

Hisense

life reimagined

FR

FR

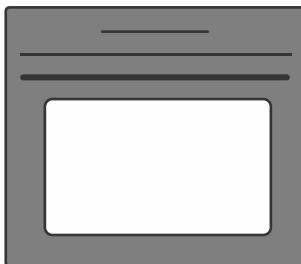
BE

CH

LU

MODE D'EMPLOI

FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ



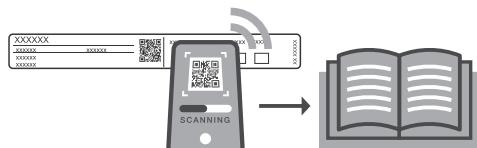
Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

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
1.1 Utilisation en toute sécurité du four à micro-ondes	5
2. Autres avertissements de sécurité importants	7
3. Description de l'appareil	10
3.1 Équipement des appareils	10
3.2 Panneau de commandes	11
4. Avant la première utilisation	12
4.1 Première mise en marche	12
5. Fonction micro-ondes	14
6. Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson	15
6.1 Mode de cuisson professionnel	16
6.2 Fonctions du programmeur	19
6.3 Cuisson par étapes	20
6.4 Mode de cuisson automatique	21
6.5 Programmes automatiques	22
6.6 Sélection des fonctions complémentaires / extras	24
7. Démarrage de la cuisson	25
7.1 Brunissage supplémentaire – au gratin	25
8. Fin de la cuisson et arrêt du four	26
9. Choix des réglages généraux	27
9.1 Verrouillage des touches	29
10. Astuces et conseils généraux pour la cuisson	30
10.1 Table de cuisson	32
11. Nettoyage et entretien	36
11.1 Nettoyage du four (Steam Clean)	37
11.2 Démontage et nettoyage des guides-fils	37
11.3 Remplacement de l'ampoule	38
12. Dépannage	39
12.1 Tableau de dépannage et des erreurs	39
12.2 Étiquette – informations sur l'appareil	40
13. Protection de l'environnement	41
14. Test de cuisson	42

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.

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.

1.1 Utilisation en toute sécurité du four à micro-ondes

AVERTISSEMENT : En raison des températures extrêmement élevées générées lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'un adulte.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT : Il est extrêmement dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des logements et des environnements similaires, tels que :

- les cuisines du personnel dans les magasins et autres environnements de travail ;
- les fermes familiales ;
- les unités d'hébergement pour les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ou de logement ;
- les établissements de type « Bed and Breakfast ».

N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Lorsque vous préparez des plats au micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques pour les aliments ou les boissons.

Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four, car ces emballages peuvent s'enflammer.

Le fait de faire chauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée. Il faut donc faire attention en manipulant le récipient contenant la boisson chauffée. Pour éviter cela, placez un objet non métallique (par exemple, une cuillère en bois, en verre ou en plastique) dans le récipient pendant le processus de chauffe.

Pour éviter les brûlures, il faut secouer ou remuer le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifier leur température avant de les utiliser.

Les œufs dans leur coquille ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser même après la fin du chauffage par micro-ondes.

Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte du four fermée pour étouffer toute flamme.

Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, le chauffage de compresses ou de coussins chauds, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, etc. peuvent entraîner des blessures, une inflammation ou un incendie.

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être éliminé.

Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

Si l'appareil est intégré dans un placard de cuisine avec une porte, la porte du placard doit être ouverte pendant l'utilisation de l'appareil.

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 d'aucune manière.

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

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

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

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

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

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

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

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

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

Tenez compte de la distance minimale entre le bord supérieur du four et l'objet le plus proche au-dessus de celui-ci.

Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, le chauffage de compresses ou de coussins chauds, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, etc. peuvent entraîner des blessures, une inflammation ou un incendie.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four. Certaines casseroles, poêles ou plateaux peuvent absorber la chaleur des aliments et devenir ainsi très chauds.

Veillez à **seulement utiliser les ustensiles de cuisson** qui conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en acier ou d'ustensiles de cuisson avec des bords décoratifs dorés ou argentés ou des ornements.

Ne laissez pas d'accessoires ou d'ustensiles dans votre four lorsqu'il est éteint. N'allumez pas un four vide pour éviter de l'endommager.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en porcelaine, en céramique ou en faïence si ces matériaux sont poreux ou si ces ustensiles ne sont pas émaillés à l'intérieur. Une fois chauffés, l'humidité qui pénétrerait dans ces pores pourrait provoquer des fissures. N'utilisez que des ustensiles de cuisson destinés à être utilisés dans un four à micro-ondes.

Lisez toujours et respectez les instructions relatives à la cuisson au four à micro-ondes, indiquées sur l'emballage des aliments.

Soyez prudent lorsque vous réchauffez des aliments contenant de l'alcool, car un mélange combustible d'alcool et d'air peut se former à l'intérieur du four. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal, de fourchettes, de cuillères, de couteaux, d'agrafes ou de fixations sur les emballages de produits surgelés n'est pas recommandée lors de la **cuisson ou du chauffage par micro-ondes** ou d'une combinaison de micro-ondes et de cuisson par convection. Après avoir chauffé, remuez les aliments ou laissez-les reposer jusqu'à ce que la chaleur soit uniformément répartie.

Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique si un disjoncteur différentiel (disjoncteur de courant de fuite à la terre - ELCB) est installé dans le circuit d'alimentation.

 **ATTENTION !**

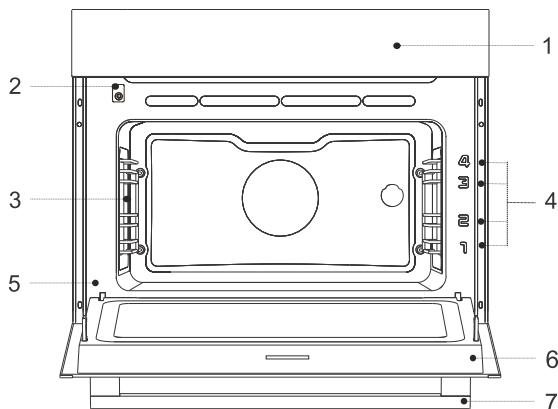
Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

3. Description de l'appareil

⚠ ATTENTION !

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

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



1. Bandeau de commandes
2. Interrupteur de porte
3. Éclairage
4. Gradins – niveaux de cuisson
5. Étiquette
6. Porte du four
7. Poignée de la porte

3.1 Équipement des appareils

Interrupteur sur la porte du four

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur éteint les éléments chauffants, les micro-ondes et le ventilateur dans le compartiment du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.

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)

⚠ ATTENTION !

N'utilisez jamais la grille métallique, la plaque de cuisson peu profonde ou la plaque de cuisson profonde ou toute autre pièce ou accessoire métallique lorsque vous faites fonctionner un système avec des micro-ondes.

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.

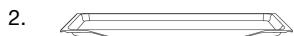
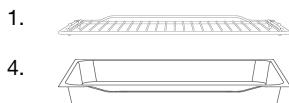
2. Lèchefrite peu profond – utilisé pour les galettes de pain et les petits gâteaux. Il peut également être utilisé comme bac d'égouttement.

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.

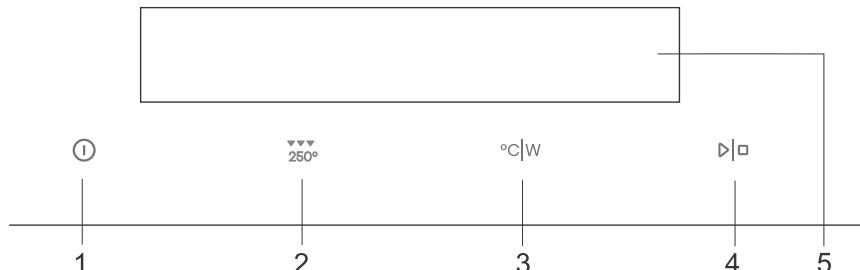
3. Lèchefrite en verre – est destiné à la cuisson avec tous les systèmes de four et à la cuisson avec micro-ondes. Il peut également être utilisé comme plateau de service.

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.

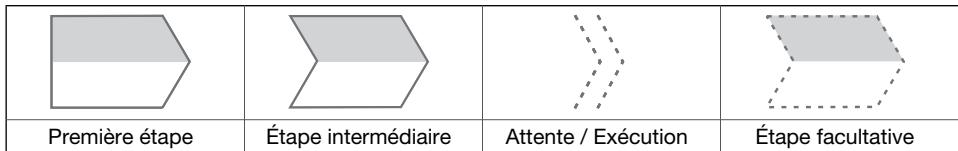


3.2 Panneau de commandes



Touche		Utilisation
1	①	Allumer et éteindre le four
2	▼▼▼ 250°	Brunissage supplémentaire – au gratin
3	°C W	Réglage de la température et de la puissance
4	▷ □	Mise en marche et arrêt Confirmation d'un paramètre
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 :	
	
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

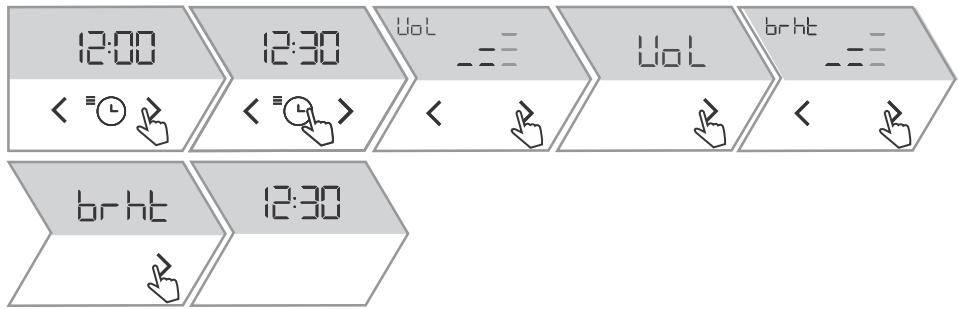
1.	Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
2.	Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyants abrasifs ou agressifs.
3.	Allumez le four (voir chap. 4.1 <i>Première mise en marche</i>)
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.	 <code>< ⏱ ></code>	Avec la touche < ou > définissez l'heure exacte de la journée. Confirmez votre sélection avec la touche ⏱ .
2.	 <code>> < ></code>	L'écran affiche Vol . Avec la touche < ou > augmentez ou diminuez le volume des bips.
3.	 <code>> < ></code>	Lorsque vous touchez > l'écran affiche brht . Avec la touche < ou > augmentez ou diminuez l'intensité de l'éclairage de l'écran.
4.	 <code>< ></code>	Pour quitter les paramètres de base, appuyez sur > .

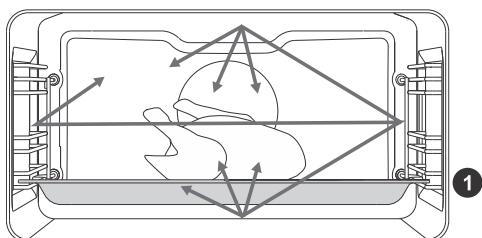
5. Fonction micro-ondes

Les micro-ondes sont utilisés pour **cuire, rôtir et décongeler les aliments**. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Les micro-ondes sont un type de rayonnement électromagnétique. Ces rayonnements sont couramment présents dans notre environnement sous forme d'ondes radioélectriques, de lumière ou de rayons infrarouges. La fréquence des micro-ondes se situe dans la gamme des 2 450 MHz.



ATTENTION !

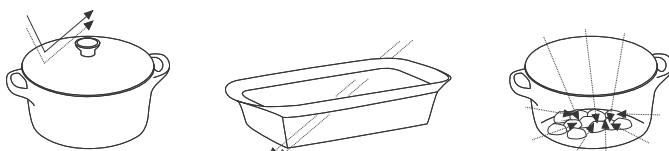
Ne jamais utiliser ou activer un système de micro-ondes si le four est vide.



①

Voici leurs caractéristiques :

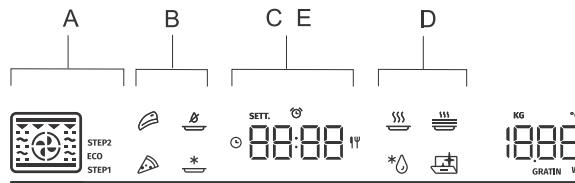
- les micro-ondes sont réfléchies par les métaux,
- les micro-ondes traversent les autres matériaux,
- les micro-ondes sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.



Lorsque les aliments sont exposés aux micro-ondes, les molécules se mettent à bouger rapidement, générant ainsi de la chaleur.

Les micro-ondes pénètrent à environ 2,5 cm de profondeur dans l'aliment. Si l'aliment est plus épais, le cœur de l'aliment sera cuit par conduction, comme dans la cuisson conventionnelle.

6. 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
»sss	Bouton de préchauffage rapide

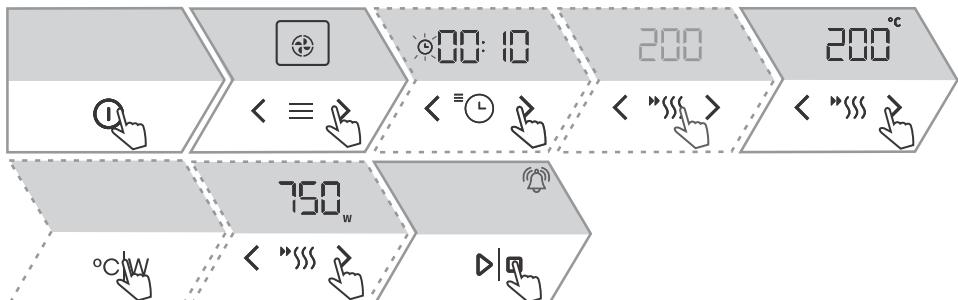
REMARQUE : l'écran n'éclaire que les touches qui peuvent être utilisées pour régler et confirmer le réglage sélectionné.

Symbole	Signification
	Systèmes de cuisson
STEP1	Cuisson par étapes (STEP1, STEP2)
	Fonction temps – temps de cuisson
	Fonction temps – fin différée
	Minuterie
	Préchauffage rapide
GRATIN	Fonction GRATIN pour gratiner la surface en fin de cuisson.

Suite du tableau de la page précédente

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.

6.1 Mode de cuisson professionnel



1. Branchez l'appareil. **Pro** apparaîtra à l'écran pendant quelques secondes. Ensuite, les paramètres par défaut du four s'afficheront.
2. Avec la touche < ou > réglez le système de cuisson (voir tableau Sélection des systèmes de cuisson) et la température.
REMARQUE : si vous sélectionnez un système avec micro-ondes, appuyez sur $^{\circ}\text{C}\text{W}$ puis appuyez sur < ou > pour définir la puissance (W). Touchez $^{\circ}\text{C}\text{W}$ de nouveau pour régler la température ($^{\circ}\text{C}$).
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 6.2 *Fonctions du programmateur*)
 - cuisson par étapes (voir chapitre 6.3 *Cuisson par étapes*)
 - fonction gratin (voir chapitre 7.1 *Brunissage supplémentaire – au gratin*)
5. Pour commencer la cuisson, appuyez sur $\triangleright|\square$.

Choix du mode de cuisson

Symbole	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.
	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.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	CUISSON INTENSIVE Cette méthode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une version saine de la friture de fast-food, qui se traduit par une teneur en calories plus faible. Convient aux petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et aux produits surgelés prêts à être frits (frites, nuggets).
	GRIL AVEC CHALEUR TOURNANTE L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour de l'aliment. Cela permet d'assécher la surface. En combinaison avec le gril chauffant/le gril, cela permet également 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.
	CONVECTION NATURELLE Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).
	CUISSON LENTE Pour une cuisson lente, douce et contrôlée des aliments délicats (morceaux de viande tendre) et la cuisson de pâtisseries à fond croquant.
	CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.
	GRILL DOUBLE VENTILÉ Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous un gril.
	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.
	GRILL AVEC SOLE VENTILÉE Pour une cuisson optimale de la pâte levée, de tous les types de pain et pour la conservation.
	MICRO-ONDES Elles sont utilisées pour réchauffer, décongeler et cuire rapidement les aliments.
	CHALEUR TOURNANTE ET MICRO-ONDES Dans ce système, le flux d'air chaud autour des aliments est amélioré pour assécher la surface et créer une croûte plus épaisse. Les micro-ondes favorisent et accélèrent le processus de cuisson. Destiné à la cuisson ou au rôtissage plus rapide de la viande, de la pâtisserie et des légumes.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR ET MICRO-ONDES Pour rôtir plus rapidement la volaille, le poisson et les gros morceaux de viande sous le gril. Les micro-ondes favorisent et accélèrent le processus de cuisson.
	CUISSON CONVENTIONNELLE AVEC VENTILATEUR ET MICRO-ONDES Pour une cuisson plus rapide des plats gratinés. Les micro-ondes favorisent et accélèrent le processus de cuisson.
	CUISSON INTENSIVE AVEC MICRO-ONDES Ce mode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante, sans ajout de matières grasses. C'est une version saine de la friture de fast-food, avec moins de calories dans les aliments cuits. Il est destiné aux petits morceaux de viande, de poisson et de légumes Les micro-ondes favorisent et accélèrent le processus de cuisson.
	ECO (CUISSON LENTE) ¹⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul niveau. Cette méthode de cuisson retient une proportion d'eau plus élevée dans la viande, ce qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâte sera uniformément dorée / cuite. Elle est utilisée pour des températures comprises entre 140 °C et 220 °C.

REMARQUE : la fonction gratin est disponible dans ces systèmes, à l'exception des systèmes micro-ondes et ECO (voir chapitre 7.1 *Brunissage supplémentaire – au gratin*).

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

Niveau de puissance des micro-ondes

Puissance	Utilisation
1000 W	Réchauffer rapidement les boissons, l'eau et les plats contenant un grand volume de liquide.
750 W	Cuire des légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat. Préparer de la viande et des fruits de mer. Préparer des plats de garniture.
360 W	Réchauffer et préparer de plats délicats à base d'œufs.
180 W	Décongeler d'autres aliments, attendrir le beurre, attendrir la crème glacée.
90 W	Décongeler de la crème pâtissière, des fruits, des légumes et de la viande hachée.

6.2 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



3. 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



💡 INFORMATION

Le démarrage différé n'est pas possible si vous choisissez un mode avec micro-ondes ou si vous activez la fonction de préchauffage.

1.	Tout d'abord, réglez le temps de cuisson. Avec la touche < ou > définissez le temps de cuisson souhaité. L'écran affiche  . <i>Exemple : temps de cuisson 2 heures</i>
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. <i>Exemple : fin de la cuisson à 18 h</i>
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. <i>Exemple : début de la cuisson à 16 h et fin de la cuisson à 18 h</i>
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 > .

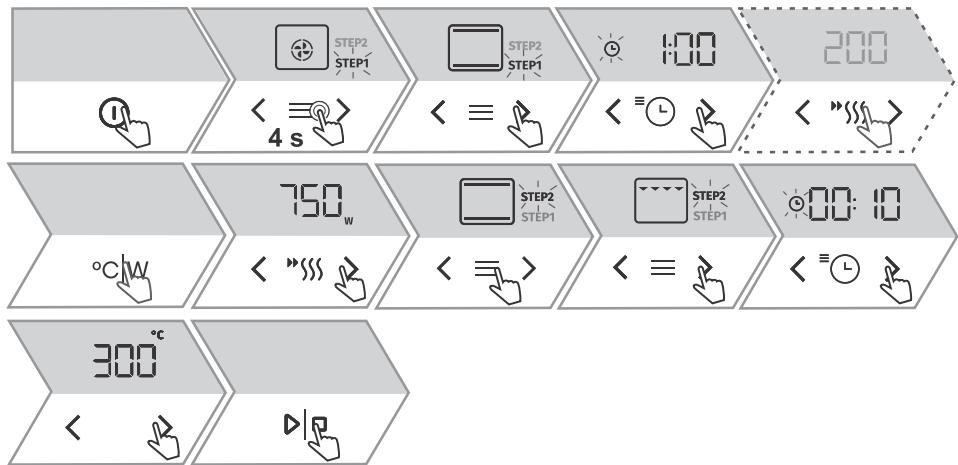
ATTENTION !

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.

6.3 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).



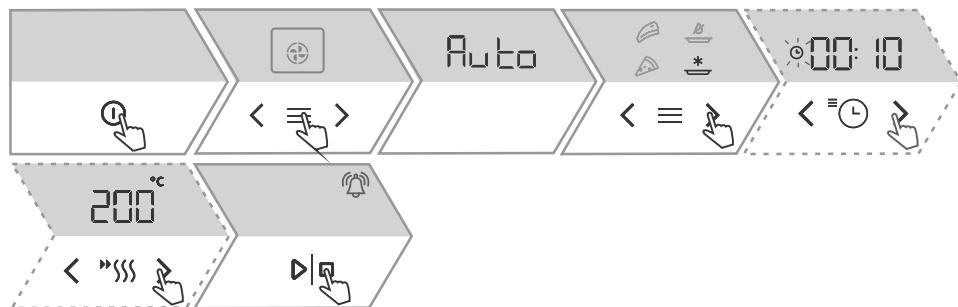
1. 1. STEP 1

Suite du tableau de la page précédente

	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. REMARQUE : si vous sélectionnez un système avec micro-ondes, appuyez sur ${}^{\circ}\text{C}/\text{W}$ puis appuyez sur < ou > pour définir la puissance (W). Touchez ${}^{\circ}\text{C}/\text{W}$ de nouveau pour régler la température (${}^{\circ}\text{C}$).
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.	Vous pouvez annuler la cuisson par étapes en appuyant sur la touche \equiv pendant cinq secondes.

REMARQUE : si vous n'avez pas défini le temps de cuisson pour les étapes, 00:00 clignote sur l'écran.

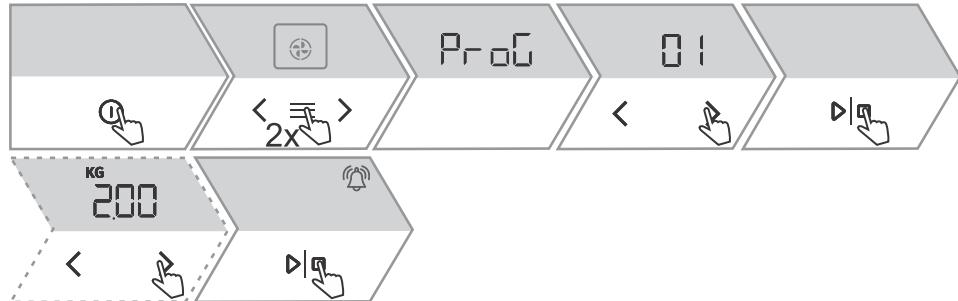
6.4 Mode de cuisson automatique



1.	Allumez le four. L'écran affiche le réglage du four par défaut.
2.	Touchez \equiv . Pendant quelques secondes, l'écran affichera Auto , puis les systèmes automatiques s'afficheront. En touchant < ou >, sélectionnez d'abord le système (voir tableau ci-dessous). Les valeurs prédefinies s'affichent. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson.
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur $\triangleright \square$.
4.	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.

Symbol	Utilisation
	CUISISON 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.
	CUISISON DE LA VIANDE 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.
	CUISISON INTENSIVE (AIR FRY) Cette méthode de cuisson permet d'obtenir une croûte bien croustillante sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une alternative saine à la friture de type fast-food, qui réduit le nombre de calories dans les aliments cuits. Cette méthode est parfaite pour cuire des petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits congelés prêts à être frits (frites, nuggets de poulet).

6.5 Programmes automatiques



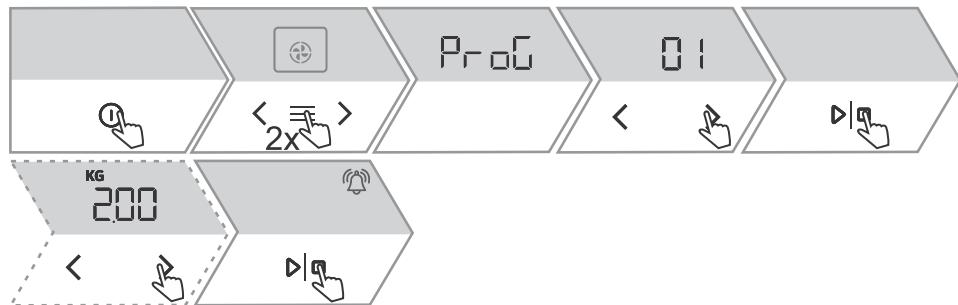
1. Allumez le four. L'écran affiche le réglage du four par défaut.
2. En appuyant deux fois sur , l'écran affiche brièvement ProG; les programmes automatiques s'affichent alors. En touchant < ou > sélectionnez le programme (voir tableau ci-dessous). Confirmez votre sélection avec la touche . L'appareil 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	2	oui	non
Pr02	cupcakes	plaqué de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr03	Génoise	moule et plat de cuisson sur grille	1	oui	non
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	2	oui	non
Pr09	fermentation et cuisson	plaqué de cuisson peu profonde	1	non	non
Pr10	pain	plaqué de cuisson peu profonde	1	non	non
Pr11	Rôti de porc	petit plat de cuisson sur grille	1	non	non
Pr12	gratin de pommes de terre	plat de cuisson en verre	1	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	2	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr15	pain de viande	moule et plat de cuisson sur grille	1	non	non
Pr16	Steak de bœuf cuit au four	grille métallique avec un plateau d'égouttage	3	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr17	Viande - cuisson lente	petit plat de cuisson sur grille	1	non	non
Pr18	Poisson cuit/grillé	grille métallique avec un plateau d'égouttage	3	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr19	pommes de terre au four - morceaux	plaqué de cuisson profonde tout usage	2	non	non

Suite du tableau de la page précédente

Désignation	Nom du programme	Équipement	Niveau.	Préchauffage	Tournant
Pr20	popcorn	plat de cuisson en verre	1	non	non
Pr21	lasagne	moule et plat de cuisson sur grille	1	non	non
Pr22	pizza	plaqué de cuisson peu profonde	1	oui	non

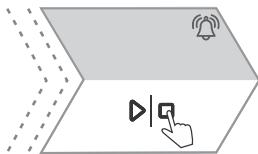
6.6 Sélection des fonctions complémentaires / extras



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

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.
	Chaussage 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 <i>Nettoyage du four (Steam Clean)</i>).

7. Démarrage de la cuisson



Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur **▶**.

Jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte, la température actuelle et la température définie s'afficheront tour à tour à l'écran. Le symbole de température clignote d'abord. Lorsque la température souhaitée est atteinte, il s'éteint et un bip retentit.

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

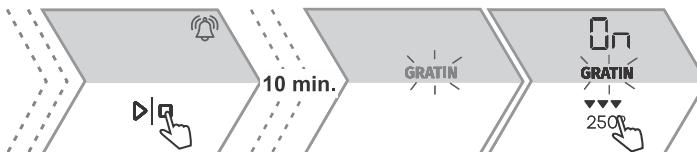
7.1 Brunissage supplémentaire – au gratin

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 !

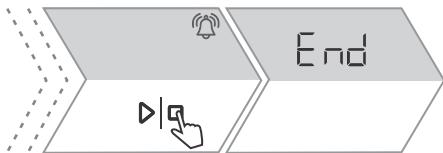
Contrôlez la cuisson. Avec la fonction gratin, le four atteint des températures élevées.

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



1.	Pendant la cuisson, touchez 250° . Le symbole GRATIN s'allume à l'écran, qui montre également On .
2.	La fonction peut également être désactivée pendant le fonctionnement. - Touchez 250° , le symbole GRATIN sur l'écran s'éteindra et la cuisson se poursuivra selon les paramètres sélectionnés. - Arrêtez la cuisson en touchant ▶ .

8. 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.

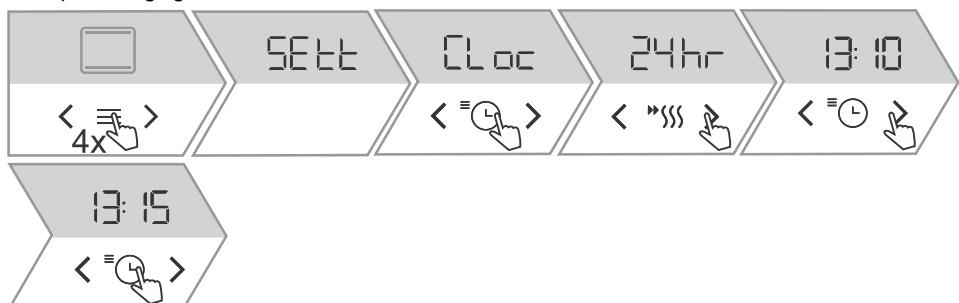
Après l'utilisation du four, il se peut qu'il reste de l'eau dans le canal de condensation (sous la porte). Essuyez le canal avec une éponge ou un chiffon.

9. 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>Clock</p> <p>< =○ ></p> <p>SETT. 00:00 24h</p> <p>< =○ > < ></p>	<p>L'écran affiche Clock.</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.

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

9.1 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.

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.

Cuisiner aux micro-ondes

- Utilisez une batterie de cuisine appropriée (verre, céramique, etc.).

- Utilisez une batterie de cuisine dotée d'un couvercle pour cuire les légumes. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de nourriture.
- Tournez ou remuez les aliments pendant le processus de décongélation.

10.1 Table de cuisson

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

Plat				
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	1	 ECO	190-210	30-50
tarte avec garniture	1		170-180	60-80
gâteau marbré	1		160-170	30-40
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	1		170-180	50-60
tarte ouverte, tarte	2		170-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, congelé	2		200-210	45-60
roulé	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	2		160-170 *	20-35
petits gâteaux, 2 niveaux	2, 3		140-150 *	25-45
petite pâtisserie à la levure	2		190-200	20-30
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	2, 3		170-180	20-30
pâte feuilletée	2	 ECO	200-220	25-45
pâte feuilletée, 2 niveaux	2, 3		160-170	20-30
biscuits				
biscuits sablés	2		140-150 *	25-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 3		140-150 *	30-45
biscuits	2	 ECO	180-190	20-30
biscuits, 2 niveaux	2, 3		160-170 *	15-25
meringue	2		80	120-140

Suite du tableau de la page précédente

Plat				
meringue, 2 niveaux	2, 3		70	120-140
macarons	2		140	13-18
macarons, 2 niveaux	2, 3		140	15-20
pain				
fermentation et cuisson	2		35-40	30
pain sur une plaque de cuisson	1		190-200	50-60
pain dans un moule	1		190-200	30-45
pain plat (focaccia)	2		210-220 *	25-35
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	2		190-200 *	20-30
pain grillé	4		240 *	0,5-3
toasts	3		240 *	2-5
pizza et plats				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 niveaux	2, 3		210-220 *	30-40
pizza surgelée	2		210-230	10-20
pizza surgelée, 2 niveaux	2, 3		200-220	15-25
tarte salée, quiche	1		190-210	50-60
börek	1		180-200	30-40
VIANDE				
bœuf et veau				
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	1		160-180	130-160
bœuf mijoté, 1,5 kg	1		190-210	90-110
faux-filet, cuit à point, 1 kg	2		170-190 *	40-60
rôti de bœuf, cuit lentement	1		120-140 *	250-300
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	3		200-220	25-35
hamburgers, épaisseur 3 cm	3		240	20-35
rôti de veau, 1,5 kg	2		180-200	100-120
porc				

Suite du tableau de la page précédente

Plat			⌚ C/W	⌚ min
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	1		200-210	120-170
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	1		180-200	140-170
côtelette de porc, 400 g	1		80-100 *	80-100
rôti de porc, à cuisson lente	1		100-120 *	200-230
côtes de porc, cuites lentement	1		120-140 *	210-240
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	13		220-230	20-30
volaille				
volaille, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
volaille farcie, 1,5 kg	1		170-190	100-120
volaille, poitrine	2		190-210	50-60
cuisse de poulet	1		190-200/600	20-30
ailes de poulet	2		210-220	20-35
volaille, poitrine, cuisson lente	2		100-120 *	60-90
plats de viande				
pain de viande, 1 kg	2		170-190	75-90
saucisses à griller, bratwurst	3		230 **	8-15
POISSONS ET FRUITS DE MER				
poisson entier, 350 g	3		230-240/360	12-17
filet de poisson, épaisseur 1 cm	3		220-230	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	3		220-230	10-15
pétoncles	3		230 *	5-10
crevettes	3		230 *	3-10
LÉGUMES				
pommes de terre au four, potatoes	3		210-220 *	35-45
pommes de terre au four, coupées en deux	2		200-210/360	30-40
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	3		190-200	30-40
Frites maison	2		210-220/360	25-35
légumes mélangés, morceaux	3		190-200	30-40

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C/W	min
légumes farcis	3	*	190-200	30-40
légumes cuits à la vapeur	1	z	600-750	10-20
PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS				
Frites	3	⊕	200-210	25-35
Frites, 2 niveaux	2, 3	⊕	200-210	35-45
Médaillons de poulet	2	⊕	210-220 *	15-20
Bâtonnets de poisson	2	⊕	210-220	15-25
lasagne, 400 g	2	*	200-210	30-40
légumes en julienne	2	*	190-200	20-30
croissants	2	*	170-180	18-23
PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUISTS AU FOUR				
moussaka de pommes de terre	1	⊕	200-210/360	35-45
lasagne	1	⊕	200-210/360	35-45
pudding sucré et cuit au four	1	z	750	15-25
soufflé sucré	2	⊕	180 *	15-20
plats gratinés	2	⊕	170-190	30-45
tortillas farcies, enchiladas	2	⊕	180-200	20-35
fromage à griller	3	---	240 **	6-9
DIVERS				
popcorn	1	z	1000	3-4
préservation	2	⊕	180	30
stérilisation	2	z	1000	2
cuisson au bain-marie	1	⊕	150-170 *	/
réchauffement	1	z	600	/
réchauffement des assiettes	2	⊕	75	15
décongélation	1	z	90-180	/

11. Nettoyage et entretien

ATTENTION !

Veillez à mettre l'appareil hors tension et à attendre qu'il refroidisse.

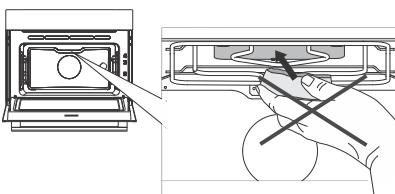
Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

La porte de l'appareil est fixée à l'appareil et ne doit pas être retirée. De même, il est interdit de la démonter ou de la modifier de quelque manière que ce soit.

- 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.



N'utilisez jamais de nettoyants agressifs, de nettoyants ou d'éponges abrasives, de détachants et de produits antirouille, etc. sur le couvercle du plafond du compartiment du four.

11.1 Nettoyage du four (Steam Clean)

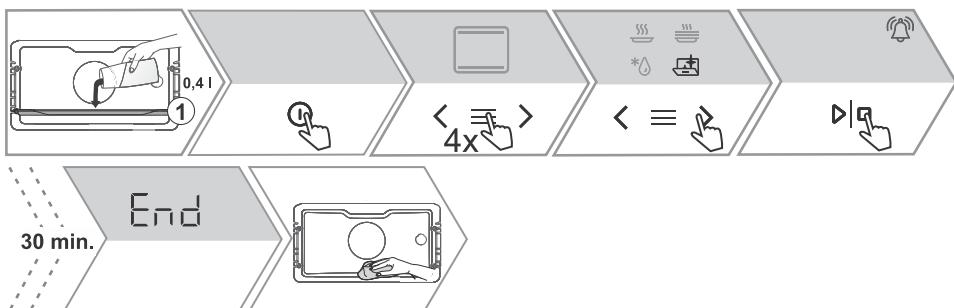
Ce programme permet d'éliminer plus facilement les taches de l'intérieur du four.

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.

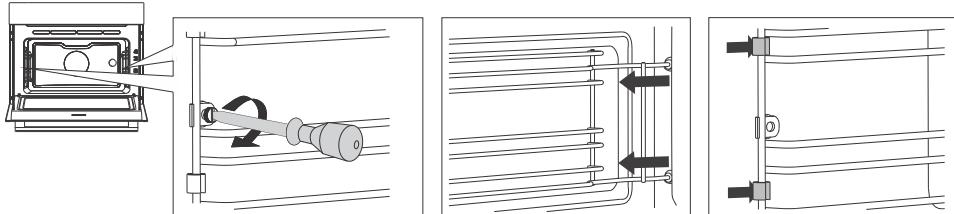


1.	Insérez le lèchefrite en verre dans le premier gradin et versez 0,4 l d'eau chaude dedans.
2.	Allumez le four. En touchant à plusieurs reprises \equiv , des caractéristiques supplémentaires s'afficheront à l'écran. Avec $<$ ou $>$ sélectionnez la fonction . Les valeurs prédefinies s'affichent.
3.	Le programme fonctionnera pendant 8 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 Démontage et nettoyage des guides-fils

💡 INFORMATION

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



1.	Dévissez la vis. Utilisez un tournevis.
2.	Retirez les guides des trous dans la paroi arrière.
REMARQUE : veillez à ne pas perdre les entretoises installées sur les gradins en fil. Remplacez les entretoises après le nettoyage ; sinon, des étincelles peuvent se produire.	



ATTENTION !

Après le nettoyage, resserrez les vis des guides à l'aide d'un tournevis.

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

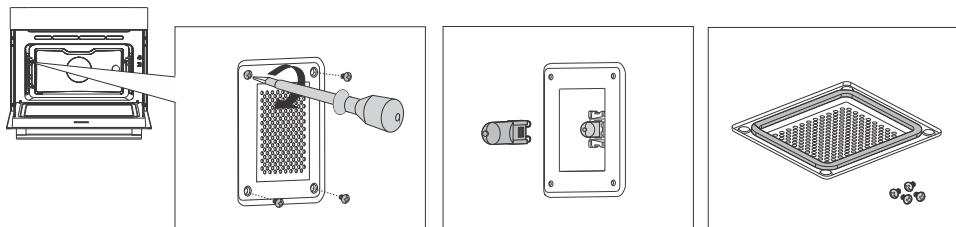
11.3 Remplacement de l'ampoule

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

Lampe halogène : G9, 230 V, 25 W

Le four est équipé d'une lampe halogène.

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



1.	Dévissez les quatre vis. Retirez le couvercle et la vitre.
2.	Retirez l'ampoule halogène et remplacez-la par une neuve.
REMARQUE : protégez vos mains pour ne pas vous brûler.	
Le couvercle est entouré d'un joint qu'il ne faut pas enlever. Le joint doit adhérer correctement à la paroi de la cavité du four.	

12. Dépannage

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

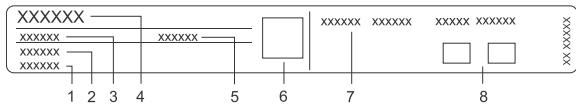
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez 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.
Des étincelles se produisent dans le four	Assurez-vous que tous les couvercles de lampe sont bien fixés et que toutes les entretoises sont placées sur les guides-fil. Assurez-vous que les guides sont correctement placés dans le four.
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 | 5. Code/ID |
| 2. Modèle | 6. Code QR (selon le modèle) |
| 3. Type | 7. Informations techniques |
| 4. Marque | 8. Indications et symboles de conformité |

13. 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.

14. Test de cuisson

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

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

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

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

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

CUISSON					
Plat	Équipement		°C	min	<input type="checkbox"/>
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde	2	140-150*	25-40	<input type="checkbox"/>
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde	2	140-150*	25-40	<input checked="" type="checkbox"/>
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde	2, 3	140-150*	30-45	<input checked="" type="checkbox"/>
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde	2	160-170*	20-35	<input type="checkbox"/>
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde	2	160-170*	20-35	<input checked="" type="checkbox"/>
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde	2, 3	140-150*	25-40	<input checked="" type="checkbox"/>
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille	1	160-170*	20-35	<input type="checkbox"/>
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille	2	160-170*	20-35	<input checked="" type="checkbox"/>
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille	1	170-180	60-80	<input type="checkbox"/>
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille	2	170-180	60-80	<input checked="" type="checkbox"/>
RÔTISSAGE					
pain grillé	grille métallique	4	240**	0,5-3	<input type="checkbox"/>
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur	3	240	20-35***	<input checked="" type="checkbox"/>
TRAITEMENT THERMIQUE PAR MICRO-ONDES					
crème pâtissière 1000 g	plat à gratin en verre, 25 x 25 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	360	25-35	<input checked="" type="checkbox"/>
Génoise	plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	360	15-25	<input checked="" type="checkbox"/>

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON						
pain de viande 900 g	plat à gratin en verre, 25 x 12,5 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	600 360	10 10-15		
décongélation de la viande hachée, 500 g	lèchefrite en verre	1	180 90	8 13-18		
décongélation de framboises, 250 g	plat à gratin en verre, non couvert + lèchefrite en verre	1	180	6-9		

CUISSON AVEC DES SYSTÈMES COMBINÉS						
Plat	Équipement		°C	W	min	
gratin de pommes de terre	plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	180-190	600	25-40	
cake	plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	180-190	180	17-25	
poulet, 1,2 kg	plat à gratin en verre, non couvert + lèchefrite en verre	1	210-220	360	45-55	

Hisense
life reimagined



901194-a8

