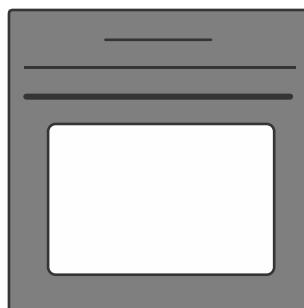


MODE D'EMPLOI FOUR À VAPEUR



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	5
2. Autres avertissements de sécurité importants	6
3. Description de l'appareil	8
3.1 Équipement des appareils	8
3.2 Panneau de commandes	10
4. Avant la première utilisation	11
4.1 Première mise en marche	11
5. Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson	13
5.1 Menu principal - Mode manuel	14
5.2 Minuterie - Fonctions de minuterie	17
5.3 Cuisson par étapes (menu +)	19
5.4 Cuisson à la vapeur	20
5.5 Ajout de vapeur	21
5.6 Remplissage du réservoir d'eau	22
5.7 Menu automatique	23
5.8 Extra	23
6. Démarrage de la cuisson	26
7. Fin de la cuisson et arrêt du four	26
7.1 Gratin (menu +)	27
7.2 Base croustillante	28
7.3 Favoris - enregistrez vos propres réglages	29
8. Choix des réglages généraux	30
8.1 Verrouillage de l'affichage (menu +)	31
9. ConnectLife	31
10. Paramétrage Wi-Fi	32
10.1 Utilisation du Wi-Fi	32
10.2 Gestion du contrôle à distance du four	33
11. Astuces et conseils généraux pour la cuisson	35
11.1 Table de cuisson	36
11.2 La cuisson avec une sonde de température	42
12. Nettoyage et entretien	45
12.1 Nettoyage à la vapeur	45
12.2 Nettoyage du réservoir d'eau et de la mousse filtrante	46
12.3 Nettoyage du système de vapeur	47
12.4 Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)	49
12.5 Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres	49
12.6 Remplacement de l'ampoule	50
13. Dépannage	52
13.1 Tableau de dépannage et des erreurs	52
13.2 Étiquette – informations sur l'appareil	53
14. Information de conformité	53

15. Protection de l'environnement	54
16. Test de cuisson	55

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.

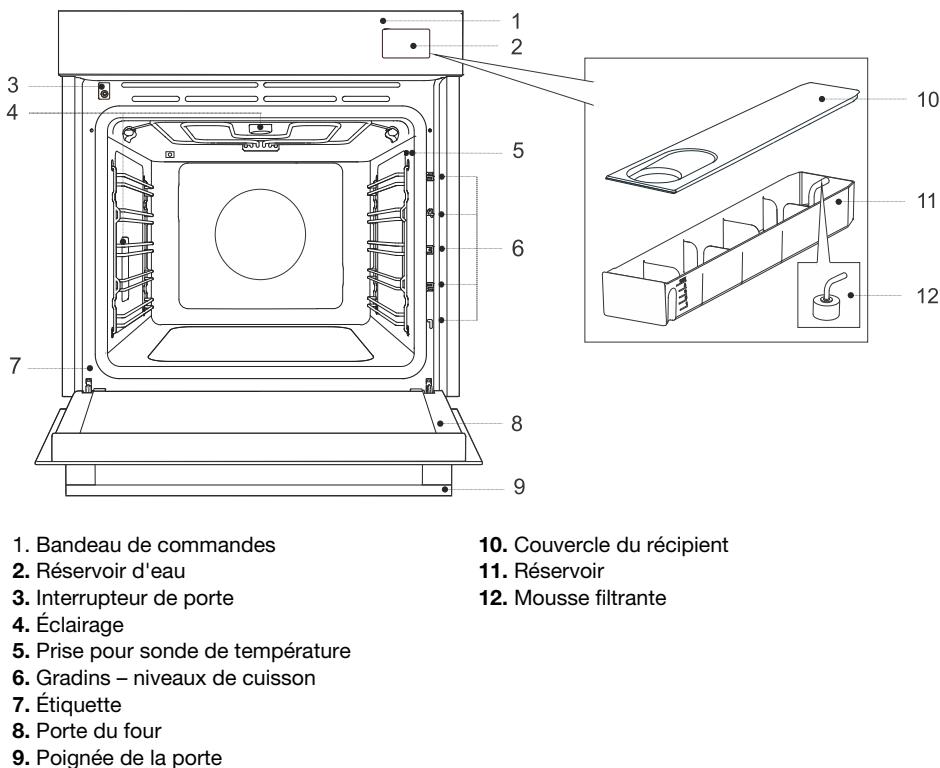
Décollez la bande adhésive de l'unité de commande après avoir installé l'appareil dans son meuble. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une défaillance du réservoir.

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

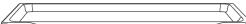
Gradins en fil – insérez toujours la grille et le lèchefrite dans le gradin.

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

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

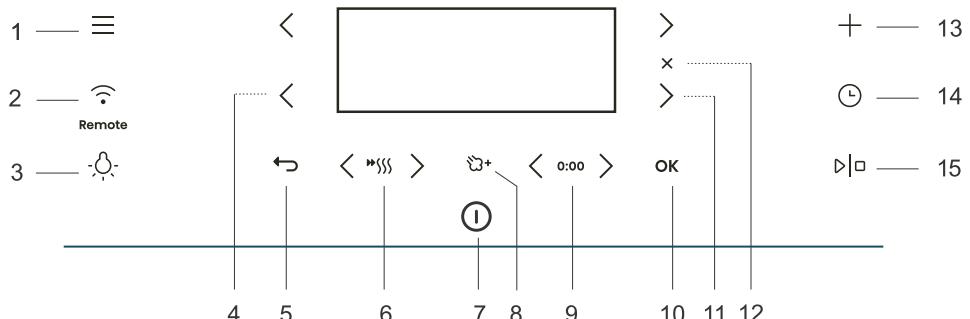
Équipements et accessoires du four

(selon modèle, se référer à la fiche produit)

	<p>Grille métallique – utilisée pour griller ou rôtir ou comme support pour un récipient, un lèchefrite 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>Bac d'égouttement – utilisé pour les pains plats et les petits gâteaux. Il peut également servir de bac de récupération.</p> <p>REMARQUE : une plaque de cuisson peu profonde risque de se déformer sous l'effet de la chaleur du four. Quand il refroidit, il revient à son état d'origine. La déformation n'affecte pas son fonctionnement.</p>
	<p>Plateau à friture 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 des aliments et contribuent à les rendre plus croustillants.</p>
	<p>Lèchefrite profond – utilisé pour la cuisson des légumes et des pâtisseries humides. Il peut également être utilisé comme bac d'égouttement.</p> <p>REMARQUE : n'insérez jamais le lèchefrite profond tout usage (ou universel) dans le premier gradin lors de la cuisson.</p>
	<p>Sonde de température - (BAKESENSOR)</p>
	<p>Plaque de cuisson perforée (INOX)</p> <p>- (la plaque de cuisson perforée) est destinée à la cuisson des légumes, du poisson et de la viande à la vapeur ou à la fonction de cuisson sous vide. Elle permet une circulation homogène de la vapeur et garantit des résultats de cuisson optimaux.</p>

REMARQUE : des équipements supplémentaires sont disponibles auprès d'un centre de service agréé.

3.2 Panneau de commandes



Touche	Utilisation
1.	Sélection des menus de base
2.	Paramètres de connectivité Wi-Fi (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.	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

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, essayez de les toucher avec le bout du doigt autant que possible. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore de confirmation retentit (si cette fonction est disponible).



Première étape



Étape intermédiaire



Attente / Exécution



Étape facultative

4. Avant la première utilisation

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 4.1 Première mise en marche).
4.	Préchauffez le four en utilisant les résistances de voûte et de sole pendant environ une heure à une température de 230 °C (voir chapitre Mode de cuisson manuelle).

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 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 **OK**. Les paramètres par défaut seront enregistrés. Vous pouvez modifier les réglages à tout moment (voir chapitre 8. *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 OK .
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 OK .
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 OK .

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

5. Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Menu de sélection principal

Mettez l'appareil en marche ① et sélectionnez . En appuyant sur < ou > vous pouvez choisir parmi différents menus :

Manuel	Vous permet de régler librement les paramètres de cuisson avec des valeurs prédéfinies d'usine qui peuvent être modifiées (voir chapitre 5.1 <i>Menu principal - Mode manuel</i>).
Menu automatique	Vous offre la possibilité de choisir parmi un grand nombre de programmes prédéfinis selon le plat sélectionné (voir chapitre 5.7 <i>Menu automatique</i>).
Favoris	Ce mode vous permet de sélectionner vos propres programmes que vous avez précédemment enregistrés (voir chapitre 7.3 <i>Favoris - enregistrez vos propres réglages</i>).
Extra	Sélection de programmes supplémentaires (voir chapitre 5.8 <i>Extra</i>).
Nettoyage	Programmes de nettoyage du four.
Réglages	Réglages généraux du four (voir chapitre 8. <i>Choix des réglages généraux</i>).

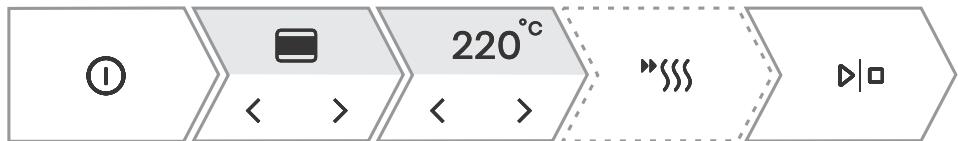
+ menu - réglages supplémentaires

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 5.3 <i>Cuisson par étapes (menu +)</i>).
Plus d'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 7.1 <i>Gratin (menu +)</i>).
Favoris	Enregistrement des réglages personnalisés sélectionnés (voir chapitre 7.3 <i>Favoris - enregistrez vos propres réglages</i>).
Verrouillage de l'écran	Activation/désactivation du verrouillage de sécurité pour éviter toute utilisation involontaire de l'appareil (voir chapitre 8.1 <i>Verrouillage de l'affichage (menu +)</i>).

5.1 Menu principal - Mode manuel



1. Mettez l'appareil en marche ① .
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 que le four atteigne la température souhaitée le plus rapidement possible. En appuyant sur »sss 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 configurer :
 - Minuterie (voir chapitre 5.2 *Minuterie - Fonctions de minuterie*)
 - Cuisson par étapes (voir chapitre 5.3 *Cuisson par étapes (menu +)*)
 - Injection de vapeur pendant la cuisson (voir chapitre 5.5 *Ajout de vapeur*)
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.
	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.
	Sole + Voûte + Ventilateur Pour une cuisson homogène des plats sur un seul niveau et la préparation de soufflés.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	<p>Grand grill 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.</p> <p>Niveau inférieur - adapté à la cuisson des filets de poisson, de poissons entiers, de fromages.</p> <p>Niveau intermédiaire adapté à la cuisson de petits morceaux de viande, de poissons, de légumes, de canapés, de brochettes.</p> <p>Niveau supérieur - adapté à la cuisson des steaks, des hamburgers, des saucisses grillées, des toasts et des gratins.</p>
	<p>Grand grill + Ventilateur + Vapeur Pour rôtir 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.</p>
	<p>Air chaud + Voûte Cette méthode de cuisson rend les aliments croustillants, 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, le poisson, les légumes et les plats surgelés précuits (frites, mœdaillons de poulet).</p>
	<p>Plus de systèmes Confirmez votre sélection avec la touche OK. Des systèmes supplémentaires s'affichent.</p>
	<p>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).</p>
	<p>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.</p>
	<p>Grand grill + Sole Pour une cuisson plus rapide des plats sur un seul niveau et des pâtes croustillantes.</p>
	<p>Sole + Grill Pour une cuisson lente, douce et contrôlée d'aliments délicats (morceaux de viande tendres) et pour la préparation de pâtisseries à base croustillante.</p>
	<p>Sole + Grill + Ventilateur Pour une cuisson optimale de préparations boulangères à base de levure et de pains en tout genre, ainsi que pour la conservation.</p>
	<p>Grand grill + 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 rôtir lentement dans la seconde. La viande sera juteuse et la croûte bien dorée.</p>

Suite du tableau de la page précédente

Symbol	Utilisation
	Air chaud + Gril La chaleur tournante permet une meilleure circulation de l'air autour du plat. Cela a pour effet d'assécher davantage la surface. En combinaison avec le gril, cela permet également d'obtenir un résultat aux couleurs plus intenses. Pour une cuisson plus rapide des viandes et des légumes.
	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 permet à la viande de conserver une plus grande teneur en eau, ce qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que les pâtes dorent/cuisent uniformément. La plage de température utilisée est comprise entre 140 °C et 220 °C. Il s'agit du programme le plus économique en énergie.
A	Auto 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.

5.2 Minuterie - Fonctions de minuterie

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

La fonction de minuterie peut être réglée avant et pendant la cuisson.



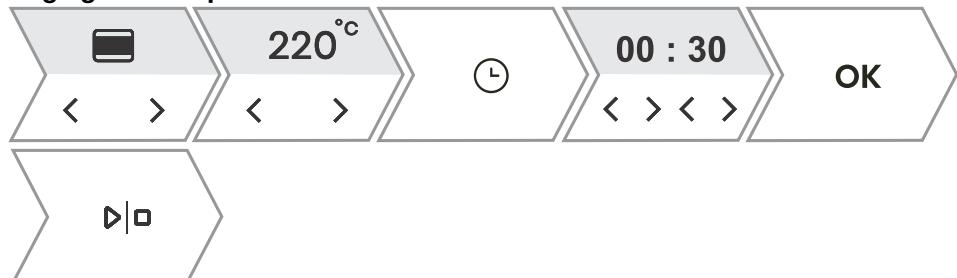
L'horloge doit être réglée.



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

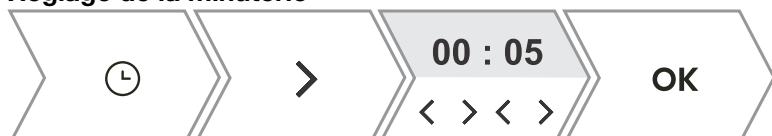
Description / fonction minuterie	Utilisation
Durée	Ce mode vous permet de spécifier la durée de fonctionnement du four.
Minuterie	La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement du four. À l'expiration du temps réglé, l'appareil ne s'allume pas ou ne s'éteint pas automatiquement.
Fin de cuisson 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. En appuyant sur < ou > vous pouvez définir la durée de cuisson souhaité (heures et minutes). Confirmez votre sélection avec la touche **OK**. La durée de cuisson au four sélectionnée s'affiche à l'écran.
2. Pour commencer la cuisson, appuyez sur **▷|□**.

Réglage de la minuterie

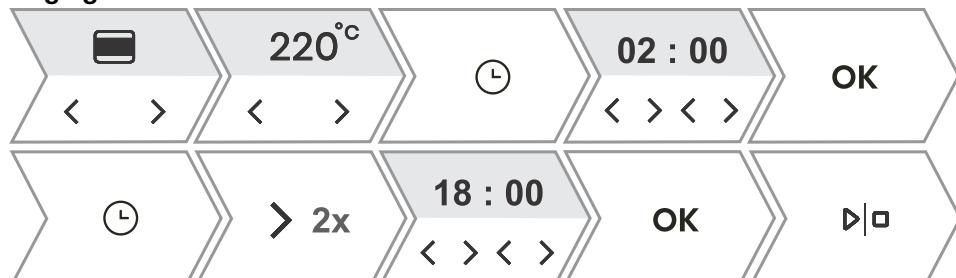


- En appuyant sur < ou > vous pouvez régler la durée de l'alarme indépendante (heures et minutes). Confirmez votre sélection avec la touche **OK**.

Le réglage maximum possible est de 24 heures.

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

Réglage de fin de cuisson différée



- 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 **OK**. La durée de cuisson au four sélectionnée s'affiche à l'écran.
Exemple : 2 heures de cuisson
- Pour sélectionner l'arrêt différé de la cuisson, appuyez sur **(L)** puis double-cliquez sur **>**. En appuyant sur < ou > vous pouvez définir l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt. Confirmez votre sélection avec **OK**. L'heure de fin souhaitée s'affiche à l'écran.
Exemple : fin de cuisson à 18 h
- Pour commencer la cuisson, appuyez sur **|□**. 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.



ATTENTION !

Cette fonction ne convient pas aux aliments qui nécessitent un préchauffage rapide.

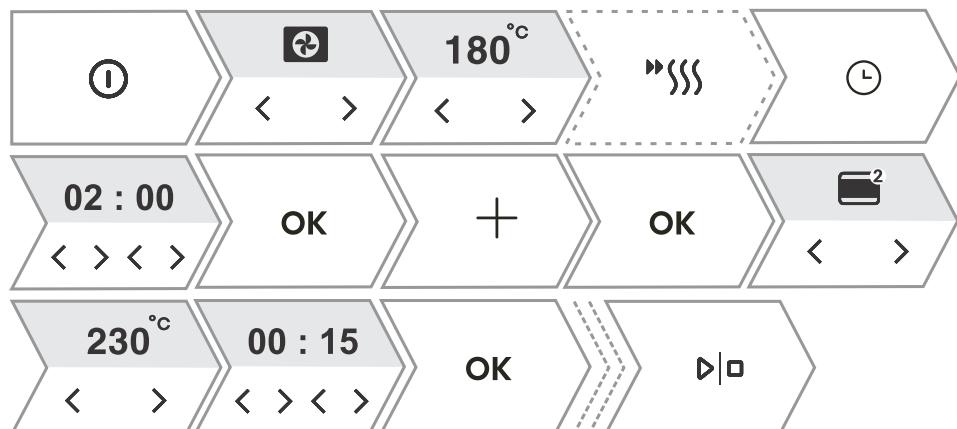
Les aliments périssables ne doivent pas être conservés au four pendant une longue période. Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est à l'heure.

5.3 Cuisson par étapes (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 5.1 *Menu principal - Mode manuel*).



1.	Mettez l'appareil en marche ① .
2.	Première étape 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 Voulez-vous ajouter une étape ? . Confirmez avec OK .
4.	Étape 2 Sélectionnez les réglages pour la deuxième étape de cuisson (voir réglage au point 2) et appuyez sur OK . REMARQUE : procédez de la même manière pour l' 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 X .

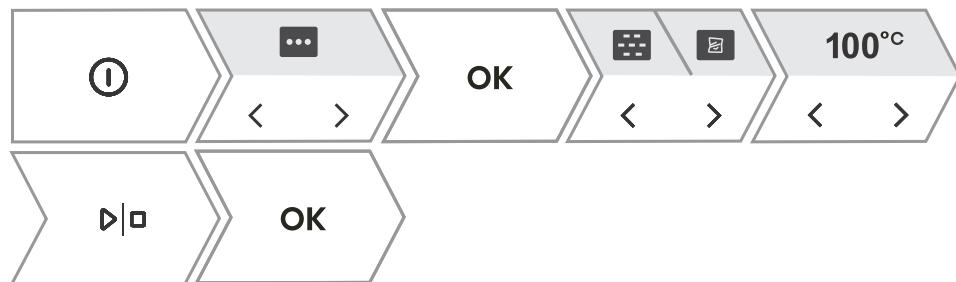
5.4 Cuisson à la vapeur

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 gril, 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.

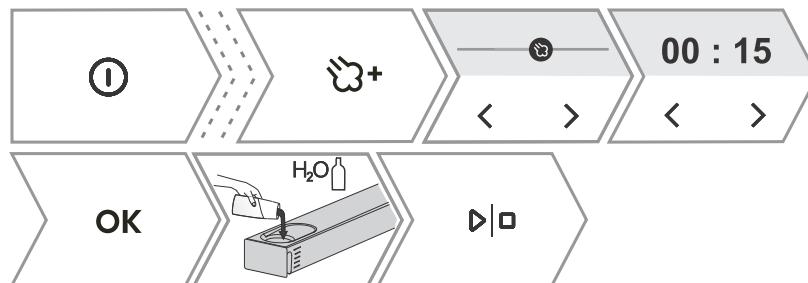
Symbole	Utilisation
	Vapeur Ce programme est utilisé pour la cuisson de toutes sortes de légumes, de petits morceaux de viande, de fruits et d'accompagnements (riz, pâtes). Cuisson à 100 °C
	Cuisson sous vide Il s'agit d'un processus de cuisson lente sous vide, à une température définie et maintenue 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 emballlez-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 **OK** 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 préréglée 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 **OK**.

5.5 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 génoises et des gâteaux, ainsi que des petits morceaux de volaille et de légumes.



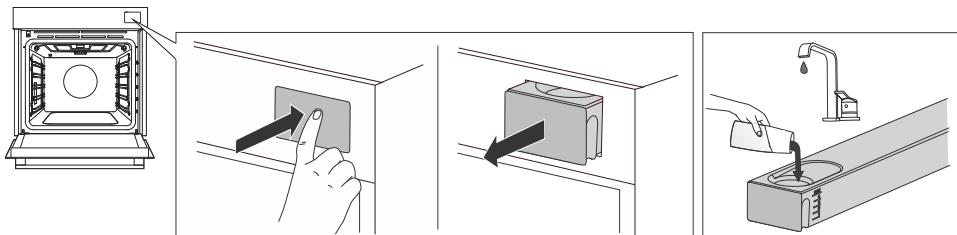
1.	Mettez l'appareil en marche ① .
2.	En appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionnez le mode de cuisson. Résistance de voûte + Résistance de sole Chaleur tournante Gril fort + Ventilateur L'écran affiche le symbole partiellement illuminé . Appuyez sur la touche pour ajouter de la vapeur pendant la cuisson. L'ajout de vapeur n'est possible qu'avec les trois modes de cuisson.
3.	En appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner le niveau d'intensité de la vapeur et la durée de cuisson à la vapeur. Niveau bas - adapté à la cuisson de grosses pièces de viande, de pâte levée, de poisson. Niveau intermédiaire - adapté à la cuisson de brioches fraîches, de génoises, de soufflés et à la cuisson de volailles. Niveau supérieur - adapté à la cuisson du pain. Pour 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. Vous avez la possibilité de régler la durée d'ajout de vapeur (max. 2 heures) Confirmez votre sélection avec OK . Le symbole s'illumine complètement, ce qui signifie que l'ajout de vapeur est activé avec succès.
4.	Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
5.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur >□ .

INFORMATION

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

5.6 Remplissage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau permet une alimentation indépendante du four en 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. 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	60 min
	Niveau 1	Niveau 2
	Niveau 2	Niveau 2
	Niveau 2	Niveau 3
Vapeur	Niveau 3	Niveau maximal

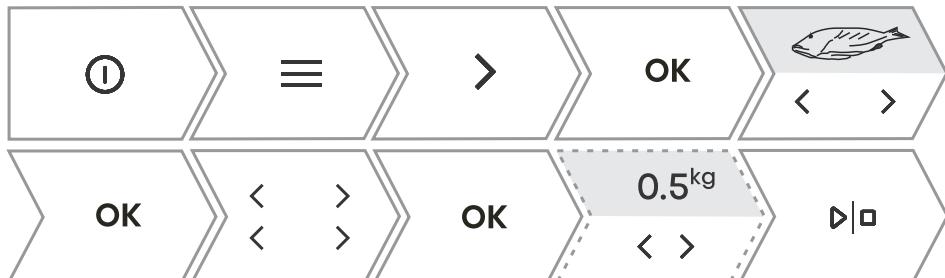
ATTENTION !

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.

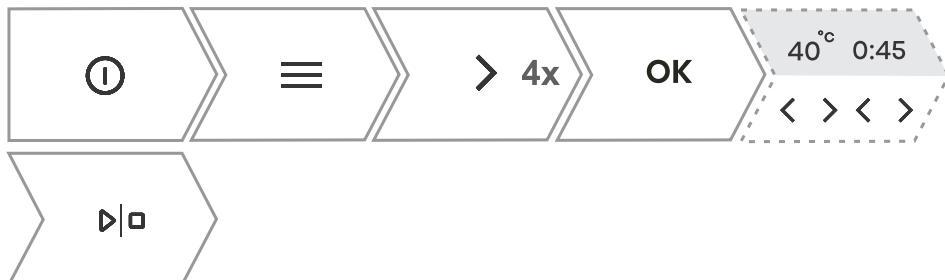
5.7 Menu automatique

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



1. Allumez l'appareil et sélectionnez **≡**. En appuyant sur **<** ou **>** sélectionnez le menu **Auto**. Confirmez avec **OK** 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 **OK**.
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 **▷□**.
 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.

5.8 Extra



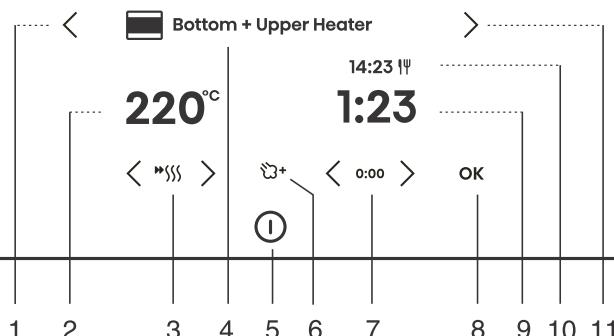
1.	Allumez l'appareil et sélectionnez . En appuyant sur < ou > sélectionnez le menu Extra . Confirmez avec OK pour accéder au sous-menu.
2.	en appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionnez une fonction (voir tableau ci-dessous). Confirmez avec OK . Les valeurs prédéfinies s'affichent. Certaines fonctions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

Programme	Utilisation
Friture à air	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.
Levage	La pâte lèvera plus rapidement et plus uniformément sans que la surface ne soit desséchée. N'ouvez 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	Permet de décongeler lentement les aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain et fruits). À mi-décongélation, retournez les aliments, remuez les morceaux et séparez-les s'ils sont collés les uns aux autres.
Réchauffage à la vapeur	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'ouvez pas la porte pendant le fonctionnement de l'appareil.
Réchauffement des assiettes	Cette fonction est utile si vous souhaitez préchauffer les assiettes ou les récipients afin que les aliments restent chauds plus longtemps. Il est possible de régler la plage de 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 biberons	Permet de stériliser tous les types de biberons. La stérilisation est un processus qui détruit tous types de micro-organismes.

Suite du tableau de la page précédente

Programme	Utilisation
Sabbat	<p>La fonction Sabbat 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  , 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 Sabbat sera désactivé et le four reviendra à son état initial.</p>

6. Démarrage de la cuisson



Touche	Utilisation
1.	<
2.	220°c
3.	»sss
4.	
5.	(I)
6.	
7.	0:00
8.	OK
9.	1:23
10.	14:23 14
11.	>

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.

7. 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 sélectionnez un nouveau réglage. Confirmez avec **OK**. La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.

Cuisson terminée	Sélectionnez Terminer pour terminer la cuisson. Le menu principal apparaît à l'écran.
Ajouter du temps supplémentaire	En sélectionnant cette option, vous prolongez la cuisson avec le même système et les mêmes réglages de température. REMARQUE : si vous avez défini une durée de cuisson, le temps est décompté à partir du moment où la cuisson a été interrompue.
Gratin	Sélectionnez ce mode de cuisson pour cuire davantage le dessus du plat (voir chapitre 7.1 <i>Gratin (menu +)</i>).
Dessous croustillant	Sélectionnez ce mode de cuisson pour faire dorer davantage le dessous du plat (voir chapitre 7.2 <i>Base croustillante</i>).
Ajouter aux favoris ?	Ce mode vous permet d'enregistrer les réglages sélectionnés dans vos favoris et de les réutiliser ultérieurement (7.3 <i>Favoris - enregistrez vos propres réglages</i>).

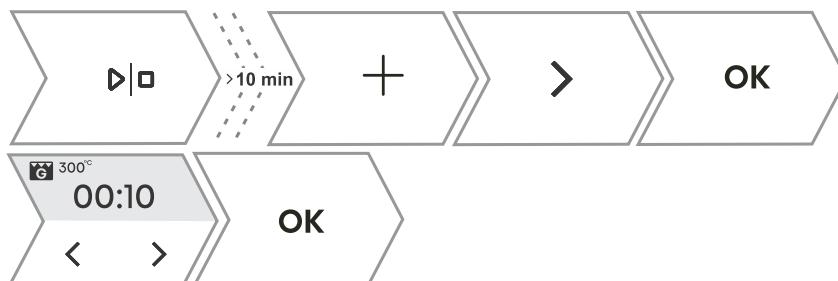
- INFORMATION

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). Essuyez le canal avec une éponge ou un chiffon.

7.1 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.



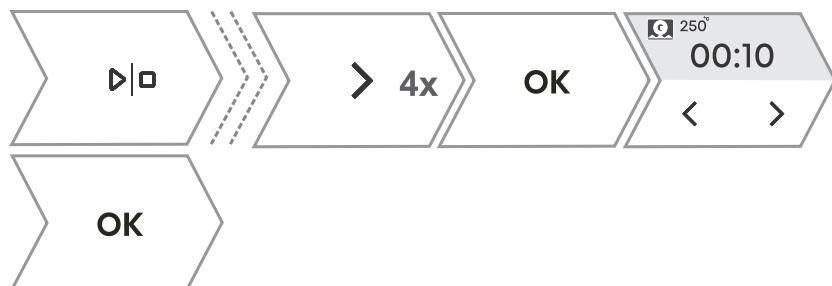
1. Appuyez sur **+** puis appuyez sur **<** ou **>** sélectionnez **Gratin**. La fonction est disponible après 10 minutes de cuisson.
2. L'écran affiche le mode de cuisson prédéfini (grand gril) et la température de 230 °C. Réglez la durée de cuisson (max. 10 min) et confirmez la sélection en appuyant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



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.

7.2 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 **|□**.
2. Arrêtez la cuisson en appuyant sur **|□**.

7.3 Favoris - enregistrez vos propres réglages

La fonction Ajouter aux favoris vous permet d'enregistrer vos réglages préférés et les plus fréquemment utilisés afin de les réutiliser ultérieurement. Jusqu'à 12 recettes peuvent être enregistrées.



1.	Enregistrement des recettes dans les réglages. Appuyez sur + et < ou > pour sélectionner Ajouter aux favoris ? . Confirmez avec OK .
2.	Sauvegarde du réglage après la fin de la cuisson. Dans le menu de fermeture, appuyez sur < ou > pour sélectionner Ajouter aux favoris ? . Confirmez avec OK .
Vous pouvez également modifier le nom d'un réglage enregistré. En appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner la lettre et la confirmer avec OK . 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 Mes modes . Confirmez avec OK 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 Mes modes . Confirmez avec OK pour afficher les recettes enregistrées. Sélectionnez une recette et supprimez-la en appuyant sur X .

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.

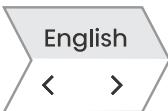
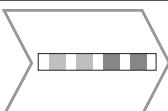


Appuyez sur . En appuyant sur ou sélectionnez **Réglages**. Confirmez avec **OK** pour accéder au sous-menu.

Vous pouvez modifier les réglages individuels avec ou .

1.		Horloge 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 des touches 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.		Afficheur 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 automatique Cette option active le préchauffage automatique des modes de cuisson compatibles. Activez-la (ON) ou désactivez-la (OFF).
7.		Autres modes Cette option active l'affichage de tous les modes de cuisson sur l'afficheur. Activez-la (ON) ou désactivez-la (OFF).

Suite du tableau de la page précédente

8.		Réinitialisation - Paramètres d'usine Cette option réinitialise l'appareil aux paramètres d'usine. L'écran affiche Réinitialiser , à confirmer par un appui long OK .
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 avez le choix entre cinq niveaux de dureté de l'eau. La valeur par défaut est fixée au niveau 3. La fréquence de nettoyage dépend à la fois du nombre de 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.

Pour quitter le menu des paramètres généraux, appuyez sur  ou 

8.1 Verrouillage de l'affichage (menu +)



1. Appuyez sur **+** et **<** ou **>** pour sélectionner **Affichage verrouillé**. Confirmez la sélection en appuyant sur **OK**. L'écran est maintenant verrouillé.
Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur **+** puis confirmez votre sélection avec **OK**.

- 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

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**.



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.

10. Paramétrage 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**.

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.

10.1 Utilisation du Wi-Fi

Mettez l'appareil en marche , puis appuyez sur pour accéder aux réglages de la fonction Wi-Fi.

Pour accéder aux différents paramètres du module Wi-Fi, appuyez sur .

Si vous avez appuyé sur il est possible d'annuler le réglage en appuyant longuement et de façon répétée (pendant 18 secondes) sur la touche .

1.		Activation du module Wi-Fi : Après une longue pression (jusqu'à 3 secondes) , l'écran affiche Wifi Attivato pour indiquer que le module est activé. Le symbole Wifi Attivato se met à clignoter.
----	--	--

Suite du tableau de la page précédente

2.	 	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.	 	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.	 	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.	 	Désactivation du module Wi-Fi : Désactivez la connexion Wi-Fi en appuyant longuement (entre 15 et 18 secondes)  . L'écran affiche Wi-Fi désactivé .

10.2 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** pour indiquer la possibilité de commander l'appareil à distance via ConnectLife app.,



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.

11. 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.

11.1 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				
crème caramel (sous vide)	3		95	35-50
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

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
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
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
Bao buns	3		100	10-20
pain sur une plaque de cuisson	2		190-200 	40-55
pain sur une plaque de cuisson, 2 niveaux	2, 4		190-200 *	40-55
pain dans un moule	3		190-200	30-45
pain dans un moule, 2 niveaux	2, 4		200-210	30-45
pain plat (focaccia)	2		230	20-30
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		Haut	4-6
toasts	5		À point	5-8
pizza et plats				
pizza	1		230 *	10-20
pizza, 2 niveaux	2, 4		210-220 *	25-30

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
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
rôti de bœuf, cuit lentement	2		120-140 *	250-300
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	4		Haut	25-30
hamburgers, épaisseur 3 cm	4		Haut	25-35
rôti de veau, 1,5 kg	2		160-170	120-150
porc				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		200-220	100-200
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	3		180-190	90-120
filet de porc, cuisson lente, 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		À point	20-25
volaille				
volaille, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
volaille farcie, 1,5 kg	2		170-180	70-90
volaille, poitrine	2		170-180	45-60

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
volaille, blancs de poulet (sous vide)	2		65	90-120
cuisse de poulet	3		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		Haut	8-15
POISSONS ET FRUITS DE MER				
poisson entier, 350 g	4		230-240	12-20
filet de poisson, épaisseur 1 cm	4		Faible	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	4		À point	10-15
pétoncles	4		230 *	5-10
crevettes	4		Faible	3-10 I
poulpe, tentacules de calmars (sous vide)	3		85	180-240
LÉGUMES				
brocoli, entier, 500 g	3		100	15-25
brocoli, bouquets, 5 300 g - 1 200 g	3		100	12-18
pois, 2,5 kg	3		100	30-40
chou-fleur, bouquets, 500 g	3		100	15-20
carottes, entières, 500 g	3		100	25-35
courge, quartiers, 500 g	3		100	25-35
asperges, 500 g	3		100	15-30
pommes de terre au four, potatoes	3		210-220 *	30-40

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
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		Haut **	10-12
DIVERS				
préservation	2		180	30

Suite du tableau de la page précédente

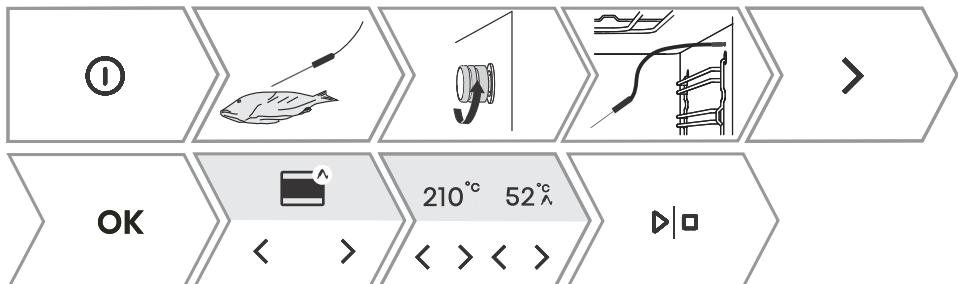
Plat			°C	min
stérilisation	3		125	30
cuisson au bain-marie	2		150-170 *	/
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

11.2 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.
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 préréglées de l'appareil.
2. Retirez la protection de la prise située dans le coin supérieur droit à l'avant du four (voir figure) et insérez la fiche de la sonde dans la prise.
En appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionnez 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.

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	 /  / 	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					
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

Suite du tableau de la page précédente

Type d'aliment	□ /  °C / 	très saignante [°C]	saignante [°C]	peu saignante [°C]	à point [°C]
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	/

12. Nettoyage et entretien

⚠ ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage manuel, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.

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

- Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. 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.
- 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 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.

⚠ ATTENTION !

N'utilisez pas de produits nettoyants corrosifs, abrasifs ou agressifs pour nettoyer la façade du four. Ces produits pourraient endommager la surface, causer des rayures ou altérer définitivement son aspect.

12.1 Nettoyage à la vapeur

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

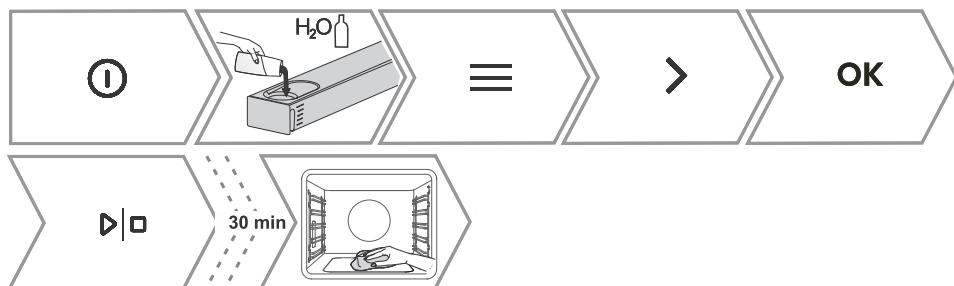
Il est plus efficace s'il est utilisé régulièrement, après chaque utilisation.

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 pro (nettoyage à la vapeur) quand le four a complètement refroidi.



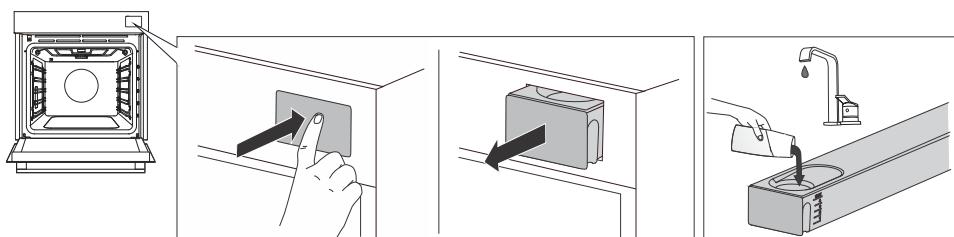
- | | |
|----|---|
| 1. | Remplissez le réservoir d'eau. |
| 2. | Allumez l'appareil et sélectionnez . En appuyant sur < ou > sélectionnez le menu Nettoyage . Confirmez avec OK pour accéder au sous-menu. |
| 3. | En appuyant sur < ou > sélectionnez Steam clean pro (nettoyage à la vapeur) . Confirmez avec OK |
| 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. |

12.2 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, replacez le réservoir dans son logement jusqu'à la butée. |
|----|---|

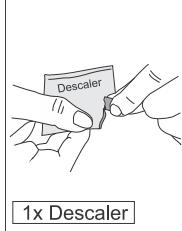
12.3 Nettoyage du système de vapeur

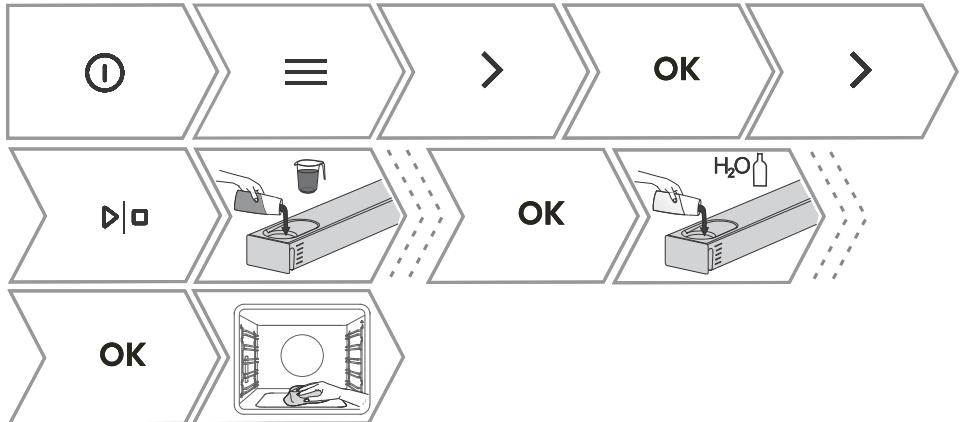
La fréquence de nettoyage dépend à la fois du nombre de cuisssons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

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 1 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



- Allumez l'appareil et sélectionnez . En appuyant sur < ou > sélectionnez le menu **Nettoyage**. Confirmez avec **OK** pour accéder au sous-menu.
- En appuyant sur < ou > sélectionnez **Détartrage** . Confirmez avec **OK**
- Remplissez le réservoir avec 1 L de détartrant.
Confirmez avec **OK** .
Détartrage en cours.
- 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 **OK** .
- 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.



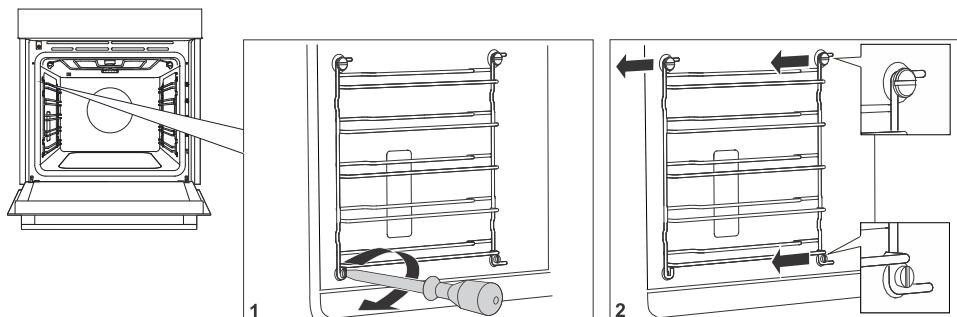
ATTENTION !

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.

12.4 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.

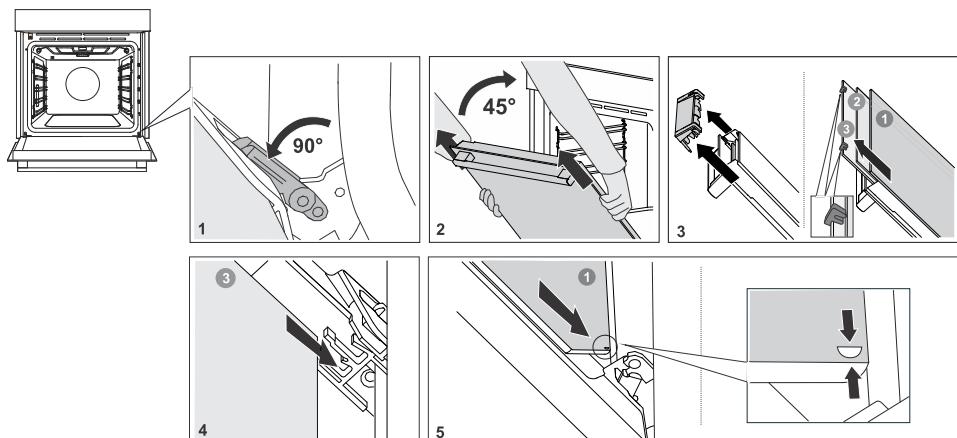


- | | |
|----|--|
| 1. | Dévissez la vis située sur la partie inférieure de la face avant. Utilisez un tournevis. |
| 2. | Saisissez le guide et retirez-le du four. |

REMARQUE : les vis des guides doivent être resserrées fermement à l'aide d'un tournevis après le nettoyage.

Lorsque vous remettez les guides en place, veillez à les monter du même côté que celui où ils étaient installés avant leur retrait.

12.5 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). |
|----|---|

Suite du tableau de la page précédente

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.

12.6 Remplacement de l'ampoule

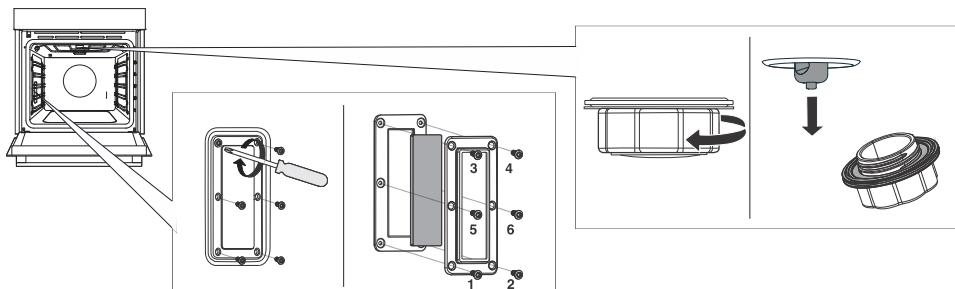
L'ampoule est un consommable et n'est pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, retirez la batterie de cuisine et les gradiens du four.

Ampoule halogène : G9, 230 V, lampe laterale - 25W and lampe de voute - 40W.



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 six vis. Retirez le couvercle et la vitre.
2.	Retirez l'ampoule halogène 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.

13. 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.

13.1 Tableau de dépannage et des erreurs

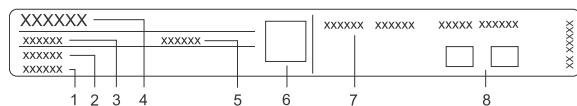
Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	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.
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.
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.
Rôtissage insuffisant sur la face inférieure.	Assurez-vous que le programme de cuisson sélectionné est correct.
La vapeur s'accumule sur l'afficheur lors de l'ouverture de la porte.	Ouvrez complètement la porte du four, ne la laissez pas un peu fermée.
Grande quantité de vapeur lors de la cuisson.	Certains aliments contiennent beaucoup d'eau, il est donc normal qu'il y ait beaucoup de vapeur.

Suite du tableau de la page précédente

Problème/erreur	Cause
La sonde à viande apparaît à l'écran, bien qu'elle ne soit pas utilisée.	La cause de l'erreur peut être due à des gouttes ou à de la saleté dans la prise de la sonde à viande. Nous vous recommandons d'insérer et de retirer la sonde à viande plusieurs fois pour nettoyer la prise.
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.	

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

14. 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.

15. 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.

16. 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	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	135 **	35-50	
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140 **	25-45	
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	155-160 **	20-30	
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1,5	140-150 **	30-45	
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		3	170	30-45	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	160	45-55	
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2, 4	170 *	45-55	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	160 **	70-120	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	160	70-120	
RÔTISSAGE						
pain grillé	grille métallique		5	Haut	4-7	

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	Haut	25-40	

CUISSON À LA VAPEUR						
Plat	Équipement		 °C	 min		
cake	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille	2	170	30-40	 + (Faible)	
brioches	plaquette de cuisson peu profonde	3	180-200	20-30	 + (Haut)	
pain	plaquette de cuisson peu profonde	3	220	10-15	 + (Intermédiaire)	
			190	30-45		
Pizza fraîche	plaquette de cuisson peu profonde	1	300*	4-10		
pizza surgelée	plaquette de cuisson peu profonde	2 + 4	200-220	10-20		
pizza surgelée	plaquette de cuisson peu profonde	2	200-220	15-20		
pain - mélange à pain	Grille métallique et moule	2	190-200	35-45	 + (Faible)	
pain aux graines de tournesol	Grille métallique et moule	3	220	10-15	 + (Haut)	
			190	30-40		
rouleaux de pâte feuilletée	plaquette de cuisson peu profonde	3	170	10-15	 + (Faible)	
			170	10-20		
poussin	Grille métallique et plaque de cuisson peu profonde	2	200	70-90		

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON À LA VAPEUR					
ailes en mode AirFry	Grille métallique et plaque de cuisson peu profonde	4	210-220	20-35***	
crème caramel (sous vide)	grille métallique	3	95	40-50	
Brocoli frais ; lèchefrite simple	Lèchefrite perforée	3	100	15-25	
Brocoli frais ; 300 g	Lèchefrite perforée	3	100	13-17	
Petits pois congelés ; 2,5 kg	Lèchefrite perforée	3	100	30-45	

Hisense
life reimagined



969458-a17

CE