.), pour la cuisson au gratin et pour obtenir une belle croûte croustillante. La résistance de voûte chauffe uniformément toute la surface. La température maximale autorisée est de 240 °C.
	CUISISON LENTE Pour une cuisson lente, douce et contrôlée des aliments délicats (morceaux de viande tendre) et la cuisson de pâtisseries à fond croquant.
STEAM	RÉSISTANCES VOÛTE ET SOLE AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour une cuisson uniforme des plats sur un niveau et la préparation de soufflés. L'ajout de vapeur rôtit davantage la surface des aliments et favorise un meilleur croustillant.
STEAM	GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour rôtir la volaille et griller de gros morceaux de viande. L'ajout de vapeur rôtit davantage la surface des aliments et favorise un meilleur croustillant.
	GRANDE GRILLE ET SOLE Pour une cuisson plus rapide sur une seule grille et pour faire doré le dessus de votre pâtisserie de façon croustillante.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	GRILL AVEC SOLE VENTILÉE Pour une cuisson optimale de la pâte levée, de tous les types de pain et pour la conservation.
 ECO	ECO (CUISSON LENTE) ²⁾ 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 uniformément dorée / cuite. Elle est utilisée pour des températures comprises entre 140 °C et 220 °C.
REMARQUE : il est possible d'utiliser pour tous les systèmes la fonction gratin (voir chapitre 6.1 Brunissage supplémentaire – au gratin).	

¹⁾ Les systèmes permettent également d'injecter de la vapeur pendant la cuisson (voir chapitre 5.4 Injection de vapeur pendant le processus de cuisson).

²⁾ Cette fonction sert à déterminer la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.

5.2 Fonctions du programmeur

Symbole	Description	Utilisation
	Temps de cuisson	Ce mode vous permet de spécifier la durée de fonctionnement du four.
	Minuterie	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.
	Fin différée	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. | Avec la touche < ou > définissez le temps de cuisson souhaité. L'écran affiche  . |
| 2. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur  . |

Réglage de la minuterie



1. Lorsque vous touchez , l'écran affiche . Avec la touche < ou > définissez la durée de la minuterie. Confirmez le réglage en appuyant sur .

Le réglage maximum possible est de 24 heures.

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

Réglage fin retardée



1. Tout d'abord, réglez le temps de cuisson. Avec la touche < ou > définissez le temps de cuisson souhaité. L'écran affiche .
Exemple : temps de cuisson 2 heures
2. En appuyant deux fois sur l'écran affiche .
3. Avec la touche < ou > définissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt. L'heure de fin souhaitée s'affiche à l'écran.
Exemple : fin de la cuisson à 18 h
4. Pour commencer la cuisson, appuyez sur .
Le four passe en veille partielle en attendant d'être allumé (l'écran s'éteint). Les paramètres 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

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

À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement. L'écran affiche End. Un bref bip retentit.

INFORMATION

Vous pouvez réinitialiser la fonction de temps concernée sur 00.00 en touchant simultanément < ou > .

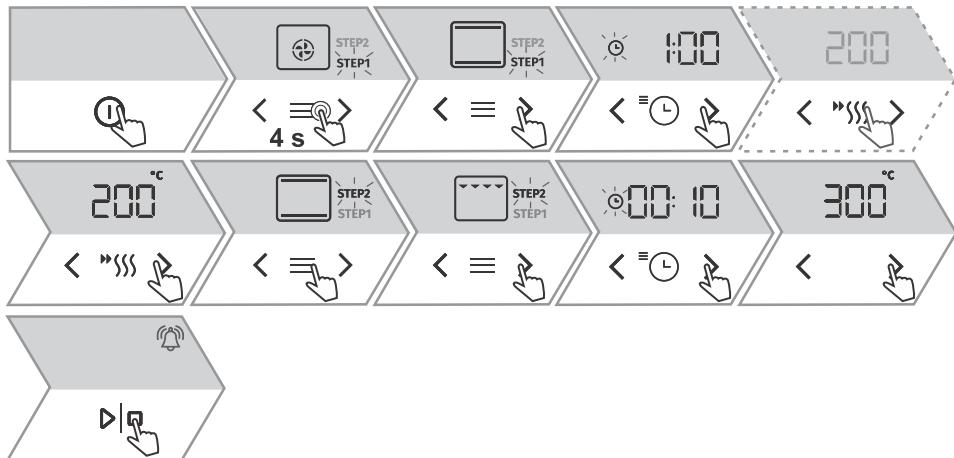
ATTENTION !

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.

5.3 Cuisson par étapes

Cette fonction permet une cuisson en deux étapes ou stades (deux étapes de cuisson consécutives sont combinées en un seul processus de cuisson).



1.	1. STEP 1 Allumez le four. L'écran affiche le réglage du four par défaut.
2.	Après une longue pression (4 secondes) sur \equiv , l'écran affiche STEP1 (la première étape de la préparation d'un plat). Réglez le système de cuisson, le temps de cuisson et la température. Vous pouvez également choisir un préchauffage rapide.
3.	2. STEP 2 En appuyant de nouveau sur \equiv , l'écran affiche STEP2 (la deuxième étape de la préparation d'un plat ; la première étape a déjà été définie).
4.	Réglez le système de cuisson, le temps de cuisson et la température. Vous pouvez également modifier les deux étapes avant de lancer la cuisson. En touchant \equiv , vous pouvez passer d'une étape à l'autre.
5.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur $\triangleright\square$. Le four commence d'abord à fonctionner avec les paramètres de la première étape.
6.	La cuisson par étapes peut être annulée en appuyant sur la touche \equiv pendant quatre secondes.

5.4 Injection de vapeur pendant le processus de cuisson

L'ajout de vapeur rôtit davantage la surface des aliments et favorise un meilleur croustillant. L'eau du réservoir s'égoutte de manière contrôlée dans un bac situé à côté des éléments chauffants supérieurs. La juste quantité de vapeur ainsi créée permet de mieux cuire les aliments à la surface pour un meilleur croustillant, tandis que les aliments restent tendres et moelleux à l'intérieur. Nous vous recommandons d'utiliser l'ajout de vapeur pour cuire du pain, des petits pains frais, des génoises et des gâteaux, ainsi que des petits morceaux de volaille et de légumes.

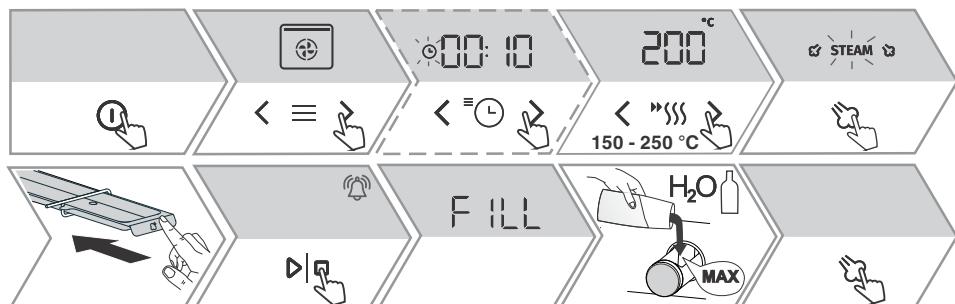
INFORMATION

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

Le symbole d'ajout de vapeur  STEAM  s'affiche à l'écran (légèrement éclairé) si une température supérieure à 150 °C a été sélectionnée.

Il n'est pas possible de régler le préchauffage dans les systèmes avec injection de vapeur. L'effet de vapeur correspondant sera obtenu si la fonction est activée alors que le four est encore froid.

Pendant la cuisson au four, la coupelle d'évaporation peut se déformer, mais cela n'affecte pas son fonctionnement.



1. Insérez la coupelle d'évaporation sur le côté droit, sous le haut de la cavité du four.
2. Touchez  . Le symbole  STEAM  sur l'écran s'allume.
3. Pour commencer la cuisson, appuyez sur  . L'écran affiche **FILL**.
4. Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous) et touchez de nouveau  .
5. La fonction (ajout de vapeur pendant la cuisson) peut également être désactivée pendant la cuisson. Touchez  . Le symbole  STEAM  reste partiellement éclairé à l'écran.

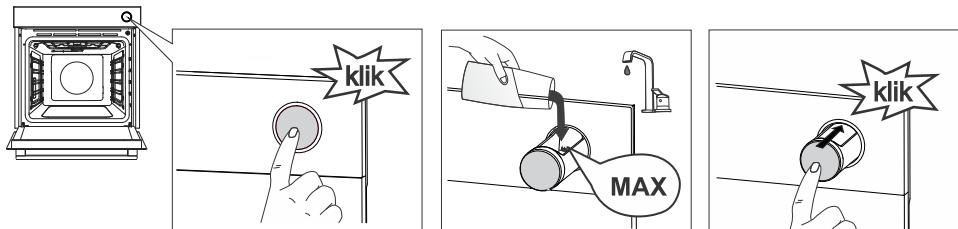
Remplissage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau permet d'alimenter en eau le four de manière indépendante. Le volume du réservoir est d'environ 1,3 dl.

Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau propre provenant du réseau d'alimentation en eau ou de l'eau en bouteille sans adjuvant supplémentaire. L'eau versée dans le réservoir doit avoir une température ambiante de 20 °C (+/- 10 °C) environ.

INFORMATION

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



- | | |
|-----|---|
| 1.. | Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur le bouton. Le réservoir sort automatiquement lorsque vous appuyez sur le bouton. |
| 2.. | Versez l'eau jusqu'au repère MAX du réservoir d'eau. |
| 3.. | Enfoncez complètement le réservoir d'eau dans son logement (vous entendrez un déclic une fois en place). |



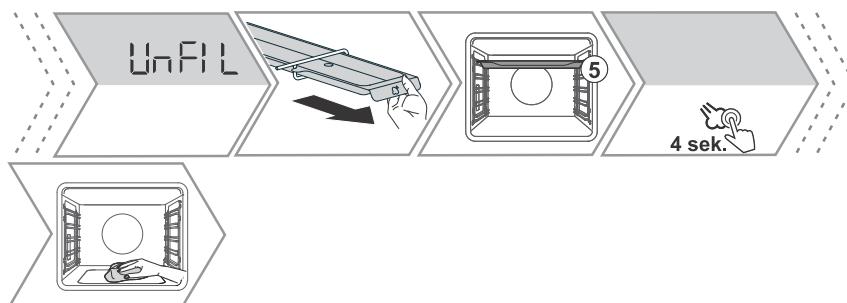
ATTENTION !

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.

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

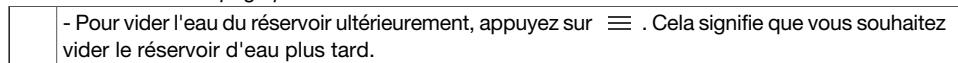
Vidange du réservoir d'eau

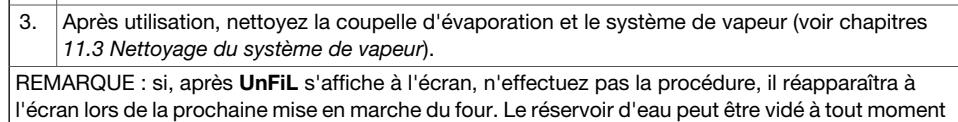
Une fois le four refroidi, et si vous avez utilisé la fonction vapeur pendant la cuisson,  , l'écran affiche **UnFiL** pour vider le réservoir d'eau.



- | | |
|----|---|
| 1. | Retirer les aliments du four. |
| 2. | - Pour vidanger directement l'eau du réservoir, retirez la coupelle d'évaporation et insérez une plaque de cuisson au 5ème échelon. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncee  . Le processus de vidange de l'eau du réservoir commence. Lorsque le processus est terminé, retirez la plaque de cuisson avec de l'eau du four et essuyez le four à sec. |

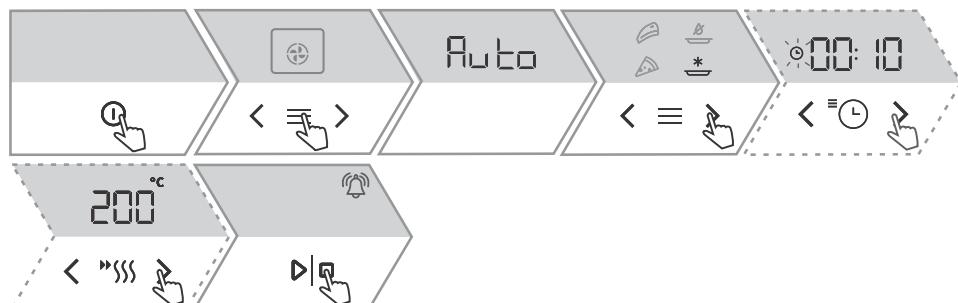
Suite du tableau de la page précédente

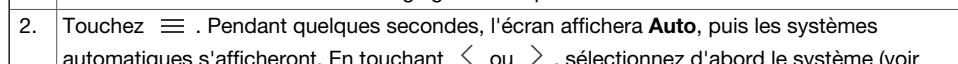
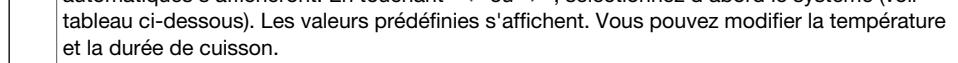
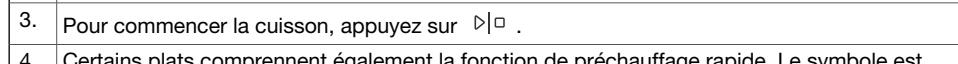
	- Pour vider l'eau du réservoir ultérieurement, appuyez sur  . Cela signifie que vous souhaitez vider le réservoir d'eau plus tard.
3.	Après utilisation, nettoyez la coupelle d'évaporation et le système de vapeur (voir chapitres 11.3 Nettoyage du système de vapeur).

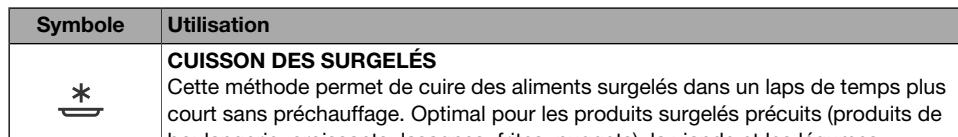
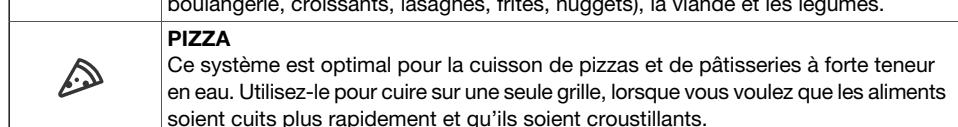
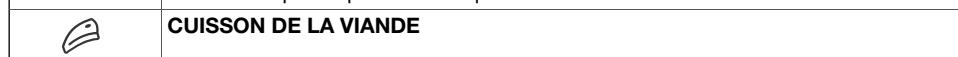
REMARQUE : si, après **UnFiL** s'affiche à l'écran, n'effectuez pas la procédure, il réapparaîtra à l'écran lors de la prochaine mise en marche du four. Le réservoir d'eau peut être vidé à tout moment en appuyant longuement sur  .

5.5 Mode de cuisson automatique

Avec ce mode, vous avez le choix entre plusieurs systèmes de fonctionnement.



- Allumez le four. L'écran affiche le réglage du four par défaut.
- Touchez  . Pendant quelques secondes, l'écran affichera **Auto**, puis les systèmes automatiques s'afficheront. En touchant  , sélectionnez d'abord le système (voir tableau ci-dessous). Les valeurs prédéfinies s'affichent. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson.
- Pour commencer la cuisson, appuyez sur  .
- Certains plats comprennent également la fonction de préchauffage rapide. Le symbole est tout illuminé. Lorsque la température réglée est atteinte, un bip retentit. L'écran affiche **door**. Ouvrez la porte et insérez le plat. Le programme reprend automatiquement la cuisson avec les paramètres sélectionnés.

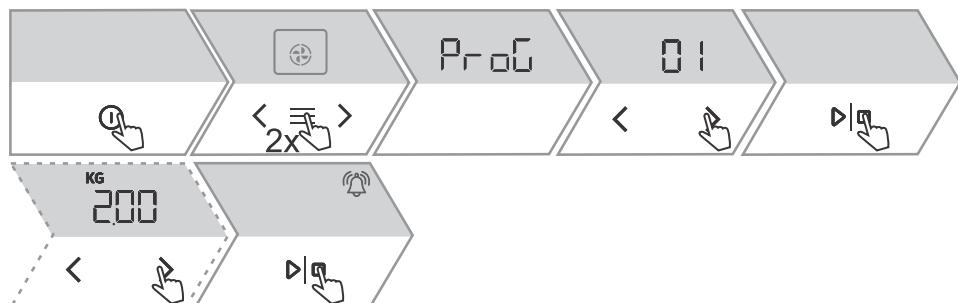
Symbole	Utilisation
	CUISSON DES SURGELÉS Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, nuggets), la viande et les légumes.
	PIZZA Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	CUISSON DE LA VIANDE

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	Pour une préparation optimale de la viande. Avant la cuisson, dans une poêle, faites saisir la viande de chaque côté dans de l'huile chaude. Cette méthode de préparation préservera son caractère juteux. Elle convient aux pièces de viande telles que le rôti de bœuf, le filet de bœuf, les morceaux du dos, etc.
	FRITURE À AIR Cette méthode de cuisson donne du croustillant aux aliments, sans ajout de matières grasses. C'est une version saine de la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories. Convient pour les petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés précuits (frites, médaillons de poulet).

5.6 Programmes automatiques

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



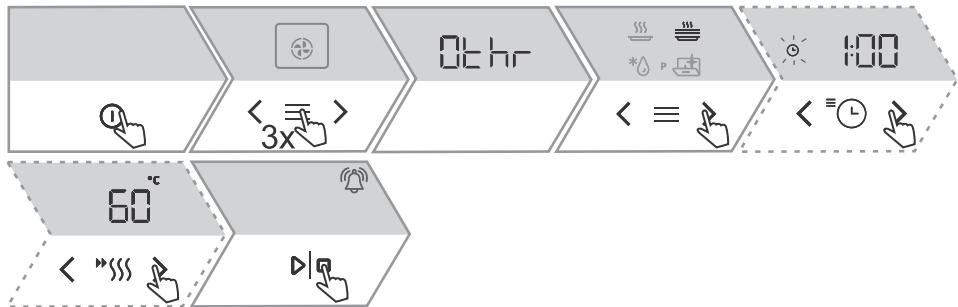
1. Allumez le four. L'écran affiche le réglage du four par défaut.
2. En appuyant deux fois sur  , l'écran affiche brièvement **ProG**; les programmes automatiques s'affichent alors. En touchant < ou > sélectionnez le programme (voir tableau ci-dessous). Confirmez votre sélection avec la touche  .
L'appareil vous recommandera le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson appropriés en fonction du type d'aliment spécifié. Lorsque cela est possible, vous pouvez ajuster le poids du plat.
3. Pour commencer la cuisson, appuyez sur  .

Désignation	Nom du programme	Équipement	Niveau.	Préchauffage	Tournant
Pr01	biscuits sablés	plaqué de cuisson peu profonde	3	oui	non
Pr02	cupcakes	plaqué de cuisson peu profonde	3	oui	non
Pr03	Génoise	moule et plat de cuisson sur grille	2	oui	non

Suite du tableau de la page précédente

Désignation	Nom du programme	Équipement	Niveau.	Préchauffage	Tournant
Pr04	petite pâtisserie à la levure	plaqué de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr05	pâte feuilletée	plaqué de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr06	tarte aux pommes	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr07	Strudel aux pommes	plaqué de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr08	Soufflé au chocolat	moule et plat de cuisson sur grille	3	oui	non
Pr09	fermentation et cuisson	plaqué de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr10	pain	plaqué de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr11	Rôti de porc	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr12	Bœuf rôti	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr13	Volaille - entière	grille métallique avec un plateau d'égouttage	2	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr14	Volaille - petits morceaux	grille métallique avec un plateau d'égouttage	3	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr15	pain de viande	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr16	Steak de bœuf cuit au four	grille métallique avec un plateau d'égouttage	4	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr17	Viande - cuisson lente	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr18	Poisson cuit/grillé	grille métallique avec un plateau d'égouttage	4	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr19	pommes de terre au four - morceaux	plaqué de cuisson profonde tout usage	3	non	non
Pr20	Soufflé aux légumes	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr21	lasagne	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr22	pizza	plaqué de cuisson peu profonde	1	oui	non

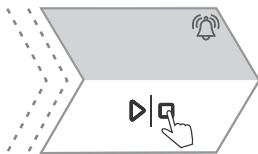
5.7 Sélection des fonctions complémentaires / extras



1. Allumez le four. L'écran affiche le réglage du four par défaut.
2. En touchant à plusieurs reprises \equiv , l'écran affiche brièvement **Othr**; des fonctions supplémentaires s'afficheront alors. Avec la touche < ou > sélectionnez une fonction (voir tableau ci-dessous). Les valeurs prédéfinies s'affichent. Certaines fonctions vous permettent de régler la température et le temps de cuisson.
3. Pour commencer la cuisson, appuyez sur $\triangleright\square$.

Symbole	Utilisation
	Décongélation Utilisez cette fonction pour décongeler lentement des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés). A la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, remués et séparés s'ils ont été congelés ensemble.
	Réchauffage Il est utilisé pour maintenir des plats déjà préparés au chaud. Vous pouvez régler la température.
	Chaudage des assiettes Il est utilisé pour préchauffer des assiettes ou des tasses afin que les aliments restent chauds pendant longtemps. Vous pouvez régler la température.
	Steam clean (nettoyage à la vapeur) Ce programme facilite l'élimination des taches dans le four (voir chapitre 11.1 Nettoyage du four (Steam Clean)).

6. Démarrage de la cuisson



Commencez la cuisson en touchant .

Jusqu'à ce que la température définie soit atteinte, la température actuelle et la température définie s'afficheront tour à tour à l'écran. Le symbole de température clignote en premier, mais lorsque la température souhaitée est atteinte, il s'éteint et un signal sonore retentit.

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

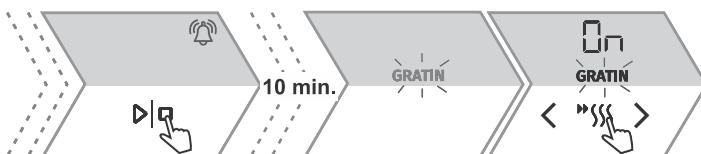
6.1 Brunissage supplémentaire – au gratin

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.

ATTENTION !

Contrôlez la cuisson. Avec la fonction gratin, le four atteint des températures élevées.

La fonction gratin sera active pendant 15 minutes au maximum, puis le four s'éteindra.



- | | |
|----|--|
| 1. | Pendant la cuisson, touchez . Le symbole GRATIN s'allume à l'écran, qui montre également On . |
| 2. | La fonction peut également être désactivée pendant le fonctionnement.
- Touchez , le symbole GRATIN sur l'écran s'éteindra et la cuisson se poursuivra selon les paramètres sélectionnés.
- Arrêtez la cuisson en touchant . |

7. Fin de la cuisson et arrêt du four



Terminez la cuisson en touchant . L'écran affiche **End** et la durée de cuisson atteinte. Un bref bip retentit.



INFORMATION

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

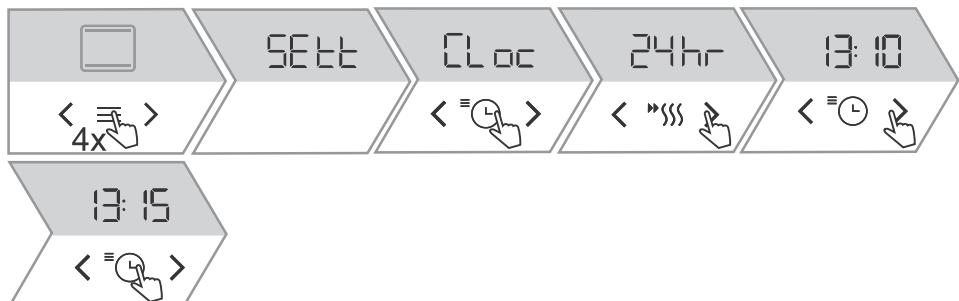
Après l'utilisation du four, il se peut qu'il reste de l'eau dans le canal de condensation (sous la porte). Essuyez le canal avec une éponge ou un chiffon.

8. 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.

Exemple de réglage de l'heure :



Exemple de réglage du volume du signal :



1.	<p>SETT</p> <p>< = ⊖ ></p>	<p>En touchant à plusieurs reprises , l'écran affiche brièvement SETT; le menu des paramètres généraux s'affiche alors.</p> <p>Vous pouvez naviguer entre les différents paramètres en appuyant sur le bouton. < ou > .</p>
2.	<p>CLoc</p> <p>< = ⊖ ></p> <p>00:00 24h</p> <p>< = ⊖ > < ></p>	<p>L'écran affiche CLoc.</p> <p>Pour régler l'horloge, appuyez d'abord sur .</p> <p>Sélectionnez 12 h ou 24 h sur l'écran, puis réglez l'heure.</p> <p>Confirmez de nouveau la sélection en appuyant sur .</p>
REMARQUE : vous pouvez modifier le réglage en appuyant sur < ou > .		
3.	<p>Vol</p> <p>< > < ></p>	<p>Volume du signal sonore</p> <p>L'écran affiche Vol. Vous pouvez choisir entre quatre niveaux de volume (zéro barres – désactivé (OFF), une, deux ou trois barres).</p>

Suite du tableau de la page précédente

4.	 < > < >	Luminosité de l'écran Sélectionnez le paramètre brht . Vous pouvez choisir entre trois niveaux de luminosité de l'écran (une, deux ou trois barres).
5.	 < > < >	Écran - mode nuit C'est une fonction qui diminue automatiquement la luminosité de l'écran pendant la nuit (entre 20 h et 6 h) et éteint l'affichage de l'horloge ainsi que les signaux sonores. Sélectionnez le paramètre nGht . Sélectionnez la mise sous tension (On) ou hors tension (OFF).
6.	 < > < >	Masquer l'horloge C'est une fonction qui active ou désactive l'affichage de l'horloge. Sélectionnez le paramètre hidE . Sélectionnez la mise sous tension (On) ou hors tension (OFF).
7.	 < > < >	Préchauffage rapide automatique La fonction permet d'ajouter automatiquement un préchauffage rapide aux systèmes de cuisson qui le permettent. Sélectionnez le paramètre Prht . Sélectionnez la mise sous tension (On) ou hors tension (OFF).
8.	 < > < >	Sabbat La fonction Sabbath permet aux aliments dans le four de rester au chaud sans avoir à allumer et éteindre le four. Sélectionnez le paramètre SAbb . Réglez la durée de fonctionnement (entre 24 et 72 heures) et la température. Lorsque vous touchez > < , le compte à rebours commence. L'écran affiche SAbb . Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche ① . REMARQUE : en cas de panne de courant, le mode Sabbath sera désactivé et le four reviendra à son état initial.
9.	 < > < >	Paramètres d'usine par défaut Cette fonction permet de réinitialiser l'appareil aux paramètres d'usine. L'écran affiche FAct . Appuyez sur > < assez longtemps pour que la ligne sous l'inscription s'allume complètement.
10.	 < > < >	Dureté de l'eau Vous avez le choix entre cinq niveaux de dureté de l'eau. Le paramètre par défaut est le niveau 5. Whr 1 signifie une eau ayant la dureté la plus faible. Whr 5 signifie une eau ayant la dureté la plus élevée.
11.	 < > < >	Détartrage Vous pouvez activer la fonction de détartrage vous-même ou le four vous le suggérera après un certain nombre de cycles d'utilisation de la fonction vapeur (l'écran affiche dEcL) (voir chapitre 11.3 Nettoyage du système de vapeur).

Pour quitter le menu des paramètres généraux, appuyez sur **≡**.

8.1 Verrouillage des touches



1. Appuyez longuement (6 secondes) sur ▶|□ , l'écran affiche **Loc** pour verrouiller les touches.
En appuyant de nouveau sur ▶|□ , vous désactivez le verrouillage.

- 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.

9. ConnectLife et connectivité (Wi-Fi)

Le four est équipé d'un module de connexion Wi-Fi  sans fil qui permet une connexion entre l'appareil et un dispositif mobile, par exemple, un smartphone ou une tablette. La connectivité permet de surveiller à distance l'appareil, ainsi que de contrôler à distance certaines fonctions du four.

L'application **ConnectLife** doit être installée sur votre appareil mobile et un compte utilisateur doit être créé (voir le chapitre 9.1 Connexion de l'appareil à un appareil mobile).

INFORMATION

Plusieurs utilisateurs peuvent être connectés à l'appareil en même temps.

Préparez le nom du réseau (SSID) et le mot de passe de votre routeur réseau domestique.

L'appareil ne prend en charge que la bande de fréquences de 2,4 GHz.

Préparez l'étiquette avec le code QR de l'identifiant unique de l'appareil (AUID), car vous en aurez besoin pour connecter l'appareil quand l'application le demandera.

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.

9.1 Connexion de l'appareil à un appareil mobile

L'application **ConnectLife** est disponible sur l'App Store d'Apple et sur Google Play Store.

 **ConnectLife**



Pour une aide et des informations supplémentaires, veuillez consulter www.connectlife.io. Pour toute autre information, fonctionnalité et assistance, veuillez consulter www.connectlife.io/getstarted.

9.2 Réglages du module Wi-Fi

INFORMATION

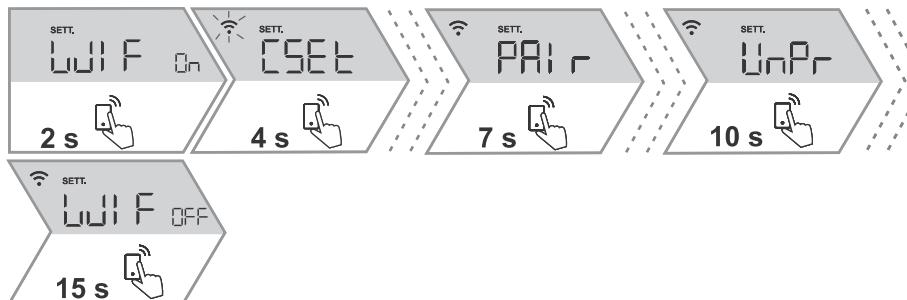
Si ce réglage n'est pas disponible, votre four n'est pas équipé d'un module Wi-Fi et ne prend pas en charge la connectivité Internet.

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**.

Mise sous/hors tension du module Wi-Fi

Pour saisir les paramètres de la fonction du module Wi-Fi, appuyez sur  pour la durée spécifiée.

Si vous touchez le bouton  par erreur, alors les réglages peuvent être annulés en appuyant longuement (18 secondes) .



1. Mise sous tension du module Wi-Fi :
Appuyez longuement (3 secondes)  . WIF On s'affichera à l'écran, indiquant que le module Wi-Fi est allumé. Le symbole  . CSet On s'affichera à l'écran. Utilisez ce paramètre pour connecter l'appareil avec l'application ConnectLife . REMARQUE : pour d'autres paramètres, suivez les instructions de l'application ConnectLife .
3. Connexion d'utilisateurs supplémentaires :
Appuyez longuement (9 secondes)  . PAir s'affichera à l'écran. Utilisez ce paramètre pour connecter des utilisateurs supplémentaires à l'application ConnectLife . REMARQUE : pour d'autres paramètres, suivez les instructions de l'application ConnectLife .
4. Suppression de tous les utilisateurs connectés :
Appuyez longuement (12 secondes)  . UnPr s'affichera à l'écran. Utilisez ce paramètre pour supprimer toutes les connexions utilisateur de l'application ConnectLife .
5. Mise hors tension du module Wi-Fi :
Désactivez la connexion Wi-Fi en appuyant longuement (15 secondes)  . WIF OFF s'affichera à l'écran.

Gestion du contrôle à distance du four

Appuyez sur la touche  . Le symbole **REMOTE** s'allume à l'écran pour indiquer l'option de télécommande 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.

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.	Le symbole Wi-Fi ne s'affiche pas à l'écran.
Le Wi-Fi est activé, la connexion au serveur est en cours d'établissement.	L'icône Wi-Fi est totalement allumée et clignote.
Le Wi-Fi est activé, il est en cours de configuration ou en train d'établir des connexions.	L'icône Wi-Fi est totalement allumée et clignote.
Le Wi-Fi est activé, il n'y a pas de connexion au serveur.	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 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.

10. 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 les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson profonde tout usage au 1er niveau de guidage pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux en même temps, insérez le lèchefrite profond tout usage dans le niveau inférieur.
- 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, insérez la plaque profonde tout usage 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.

10.1 Table de cuisson

REMARQUE : les plats qui doivent être mis dans un four bien préchauffé sont indiqués par un seul astérisque dans le tableau. * Les plats qui demandent un préchauffage de 5 minutes sont indiqués par deux astérisques. ** . Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

Plat			°C	min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	3		200-220	60-70
tarte avec garniture	2		180	60-70
gâteau marbré	2		170-180	50-60
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	2		170-180	45-55
tarte ouverte, tarte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelé	2		200-210	34-45
roulé	3		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	3		160 *	25-35
petits gâteaux, 2 niveaux	2, 4		155-165 *	30-40
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	2, 4		160 *	18-25
pâte feuilletée	3		200-220	30-45
pâte feuilletée, 2 niveaux	2, 4		170 *	25-30
biscuits				
biscuits sablés	3		150 *	30-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 4		150 *	30-40
biscuits sablés, 3 niveaux	1, 3, 5		145 *	40-50
biscuits	3		160-180	40-50
biscuits, 2 niveaux	2, 4		150-160 *	20-25

Suite du tableau de la page précédente

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

Suite du tableau de la page précédente

Plat				min
rôti de bœuf, cuit lentement	2		120-140 *	250-300
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgers, épaisseur 3 cm	4		220-230	25-35
rôti de veau, 1,5 kg	2		160-170	120-150
porc				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3	ECO	200-220	100-200
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	3		180-190	90-120
côtelette de porc, 400 g	2		80-100 *	80-100
rôti de porc, à cuisson lente	2		100-120 *	200-230
côtes de porc, cuites lentement	2		120-140 *	210-240
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	4		220-230	20-25
volaille				
volaille, 1,2 - 2,0 kg	2	STEAM	200-220	60-80
volaille farcie, 1,5 kg	2		170-180	70-90
volaille, poitrine	2		170-180	45-60
cuisse de poulet	3	STEAM	210-220	25-40
ailes de poulet	4		210-220	25-40
volaille, poitrine, cuisson lente	3		100-120 *	60-90
plats de viande				
pain de viande, 1 kg	2		170-180	60-70
saucisses à griller, bratwurst	4		230 **	8-15
POISSONS ET FRUITS DE MER				
poisson entier, 350 g	4	STEAM	230-240	12-20
filet de poisson, épaisseur 1 cm	4		220-230	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	4		220-230	10-15
pétoncles	4		230 *	5-10

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
crevettes	4		230 *	3-10
LÉGUMES				
pommes de terre au four, potatoes	3		210-220 *	30-40
pommes de terre au four, coupées en deux	3		200-210 *	40-50
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	3		190-200	30-40
Frites maison	4		210-220 *	20-30
légumes mélangés, morceaux	3		190-200	30-40
légumes farcis	3		190-200	30-40
PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS				
Frites	3		210-220	20-25
Frites, 2 niveaux	2, 4		190-210	30-40
Médaillons de poulet	4		210-220 *	12-17
Bâtonnets de poisson	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
légumes en julienne	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUISTS AU FOUR				
moussaka de pommes de terre	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
pudding sucré et cuit au four	2		160-180	40-60
soufflé sucré	2		160-180 *	35-45
plats gratinés	3		170-190	30-45
tortillas farcies, enchiladas	2		180-200	20-35
fromage à griller	4		240 **	6-9
DIVERS				
préservation	2		180	30
stérilisation	3		125	30

Suite du tableau de la page précédente

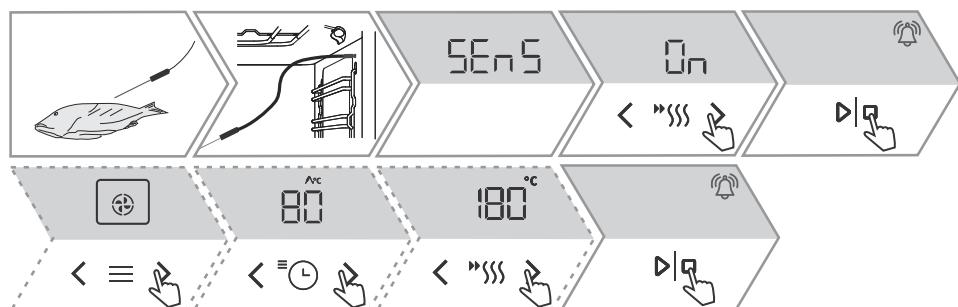
Plat			°C	min
cuisson au bain-marie	2		150-170 *	/
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

10.2 La cuisson avec une sonde de température (BAKESENSOR)

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

ATTENTION !

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



1. Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située dans le coin supérieur droit sur la façade du four (voir figure).
L'écran affiche **SEnS**. Pour activer la fonction, appuyez sur < ou > pour sélectionner On. Faites de même pour désactiver la fonction. Sur l'écran, sélectionnez OFF. Confirmez le réglage en appuyant sur ▷□ .
REMARQUE : pour entrer dans le menu **SEnS**, la cuisson en cours doit être interrompue et la sonde de température doit ensuite être branchée dans la prise. Lorsque vous branchez la sonde dans la prise, les fonctions préréglées sur le four sont supprimées.
3. Sélectionnez le système de cuisson et la température souhaités (jusqu'à 210°C). L'écran affiche le symbole de fonctionnement de la sonde et la température préréglée, qui peut être modifiée. Déterminez la température finale souhaitée des aliments (entre 30 et 99 °C).
REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.
4. Confirmez 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.

Suite du tableau de la page précédente

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

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.

 **INFORMATION**

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

 **ATTENTION !**

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

Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

Type d'aliment	<input type="checkbox"/> /  °C / 	très saignante [°C]	saignante [°C]	peu saignante [°C]	à point [°C]
BŒUF					
bœuf, rôti	<input type="checkbox"/> / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
bœuf, surlonge	<input type="checkbox"/> / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rôti de bœuf / bifteck de croupe	<input checked="" type="checkbox"/> / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	<input type="checkbox"/> / 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
VEAU					
veau, surlonge	<input type="checkbox"/> / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
veau, croupion	<input type="checkbox"/> / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
PORC					
rôti, cou	<input type="checkbox"/> / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
porc, longe	<input type="checkbox"/> / 140 / 2	/	/	60-69	/
pain de viande	<input checked="" type="checkbox"/> / 170 / 2	/	/	/	80-85
AGNEAU					
agneau	<input type="checkbox"/> / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
MOUTON					

Suite du tableau de la page précédente

Type d'aliment	<input type="checkbox"/> / °C / <input checked="" type="checkbox"/>	très saignante [°C]	saignante [°C]	peu saignante [°C]	à point [°C]
mouton	<input type="checkbox"/> / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CHEVREAU					
chèvre	<input type="checkbox"/> / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
VOLAILLE					
volaille, entière	<input checked="" type="checkbox"/> / 210 / 2	/	/	/	82-90
volaille, poitrine	<input checked="" type="checkbox"/> / 170 / 2	/	/	/	62-65
POISSONS ET FRUITS DE MER					
truite	<input checked="" type="checkbox"/> / 210 / 4	/	/	62-65	/
thon	<input checked="" type="checkbox"/> / 210 / 4	/	/	55-60	/
saumon	<input checked="" type="checkbox"/> / 210 / 4	/	/	52-55	/

11. Nettoyage et entretien

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 nettoyants 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.
- L'équipement du four peut être mis au 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 nettoyants 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.

11.1 Nettoyage du four (Steam Clean)

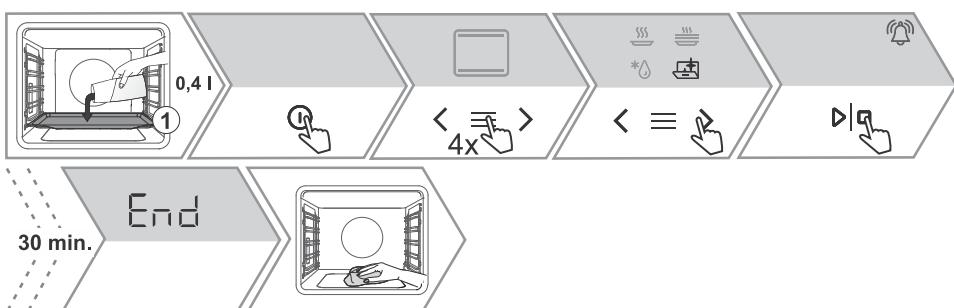
Ce programme permet d'éliminer plus facilement les taches de l'intérieur du four.

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

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

ATTENTION !

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



1.	Insérez la plaque de cuisson peu profonde au niveau de la première hauteur de grille et versez-y 0,4 litre d'eau chaude.
2.	Allumez le four. En touchant à plusieurs reprises  , des caractéristiques supplémentaires s'afficheront à l'écran. Avec < ou > sélectionnez la fonction  . Les valeurs prédefinies s'affichent.
3.	Le programme fonctionnera pendant 30 minutes. Lorsque le programme est terminé, End s'affiche sur l'unité d'affichage.
4.	Une fois le programme terminé, retirez délicatement la plaque de cuisson avec des maniques (elle peut encore contenir un peu d'eau). Essuyez les taches avec un chiffon humide et du savon. Passez soigneusement un chiffon humide dans l'appareil pour enlever tous les résidus de produit nettoyant. Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

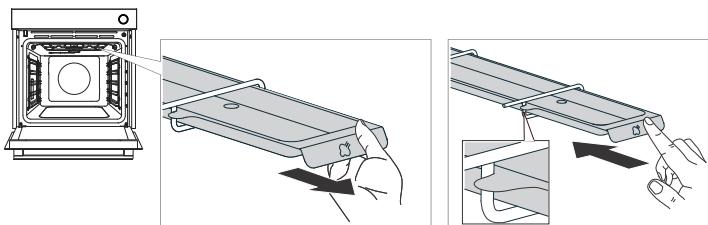
11.2 Nettoyage du plateau d'évaporation



ATTENTION !

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

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



1.	La coupelle d'évaporation doit être placée sur le côté droit, sous la partie supérieure de la cavité du four, suspendue à la résistance du gril.
2.	Saisissez la coupelle d'évaporation et retirez-la du four.
3.	Nettoyez le plateau d'évaporation avec de l'eau et des détergents.
4.	Avant de procéder à une nouvelle cuisson par injection de vapeur, réinsérez la coupelle d'évaporation dans les guides et poussez-la doucement jusqu'au bout. REMARQUE : si le plateau n'est pas remis en place, l'eau coule sur les aliments lors de la cuisson par injection de vapeur.

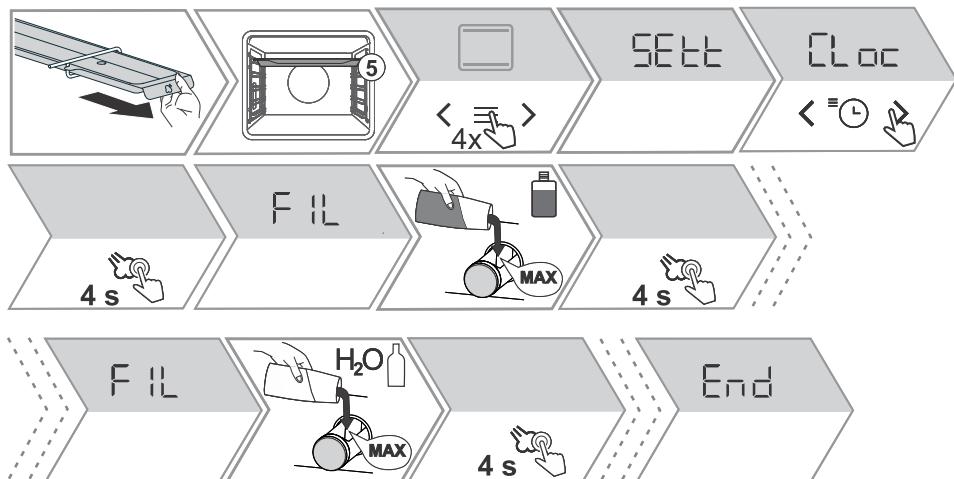


INFORMATION

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

11.3 Nettoyage du système de vapeur

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



1.	Retirez la coupelle d'évaporation.
2.	Insérez la plaque de cuisson profonde tout usage dans le 5e niveau de hauteur de grille (tout en haut) pour permettre à l'eau de s'y écouler.
3.	Dans le menu des paramètres généraux, sélectionnez le détartrage (dEcL). Allumez la fonction en appuyant longuement (4 secondes) sur . Le processus de détartrage est activé et ne peut pas être annulé.
4.	L'écran affiche FiL . Remplissez le réservoir avec un détartrant et appuyez de nouveau (4 sec.) .
5.	Détartrage en cours.
6.	Lorsque le processus est terminé, l'écran affiche une nouvelle fois FiL . Versez de l'eau de rinçage douce dans le réservoir et pressez (4 sec.) .
7.	Après le processus de rinçage, End s'affiche.
8.	Retirez du four la plaque de cuisson contenant l'eau et séchez le four avec un chiffon en cas de besoin.

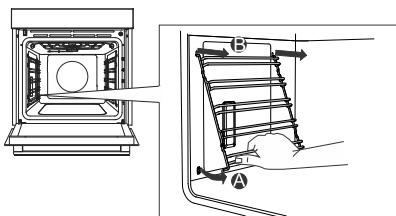
INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas effectuer le nettoyage du système de vapeur lorsque le four vous le demande, vous pouvez l'interrompre en touchant . Le nettoyage peut être annulé jusqu'à trois fois, après quoi le four désactivera la fonction vapeur.

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

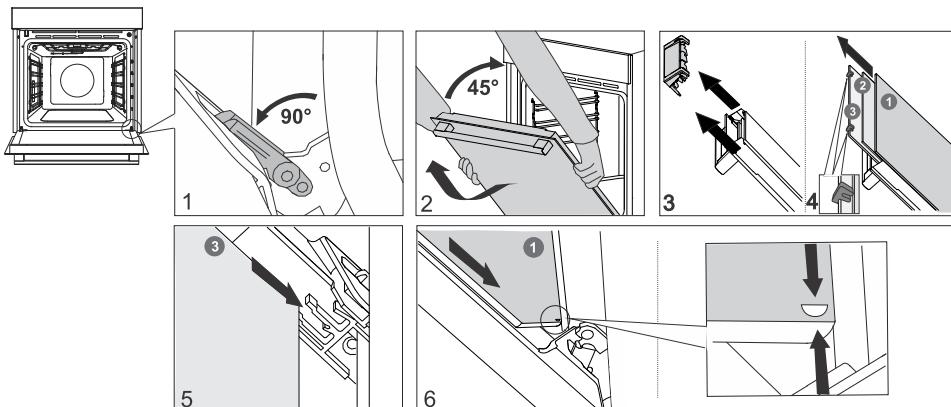
INFORMATION

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



- | | |
|----|---|
| 1. | Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité. |
| 2. | Décrochez-les des trous situés en haut. |

11.5 Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



- | | |
|----|---|
| 1. | Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller). |
| 2. | La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.
La vitre de la porte du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte du four. Faites d'abord comme décrit au point 2, mais ne l'enlevez pas. |
| 3. | Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous. |
| 4. | Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle). |
| 5. | Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse. |

INFORMATION

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

ATTENTION !

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

Fermeture et ouverture progressives de la porte

(selon le modèle)

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

ATTENTION !

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

11.6 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 gradiins du four.

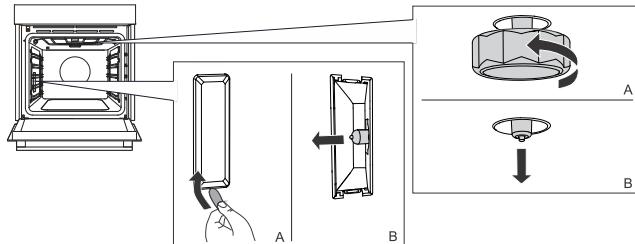
Lampe halogène : G9, 230 V, 25 W

ATTENTION !

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

ATTENTION !

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



1. Dévissez et retirez le couvercle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez l'ampoule halogène.
2. Utilisez un outil en plastique plat pour retirer le couvercle. Retirez l'ampoule halogène.

12. Dépannage

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

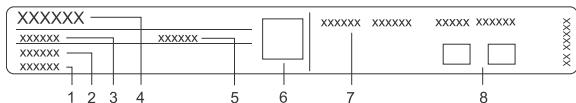
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez 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.

12.1 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.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas d'un code d'erreur à deux chiffres, l'écran affichera ErXX.	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 SEnS lorsque 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.
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.	

12.2 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
2. Modèle
3. Type
4. Marque
5. ID/code
6. Code QR (selon le modèle)
7. Informations techniques
8. Étiquettes/symboles de conformité

13. Information de conformité

Type d'équipement radio :	Module Wi-Fi
Plage de fréquence de fonctionnement :	2,412 GHz - 2,472 GHz
Puissance de sortie maximale :	17,7 dBm EIRP
Gain d'antenne maximal :	2,7 dBi
Indicateur Bluetooth	
Plage de fréquence :	2402 ~ 2480 MHz
Sortie porteuse :	10,00 dBm
Type d'émission :	F1D

ou

Type d'équipement radio :	Module HLW3215-TG
Wi-Fi	
Plage de fréquence de fonctionnement :	2.400GHz - 2.4835 GHz
Puissance de sortie maximale :	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Gain d'antenne <10 dBi)
Gain d'antenne maximal :	Gain : 0 dBi
Bluetooth	
Plage de fréquence :	2.400GHz - 2.4835 GHz
Sortie porteuse :	6 dBm (≤10 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.

14. Protection de l'environnement



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.

15. 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 le four à la température souhaitée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

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

*** Retournez après 2/3 du temps de cuisson.

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		°C	min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	25-40	<input type="checkbox"/>
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	135 **	35-50	<input checked="" type="checkbox"/>
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140 **	25-40	<input checked="" type="checkbox"/>
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	45-60	<input checked="" type="checkbox"/>
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160-170 **	20-30	<input type="checkbox"/>
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	155 **	20-30	<input checked="" type="checkbox"/>
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1,5	140 **	30-45	<input checked="" type="checkbox"/>
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	<input checked="" type="checkbox"/>
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	150	45-55	<input type="checkbox"/>
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	160	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille	○ ○	2, 4	170 *	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille	○ ○	2	160 **	70-120	<input type="checkbox"/>
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille	○ ○	2	160	70-120	<input checked="" type="checkbox"/>
RÔTISSAGE						
pain grillé	grille métallique		5	max	4-7	<input type="checkbox"/>

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON						
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	25-40 ***	<input type="checkbox"/>

Hisense
life reimagined



901239-a16

CE