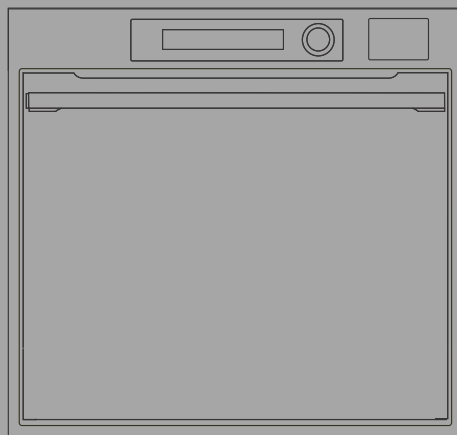


ASKO

Inspired by Scandinavia



MODE D'EMPLOI
FOUR ENCASTRABLE
FR

OCS66SSH / OCS64SSH
OCS66GSH / OCS64GSH
OCS66BSH / OCS64BSH
OS64SSH / OS64GSH / OS64BSH
OCS66SSH.CN / OCS64SSH.CN
OCS66BSH.CN / OCS64BSH.CN
OS64SSH.CN / OS64BSH.CN
OCS66SSH.AU / OCS66GSH.AU /
OCS66BSH.AU

Tables des matières

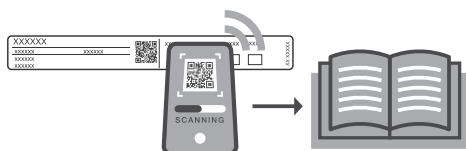
Introduction	3	Paramétrage Wi-Fi	33
Consignes de sécurité	4	ConnectLife	33
Autres avertissements de sécurité importants	6	Utilisation du Wi-Fi	34
Description de l'appareil	8	Gestion du contrôle à distance du four	34
Équipement des appareils	8	Astuces et conseils généraux pour la cuisson	36
Panneau de commandes	10	Table de cuisson	37
Avant la première utilisation	12	Cuisson avec une sonde alimentaire	44
Première mise en marche	12	Nettoyage et entretien	47
Utilisation du four	14	Nettoyage du four (Steam Clean)	47
Menu de sélection principal	14	Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)	49
Mode de cuisson manuel	15	Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres	50
Durée de fonctionnement - Fonction Temps	17	Remplacement de l'ampoule	51
Menu Plus - réglages supplémentaires	17	Dépannage	52
Cuisson à la vapeur	21	Tableau de dépannage et des erreurs	52
Programmes automatiques	25	Étiquette – informations sur l'appareil	53
Fonctions supplémentaires	26	Information de conformité	54
Démarrage de la cuisson	28	54
Fin de la cuisson et arrêt du four	29	Protection de l'environnement	55
Choix des réglages généraux	30	Test de cuisson	56

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

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

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

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



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

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

ATTENTION !

Attention – danger

ConnectLife

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des

couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

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

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

Autres avertissements de sécurité importants

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

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

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

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

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

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

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

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

Autres avertissements de sécurité importants

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

Décolliez 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.

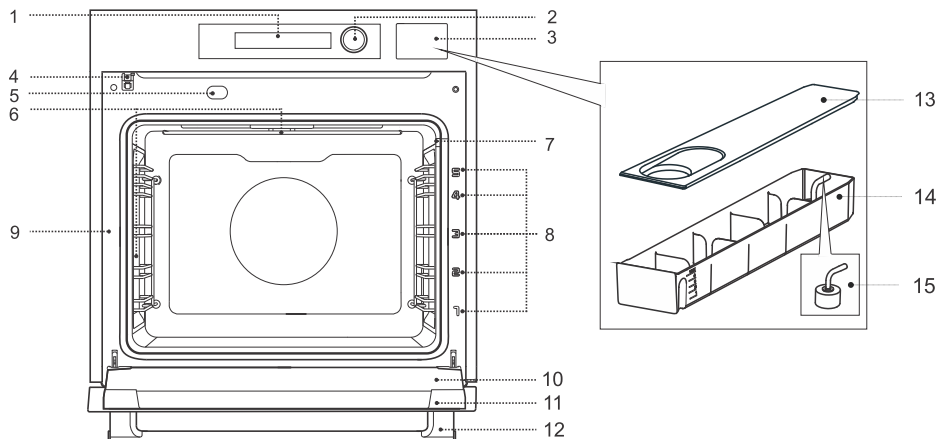
ATTENTION !

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.

Description de l'appareil

⚠ ATTENTION !

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



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Unité de commande | 8. Gradins – niveaux de cuisson |
| 2. Molette | 9. Étiquette |
| 3. Réservoir d'eau | 10. Vitre de porte |
| 4. Interrupteur de porte | 11. Porte du four |
| 5. Élimination automatique de la vapeur | 12. Poignée de la porte |
| 6. Éclairage | 13. Couvercle du récipient |
| 7. Prise pour sonde de température | 14. Réservoir |
| | 15. Mousse filtrante |

Équipement des appareils (selon le modèle)

Interrupteur sur la porte du four

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


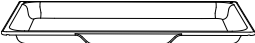
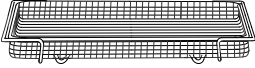
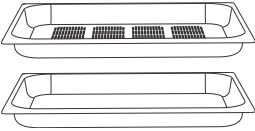

Gradins

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

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

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





Équipements et accessoires du four (selon modèle, se référer à la fiche produit)

	<p>Grille métallique – utilisée pour griller ou rôtir ou comme support pour un récipient, un lèche-frite ou une plat à gratin. 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.</p>
	<p>Plaque de cuisson polyvalente : plaque de cuisson polyvalente, adaptée à la cuisson des pâtisseries, des pains et viennoiseries, des légumes et de tous types de viandes. Elle peut également être utilisée comme bac d'égouttement.</p>
	<p>Plateau à friture Airfry : (plaque de cuisson perforée) adaptée à la cuisson à air chaud et aux fonctions de chaleur de voûte. Les perforations permettent une meilleure circulation de l'air autour des aliments et contribuent à les rendre plus croustillants.</p>
	<p>Jet de vapeur (INOX) : utilisé pour la cuisson à la vapeur. Placez la plaque perforée au niveau intermédiaire et le bac d'égouttement un niveau en dessous.</p>
	<p>Sonde de température - (FOOD PROBE) Elle peut être utilisée pour mesurer la température à cœur d'un plat. Lorsque la température souhaitée est atteinte, la cuisson s'arrête automatiquement.</p>

Description de l'appareil

Panneau de commandes



Touche	Utilisation
1. 	Le bouton on/off sert à : - allumer et éteindre le four, - passer en mode veille - faire un redémarrage forcé - pression longue (8 secondes).
2. 	Ce bouton sert à : - revenir en arrière, - fermer le menu, - annuler un menu ou une fonction
3. 	Bouton de paramètres supplémentaires
4. 	Bouton Menu principal (ACCUEIL)
5.	Écran tactile pour sélectionner les réglages du four et afficher les réglages actuels.
6.	Bouton de sélection et de confirmation des paramètres à l'écran.

NOTE :

Pour une meilleure réactivité des touches, touchez-les avec autant de surface que possible du bout des doigts et au centre du bouton. Un signal sonore retentit à chaque pression de la touche (lorsque la fonction est disponible).

Vous pouvez sélectionner et confirmer les paramètres à l'ÉCRAN ou à l'aide du BOUTON. Le champ sélectionné devient blanc.

appuyez sur	faites glisser gauche et droite	faites glisser haut et bas	tournez	pression
				

Animations et couleurs de la molette

La molette du four dispose d'une bague LED intégrée qui montre clairement l'état actuel ou le mode de fonctionnement du four à travers différentes couleurs et animations.

Couleur sur la molette	Signification
Couleur blanche	Affiche le mode veille.
Couleur ambre	Le four nécessite l'attention de l'utilisateur (par exemple, avertissement ou confirmation d'un message).
Couleur verte	Indique un réglage confirmé et indique que le four est connecté au réseau.
Couleur Rouge	Indique que le mode de cuisson de base ou le four conventionnel est sélectionné.
Couleur bleue	Indique que le programme de cuisson à la vapeur est sélectionné.
Couleur violet	Indique que le programme de cuisson au micro-ondes est sélectionné.
Couleur turquoise	Indique que le programme de nettoyage est sélectionné.
Couleur rouge + bleue	Indique que le programme Combi vapeur est sélectionné.
Le voyant de couleur reste allumé - signifie que le programme est en cours d'exécution et qu'aucune attention supplémentaire n'est requise.	
Le voyant de couleur clignote légèrement - attire l'attention sur les processus d'arrière-plan ou l'interaction requise de l'utilisateur.	

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: <i>Première mise en marche</i>).

Première mise en marche

Étalonnage lors de la première mise sous tension - Onboarding

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois sur le réseau électrique ou que vous le réinitialisez aux réglages d'usine, vous devez effectuer une procédure d'étalonnage lors de la mise en marche du four.

Le programme vous guidera à travers les paramètres pour configurer la connexion à l'application mobile pendant l'étalonnage. Lorsque le four est connecté au Cloud, la date et l'heure sont automatiquement mises à jour.

Suivez les étapes affichées sur l'écran. Sur l'écran, appuyez d'abord sur Let's get started . Faites défiler le menu. Après avoir sélectionné un paramètre, appuyez sur SUIVANT .	
1.	Réglage de la langue L'écran affiche la langue par défaut (anglais). Si la langue dans laquelle le texte est affiché ne convient pas, sélectionnez une autre langue dans la liste déroulante.
2.	Explication de l'interface utilisateur Pour faciliter l'utilisation, l'écran affiche les noms des boutons sur le panneau de commande.
3.	Installation et connexion à l'application ConnectLife L'écran affiche le code QR pour installer l'application ConnectLife. Utilisez l'application pour contrôler, surveiller et accéder à distance aux commandes du four à partir de votre appareil intelligent. Connectez-vous au réseau Wi-Fi pour installer les mises à jour logicielles : elles sont utiles pour la sécurité, les nouvelles fonctionnalités, l'optimisation et les correctifs. Appuyez sur Connectez et suivez les étapes de l'application.
4.	Réglage de l'heure Le réglage automatique de l'heure, y compris le fuseau horaire et le format de l'heure (12 ou 24 heures), est disponible lorsque le four est connecté à Internet via l'application. Si la connexion n'est pas établie, un réglage manuel de l'heure sera nécessaire.
5.	Réglage de la date Sélectionnez le format d'affichage.
6.	Ouverture de la porte - Réveil Cette fonction peut être activée ou désactivée à volonté. Lorsqu'elle est activée, la fonction vous permet d'allumer ou d'éteindre automatiquement le four en ouvrant simplement la porte du four.

Avant la première utilisation

Suite du tableau de la page précédente

7. **Étalonnage avec la sonde alimentaire**

La procédure d'étalonnage garantit la précision de la mesure de la température, car elle élimine automatiquement tout écart (avec un maximum de ± 1 °C). Le processus comprend également un processus de chauffage qui élimine les résidus du processus de production et les odeurs désagréables grâce à un programme de chauffage spécial à haute température. De cette façon, les odeurs désagréables ne seront pas transférées aux aliments préparés dans le four.

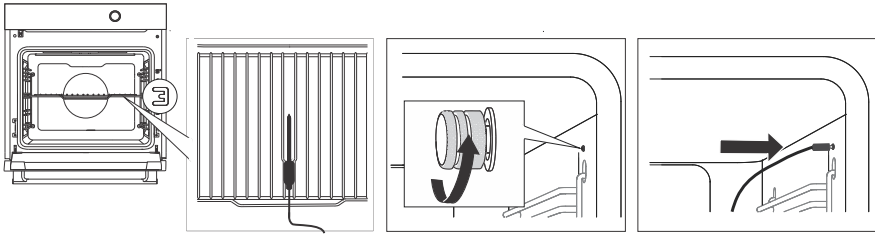
La durée totale d'étalonnage peut aller jusqu'à 4 heures. Dans le cas où vous décidez d'ignorer la procédure, l'appareil n'enverra pas d'autres notifications contextuelles sur l'exécution de la procédure. L'étalonnage peut être effectué à tout moment dans le menu des paramètres.

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

Étalonnage avec la sonde alimentaire

(selon le modèle)

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



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

Le processus d'étalonnage de la sonde alimentaire peut être ignoré et effectué ultérieurement à l'aide du menu Paramètres.

Utilisation du four

Menu de sélection principal

En appuyant sur  le menu principal avec toutes les fonctions s'ouvre à l'écran (en fonction du modèle).

Remarque : balayez vers la gauche et la droite pour faire défiler le menu. Sélectionnez la fonction souhaitée en touchant la touche ou en appuyant sur le bouton sélecteur.

Fonctions principales



FOUR

Cela permet de pâtisser et cuire uniformément les aliments en utilisant différentes méthodes de cuisson (voir chapitre: *Mode de cuisson manuel*).



VAPEUR

Accès rapide aux systèmes de cuisson à la vapeur. Cela permet une cuisson saine et uniforme des aliments, en conservant leur caractère juteux et leur valeur nutritionnelle (voir chapitre: *Vapeur*).



COMBI VAPEUR

Accès rapide aux systèmes combinés à la vapeur (voir chapitre: *Systèmes à vapeur combinés*).



PROGRAMMES AUTO

Il comprend une liste de programmes prédéfinis qui fournissent des résultats optimaux pour différents types d'aliments et de plats, divisés en catégories : ingrédient unique, boulangerie, plats, plats préparés et collations, et favoris (voir chapitre: *Programmes automatiques*).



CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de régler la cuisson en trois étapes. Combinez trois étapes de cuisson consécutives en une seule routine de cuisson (voir le chapitre *Cuisson en plusieurs étapes*).



REFROID. RAPIDE

Cette fonction vous permet de passer rapidement d'une température élevée à une température basse.



NETTOYAGE

Ces programmes facilitent l'élimination des marques de saleté à l'intérieur du four (voir chapitre: *Nettoyage et entretien*).



PROGRAMMES ENREGISTRÉS

Ce mode vous permet de sélectionner des programmes que vous avez précédemment enregistrés – jusqu'à 50 programmes définis manuellement (voir chapitre: *Enregistrez vos propres programmes de four*).



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.

Suite du tableau de la page précédente



CONSERVATION

Permet de traiter thermiquement les aliments afin de réduire l'activité des micro-organismes et des enzymes dans les aliments, prolongeant ainsi sa durée de vie.



NON ALIMENTAIRE







Permet de chauffer les couverts, les pierres chaudes et les oshibori, et de stériliser les bouteilles. Vous pouvez régler la température et l'heure de début et de fin du chauffage.




RÉCHAUFFAGE

Permet de réchauffer les aliments et de les garder au chaud. Vous pouvez régler la température et les heures de début et de fin du chauffage.

Mode de cuisson manuel










1.	Mettez l'appareil en marche  . Dans le menu principal, sélectionnez  FOUR .
2.	Sélectionnez le système de cuisson (voir le tableau Choix des systèmes de cuisson ci-dessous – dépend du modèle).
3.	Selon le choix du système de cuisson, les paramètres suivants s'affichent : - température - niveau de puissance du grill de 1 à 5 (si vous avez sélectionné le système de grill de grande taille)
4.	Utilisez le préchauffage rapide pour amener le four à la température désirée le plus rapidement possible. En appuyant sur  vous pouvez sélectionner le préchauffage. Vous pouvez également le désactiver. Lorsque la température définie est atteinte, un bip retentit et l'écran affiche Insérez le plat, préchauffage terminé . Ouvrez la porte et insérez le plat. Préchauffage rapide par défaut - L'intérieur du four chauffe dès que possible. Les aliments ne doivent pas être insérés dans le four pendant ce processus. Préchauffage par défaut - L'intérieur du four chauffe rapidement et efficacement. Les aliments ne doivent pas être insérés dans le four pendant ce processus. Pas de préchauffage par défaut - Le chauffage démarre progressivement avec le programme défini, ce qui permet d'insérer immédiatement les aliments pour une cuisson homogène.
5.	De plus, vous pouvez configurer : -  Durée (voir chapitre: <i>Durée de fonctionnement - Fonction Temps</i>). -  menu (voir chapitre: <i>Menu Plus - réglages supplémentaires</i>).
6.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START  .

Remarque : sur la gauche de l'écran, vous pouvez appuyer sur  pour voir des informations supplémentaires sur le système.



Utilisation du four

Choix du mode de cuisson

(selon le modèle)

Symbole	Utilisation
	Voûte + Sole Ce système est prévu pour la cuisson conventionnelle sur un seul gradin, la préparation de soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).
	Voûte 30 + Sole 70 L'élément chauffant inférieur fournit plus de chaleur que l'élément chauffant supérieur. Convient pour la cuisson de plats sur un seul gradin, tels que des pâtisseries humides, des gâteaux et des plats dont la partie inférieure doit être plus cuite.
	Air chaud 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.
	Air chaud ÉCO¹⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul niveau. Cette méthode de cuisson retient une proportion d'eau plus élevée dans la viande, ce qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâte sera cuite et dorée de façon uniforme. La plage de température utilisée est comprise entre 140 °C et 220 °C.
	Air chaud sec Cela permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. Combiné à l'extraction de l'humidité, il fournit de l'air sec qui fait cuire et dorer plus rapidement les aliments sur un ou plusieurs niveaux en même temps.
	Air chaud + 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.
	Voûte + Sole + Ventilateur Pour une cuisson homogène des plats sur un seul niveau et la préparation de soufflés.
	Petit grill + Air chaud Cette méthode de cuisson donne aux aliments une texture croustillante, sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une version saine de la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories. Convient pour les petits morceaux de viande, le poisson, les légumes et les plats surgelés précuits (frites, médaillons de poulet). Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de placer vos aliments dans un four froid. Si le four est préchauffé, réglez la température jusqu'à 20 °C de plus que ce qui est indiqué sur l'emballage des aliments.
	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.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	Grand grill + Ventilateur Pour rôtir de la volaille et griller de gros morceaux de viande.
	Sole Convient pour faire lever la pâte et cuire un peu plus la face inférieure.



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

Durée de fonctionnement - Fonction Temps

Ce mode vous permet de spécifier la durée de fonctionnement du four.





INFORMATION

Si l'appareil a été connecté au cloud, l'heure et la date sont automatiquement réglées.

1.	Pour sélectionner la fonction de minuterie, appuyez sur  .
2.	Sélectionnez la durée de fonctionnement du four.
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START  .





Menu Plus - réglages supplémentaires

La **+** fonction offre des réglages supplémentaires. Le menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.

	Début Fin Ce mode convient lorsque vous souhaitez que les aliments placés dans le four commencent à cuire après un certain délai (voir le chapitre <i>Réglage du départ différé</i>).
	Nombre de plaques Cette fonction est disponible lors de l'utilisation de systèmes à air chaud et vous permet de régler la circulation de l'air en fonction du nombre de plateaux placés dans le four. Le système ajuste automatiquement le flux d'air en fonction de l'option sélectionnée et garantit des résultats de cuisson optimaux.
	Gratin Cette fonction est utilisée dans la dernière phase de cuisson, pour ajouter une vinaigrette ou une garniture au plat ou pour dorer davantage le dessus. La fonction gratin permet d'avoir une croûte jaune dorée croustillante sur le dessus du plat, évitant aux aliments de sécher, tout en donnant un plus bel aspect et un meilleur goût (voir chapitre <i>Gratin</i>).
	Ajouter de la vapeur L'injection de vapeur pendant la cuisson étape par étape est utilisée lors de la cuisson de produits de boulangerie tels que du pain, des petits pains frais, des petits pains et des gâteaux et lors de la cuisson de petits morceaux de volaille et de légumes (voir chapitre: <i>Injection de vapeur</i>).

Utilisation du four

Suite du tableau de la page précédente


	Réduire l'humidité Ce mode permet d'ouvrir et de fermer automatiquement la porte afin de libérer l'humidité à l'intérieur du four pendant la cuisson (voir chapitre: <i>Réduction de l'humidité dans le four</i>).
	Sonde alimentaire La sonde de température permet une surveillance précise de la température à cœur des aliments pendant la cuisson (voir le chapitre : Sonde de température).
	Ajouter une étape Réglage de la cuisson en trois étapes avec des paramètres différents (voir chapitre <i>Cuisson en plusieurs étapes</i>).
	Enregistrer Dans ce mode, vous pouvez enregistrer vos réglages préférés (voir chapitre <i>Enregistrez vos propres programmes de four</i>).

Réglage du départ différé

💡 INFORMATION

Le départ différé ne peut pas être défini sur les programmes de nettoyage.

Dans le menu **+** sélectionnez . Il existe deux types de départ différé :

- 1. Modification de l'heure de départ**
Si vous n'avez pas défini la durée de fonctionnement dans les paramètres de base, vous pouvez définir un délai de départ.
Définissez le réglage de début de cuisson souhaité et confirmez votre choix.
- 2. Modification de l'heure de départ ou de fin**
Dans les paramètres de base, définissez d'abord la durée de cuisson.
Dans le menu **+** sélectionnez  et vous pouvez définir l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt. Confirmez votre sélection. Le programme calcule automatiquement l'heure de départ de la cuisson.
- 3.** Pour commencer la cuisson, appuyez sur **START ▶**.
L'écran affiche l'heure de début de la cuisson.
Le four passe en mode veille jusqu'à l'heure de début. Les réglages sélectionnés sont automatiquement activés et désactivés aux horaires sélectionnés.

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



Vous pouvez réinitialiser le réglage sélectionné en appuyant sur **×**.

Gratin

Cette fonction est utilisée dans la dernière phase de cuisson, pour ajouter une vinaigrette ou une garniture au plat ou pour dorer davantage le dessus.

💡 INFORMATION

Cette fonction peut être utilisée si vous avez défini la durée de cuisson.

1.	Dans le menu + sélectionnez  .
2.	Réglez la durée de fonctionnement de la fonction « au gratin » (max. 15 min). La fonction sera activée à la fin de la cuisson lorsque le temps de cuisson défini sera écoulé. Confirmez avec  .
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .
4.	La fonction peut également être désactivée pendant son fonctionnement. Éteignez la cuisson en appuyant sur < .



ATTENTION !

Contrôlez la cuisson. En fonction « au gratin », le four atteint des températures élevées. La fonction « au gratin » est active pendant 15 minutes au maximum, puis le four s'éteint automatiquement.

Injection de vapeur

L'injection de vapeur est recommandée lors de la cuisson de :

- viande (vers la fin de la cuisson) : la viande sera plus juteuse et plus tendre, sans qu'il soit nécessaire de l'arroser pendant la cuisson. Types de viande : bœuf, veau, porc, gibier, volaille, agneau, poisson, saucisses ;
- pain, petits pains : utilisez de la vapeur pendant les 5 à 10 premières minutes de cuisson. La croûte du pain sera croustillante et très bien cuite ;
- soufflés aux légumes, lasagnes, aliments farineux, puddings.

1.	Dans le menu + sélectionnez  .
2.	Définissez l'heure de la première libération de vapeur et confirmez la sélection. Confirmez avec  .
3.	Si vous le souhaitez, vous pouvez définir une heure pour les deuxième et troisième injections.
4.	Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
5.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .

Vous pouvez réinitialiser le réglage sélectionné en appuyant sur **×**.

INFORMATION

L'injection de vapeur étape par étape permet d'effectuer un maximum de trois cycles pendant la cuisson. Chaque cycle dure 5 minutes et ne chevauche pas la fonction gratin.

Réduction de l'humidité dans le four

La fonction permet d'ouvrir et de fermer automatiquement la porte pendant le fonctionnement de l'appareil. Elle est recommandée lorsque l'utilisateur souhaite libérer un excès de vapeur pendant la cuisson, afin que les plats cuisent plus rapidement et développent une croûte croquante.


Utilisation du four

La réduction de l'humidité est recommandée lors de la préparation de :

- produits de boulangerie (vers la fin de la cuisson) : pour une croûte bien cuite et croustillante ;
- viande (vers la fin de la cuisson) : pour créer une surface bien cuite et croustillante ;
- légumes : utilisez la fonction plusieurs fois pendant la cuisson pour libérer l'excès d'humidité du four ;
- frites, biscuits et pâtisseries similaires (vers la fin de la cuisson) : pour une meilleure texture.

INFORMATION

Pendant l'ajout de vapeur, le réglage de libération de vapeur ne peut pas être ajusté et un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur.

1.	Dans le menu + sélectionnez  .
2.	Définissez l'heure de la première libération de vapeur et confirmez la sélection.
3.	Maintenant, définissez une heure pour les deuxième et troisième libérations. Le nombre dépend de la durée de fonctionnement.

La porte du four s'ouvre et se ferme automatiquement en fonction de la durée qui a été réglée. Vous pouvez réinitialiser le réglage sélectionné en appuyant sur **X** .

ATTENTION !


La porte se ferme automatiquement lorsqu'elle est ouverte. Une poussée manuelle ou une fermeture forcée peut endommager le mécanisme.

Cuisson en plusieurs étapes

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





INFORMATION

Cette fonction peut être sélectionnée dans le **+** menu ou dans le menu principal.

1.	Étape 1 Appuyez sur  . Vous pouvez sélectionner les paramètres de la première étape : système de cuisson, température et durée de cuisson. Vous pouvez également sélectionner le préchauffage rapide. Confirmez votre sélection. REMARQUE : vous pouvez également définir la première étape dans les paramètres de base si vous sélectionnez une durée de cuisson.
2.	Étape 2 Sélectionnez les réglages pour l'étape 2 et l'étape 3. Vous pouvez également modifier les étapes avant le début de la cuisson.
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ . Le four démarre d'abord avec les réglages de l'étape 1.
REMARQUE : vous pouvez supprimer une étape individuelle en appuyant sur × .	

Enregistrez vos propres programmes de four

Cela vous permet d'enregistrer vos réglages préférés et les plus fréquemment utilisés afin de les réutiliser ultérieurement. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 50 pré-réglages.

1.	Enregistrement dans les réglages À partir des réglages, vous pouvez enregistrer les paramètres sélectionnés dans votre pré-réglage et les réutiliser ultérieurement. En appuyant sur  vous ouvrez le clavier pour nommer votre pré-réglage. Il n'y a pas de limite à la longueur du nom. Confirmez avec ✓ .
2.	Sauvegarde du réglage après la fin de la cuisson. Une fois l'opération terminée, l'écran affiche  . Appuyez sur cette touche pour enregistrer le pré-réglage. Le menu principal apparaît à l'écran.
3.	Afficher les paramètres déjà enregistrés Vous pouvez sélectionner à nouveau vos recettes préférées en accédant au menu principal et en sélectionnant  PROGRAMMES ENREGISTRÉS . Le nom de toutes 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 paramètres précédemment enregistrés Sélectionnez le pré-réglage. Appuyez sur + et sélectionnez  . Vous verrez un avertissement à l'écran. Confirmez votre sélection.


Cuisson à la vapeur

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 tendre et moelleux. Nous vous recommandons d'utiliser le système d'ajout de vapeur pour la cuisson de produits tels

Utilisation du four

que le pain, les petits pains frais, les gâteaux et les gâteaux, ainsi que pour la cuisson de petits morceaux de volaille et de légumes.

Systèmes à vapeur combinés



1.	Dans le menu principal, sélectionnez la fonction  SYSTÈMES À VAPEUR COMBINÉS.
2.	Sélectionnez le système (voir tableau ci-dessous).
	Selon le choix du système de cuisson, les paramètres suivants s'affichent : - température - durée - options de préchauffage
3.	De plus, vous pouvez configurer : - + menu (voir chapitre: <i>Menu Plus - réglages supplémentaires</i>).
4.	Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
5.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ► .


Vapeur

La cuisson à la vapeur est un mode de cuisson sain qui préserve les nutriments, la texture et le goût des aliments. Elle convient aux légumes, au poisson, à la viande, aux œufs, aux pâtes et au riz.




Vapeur professionnelle

Le programme Pro Steam ajuste automatiquement l'apport de vapeur en fonction du type et de la quantité d'aliments dans le four. Avec un apport en vapeur plus élevé et un profil de température ajusté, il permet une meilleure préparation des plats et fournit d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes (par exemple, le brocoli ou les petits pois).

1.	Dans le menu principal, sélectionnez la fonction  VAPEUR/  VAPEUR PROFESSIONNELLE.
2.	Sélectionnez le système (voir tableau ci-dessous).
3.	Selon le choix du système de cuisson, les paramètres suivants s'affichent : - température - durée
4.	De plus, vous pouvez configurer : - + menu (voir chapitre: <i>Menu Plus - réglages supplémentaires</i>).
5.	Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
6.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ► .

Symbole	Utilisation
	Vapeur En ajoutant de la vapeur, la viande deviendra plus juteuse et plus tendre, sans ajout de matières grasses. Convient pour la cuisson des légumes, des œufs, des fruits et du riz.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	Vapeur professionnelle Technologie de cuisson à la vapeur avancée qui offre des résultats plus rapides et améliore les saveurs tout en préservant les nutriments dans les aliments cuits à la vapeur. Convient à tous les types de légumes.
	Voûte + Sole + Ventilateur + Vapeur Le plat est chauffé avec les éléments chauffants supérieur et inférieur, le ventilateur répartissant la chaleur uniformément. L'ajout de vapeur augmente la teneur en humidité, ce qui garantit que les aliments sont croustillants à l'extérieur et tendres au milieu. Cette fonction est idéale pour la cuisson du pain et des pâtisseries.
	Air chaud + Vapeur ÉLEVÉ : préparation de viande, de steaks et de petits morceaux de viande. MOYEN : réchauffage des repas froids ou surgelés, préparation des filets de poisson, et des légumes « au gratin ». FAIBLE : préparation de grosses pièces de viande (rôtissage du poulet entier), cuisson de pâte à lever (pain et petits pains), lasagnes, etc. Veillez toujours à ce que le réservoir d'eau soit rempli d'eau fraîche.

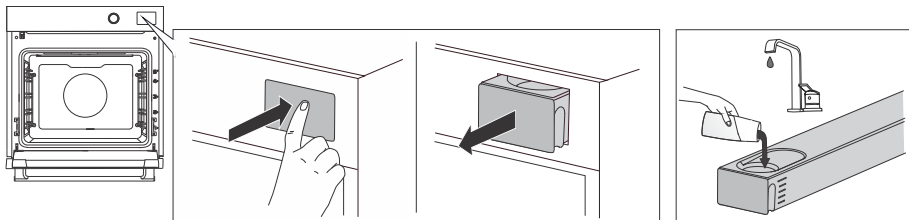
ATTENTION !

Un apport en vapeur accru peut générer une grande quantité d'eau au fond du four à la fin de la cuisson ; ceci est normal et n'affecte pas le bon fonctionnement de l'appareil. Nous vous recommandons d'enlever l'eau avec un chiffon doux après utilisation.

Utilisation du four

Remplissage du réservoir d'eau

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



1.	Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur la porte.
2.	Ouvrez le couvercle supérieur. Nettoyez le réservoir à l'eau. Assemblez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche. S'il y a de l'eau sur le boîtier du réservoir, essuyez-le avec un chiffon doux.
3.	Repoussez le réservoir dans le logement jusqu'à la butée. L'écran affiche le niveau d'eau dans le réservoir (du niveau 0 au niveau 5). REMARQUE : si l'écran affiche le niveau d'eau 0, l'inscription suivante apparaît Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau correct

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 nettoyants liquides classiques non abrasifs.

💡 INFORMATION

Il faut veiller à ce que le mécanisme de poussée et d'extraction du réservoir d'eau effectue une course complète lors de l'ouverture. En cas de course partielle, le réservoir risque de ne pas se verrouiller en position finale.





⚠ ATTENTION !


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

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

Programmes automatiques





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

1.	Mettez l'appareil en marche  . Dans le menu principal, sélectionnez  PROGRAMMES AUTO .
2.	Sélectionnez le type d'aliment et le plat de votre choix. Confirmez avec  . Les recettes disposent d'un système, d'une température et d'une durée de cuisson prédéterminés. Les programmes automatiques sont classés dans les principales catégories : <ul style="list-style-type: none">• Ingrédients uniques : programmes conçus pour préparer des aliments individuels tels que la viande, les légumes, les œufs ou les fruits.• Plats : programmes pour les plats qui contiennent plus d'ingrédients et qui nécessitent une préparation plus complexe.• Boulangerie et pâtisserie : programmes pour les produits de boulangerie tels que le pain et divers types de pâtisserie.• Plats préparés et collations : programmes pour les plats congelés ou préparés à l'avance et les collations cuites telles que les frites ou le pop-corn.• Favoris : une sélection de programmes que vous marquez comme favoris dans les catégories ci-dessus. <p>REMARQUE : pour certains plats, il est également possible de modifier les paramètres du programme.</p>
3.	De plus, vous pouvez configurer : -  menu (voir chapitre: <i>Menu Plus - réglages supplémentaires</i>).
4.	Le programme automatique vous permet de sélectionner des fonctions supplémentaires pour le plat sélectionné (<i>Se reporter aux chapitres suivants</i>).

Remarque : sur la gauche de l'écran, vous pouvez appuyer sur  pour voir des informations supplémentaires sur le programme.

Rechercher

La fonction de recherche vous permet d'effectuer une recherche en entrant un mot ou une partie d'un mot, tel que le nom d'un programme automatique ou d'un ingrédient.

1.	Mettez l'appareil en marche  . Dans le menu principal, sélectionnez  PROGRAMMES AUTO .
2.	Appuyez sur  et écrivez le nom du plat ou une partie du nom du plat que vous recherchez.
3.	Confirmez votre sélection avec la touche  .

Les résultats de la recherche s'affichent automatiquement après la saisie d'un seul caractère.





INFORMATION

Si le navigateur ne trouve aucun résultat correspondant, un message « aucun résultat » s'affiche.

Utilisation du four

Ajouter aux favoris

Les programmes favoris offrent un accès rapide aux routines fréquemment utilisées.





1.	Mettez l'appareil en marche  . Dans le menu principal, sélectionnez  PROGRAMMES AUTO .
2.	Sélectionnez le type d'aliment et le plat de votre choix.
3.	Appuyez sur + et sélectionnez  . Confirmez votre sélection.
Pour supprimer un préréglage, sélectionnez  .	

INFORMATION

La liste des favoris s'affiche par ordre alphabétique.

Programme personnalisé

Cette fonction permet de modifier les paramètres du programme en fonction de vos préférences.

1.	Mettez l'appareil en marche  . Dans le menu principal, sélectionnez  PROGRAMMES AUTO .
2.	Sélectionnez le type d'aliment et le plat de votre choix.
3.	Appuyez sur + et sélectionnez  . Vous voyez des options et des préréglages qui vous permettent d'ajuster et de gérer des paramètres clés tels que la température, le système, l'humidité et la puissance, en fonction de vos besoins.
4.	Confirmez votre sélection avec la touche  .

INFORMATION

Les réglages personnalisés peuvent être enregistrés en tant que préréglages.

Fonctions supplémentaires

(selon le modèle)

Un certain nombre de fonctionnalités supplémentaires peuvent être sélectionnées. En appuyant sur

 le menu principal apparaît à l'écran.

DÉCONGÉLATION



Décongeler à la vapeur

Permet de décongeler rapidement les aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain et fruits). À mi-décongélation, les pièces doivent être retournées, remuées et séparées si elles sont collées ensemble.

Suite du tableau de la page précédente



CONSERVATION



Séchage

Fonction destinée au séchage des aliments. Convient au séchage des fruits et légumes.



Séchage des herbes

Fonction destinée au séchage des aliments. Convient au séchage des fines herbes



Pasteurisation

La fonction empêche la croissance des bactéries grâce à la chaleur. Convient aux jus.



Conserves

Pour sceller les bocaux pour les conserves (comme la compote, la confiture, la compote de pommes, la sauce tomate, les aliments marinés, les légumes en conserve, etc.).



NON ALIMENTAIRE



Chauffe-plat

Utilisez cette fonction pour réchauffer la vaisselle avant de servir des aliments afin que les aliments restent chauds plus longtemps. Vous pouvez régler la température et les heures de début et de fin du chauffage.



Pierres chaudes

Permet de préparer des pierres chaudes. Placez les pierres propres sur la plaque de cuisson et insérez-la au niveau du deuxième gradin.



Oshibori

Permet de préparer des serviettes humidifiées. Humidifiez les serviettes, enroulez-les et placez-les sur une plaque de cuisson perforée en acier inoxydable.



Stérilisation

Pour tout ce qui est non alimentaire, comme les bocaux en verre, les biberons, etc.



RÉCHAUFFAGE



Réchauffer à l'air chaud

Cette fonction permet de réchauffer délicatement des plats préparés. Évitez d'ouvrir la porte inutilement pendant le fonctionnement.



Maintien au chaud

Permet de maintenir les aliments au chaud. Vous pouvez régler la température et les heures de début et de fin du chauffage.



Réchauffer à l'air chaud + vapeur

Cette fonction est conçue pour réchauffer des plats pré-préparés. L'utilisation de vapeur garantit qu'il n'y a pas de perte de qualité, car le goût et la texture du plat sont préservés de la même manière qu'avec des plats fraîchement préparés. Différents types de plats peuvent être chauffés en même temps, sans affecter leur qualité

Remarque : certaines fonctionnalités vous permettent de sélectionner des programmes prédéfinis.

Démarrage de la cuisson

Commencez la cuisson en appuyant sur **START ►** .

Les paramètres suivants apparaissent à l'écran (en fonction des paramètres sélectionnés) :

- système de cuisson
- vapeur actuelle dans le four
- les températures actuelles et réglées
- durée de fonctionnement
- départ différé
- niveau d'eau dans le réservoir

Fin de la cuisson et arrêt du four

Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche **APPRÉCIER!**. Un bip retentit.

Vous pouvez également annuler l'opération en appuyant sur < .

En appuyant sur le bouton, vous pouvez sélectionner un nouveau réglage. La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.	
Reprendre le programme	En sélectionnant cette option, vous prolongez la cuisson de 5 minutes. La durée et le système de cuisson peuvent être réglés.
Enregistrer	Le mode vous permet d'enregistrer les réglages sélectionnés dans vos favoris et de les réutiliser ultérieurement (si vous avez utilisé le mode de cuisson manuelle) (voir le chapitre: <i>Enregistrez vos propres programmes de four</i>).
Refroidissement rapide	Ce mode vous permet de passer rapidement d'une température élevée à une température basse.
Maintien au chaud	Ce mode vous permet de maintenir le niveau de chaleur dans le four (les aliments dans le four restent chauds).
Éliminer la vapeur à la fin du prog	L'ouverture automatique de la porte permet l'élimination automatique de la vapeur. Remarque : l'affichage apparaît si cette fonction n'est pas sélectionnée dans les réglages généraux (voir le chapitre : <i>Choix des réglages généraux</i>).

INFORMATION

Une fois l'opération terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps.

La condensation dans la cavité du four et sur la porte intérieure après un programme de cuisson est un phénomène normal et n'affecte pas le résultat de cuisson. Après une cuisson à la vapeur, la condensation est présente en plus grande quantité, car le système utilise de l'eau pendant le processus. Nous recommandons d'essuyer l'intérieur du four après le programme, avant la prochaine utilisation.


ATTENTION !

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

Choix des réglages généraux

ATTENTION !

Après une panne de courant ou la mise hors tension de l'appareil, les paramètres des fonctions supplémentaires sont conservés.

En appuyant sur  vous accédez au menu de sélection.



DÉMARRAGE À DISTANCE

En appuyant sur ce bouton, vous pouvez activer la télécommande (voir chapitre : Fonctionnement du Wi-Fi).



LUMIÈRE FOUR

Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.



RAPPELS

L'alarme fonctionne indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage maximum possible est de 24 heures.

Vous pouvez définir trois alarmes différentes. Pour désactiver l'alarme, réglez l'heure sur 0:00.

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



VERROUILLAGE DE L'AFFICHAGE - AUTO

Activez ou désactivez le verrouillage de sécurité du four pour éviter toute utilisation involontaire.

Verrouillez l'écran en effleurant la touche.

Pour déverrouiller l'écran, touchez l'écran ou n'importe quelle touche. Faites glisser l'écran de gauche à droite, puis appuyez sur le BOUTON.

- 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.



PARAMÈTRES

En appuyant sur le bouton, vous pouvez choisir entre différents paramètres et les ajuster (voir tableau ci-dessous).

En appuyant sur  vous pouvez sélectionner et modifier différents paramètres.



LANGUE - HEURE

Sélectionnez la langue, la date et l'heure de votre choix dans la liste déroulante.







CUISSON

Vous pouvez choisir entre différents paramètres :

- **PRÉCHAUF. PAR DÉFAUT**





Choix des réglages généraux


Suite du tableau de la page précédente




	<p>La fonction s'active automatiquement Préchauffage rapide par défaut, où l'intérieur du four est chauffé dès que possible, ou Préchauffage par défaut, où l'intérieur du four est chauffé rapidement et efficacement. Lorsque vous sélectionnez Pas de préchauffage par défaut, le chauffage démarre progressivement avec le programme défini, ce qui permet d'insérer immédiatement les aliments pour une cuisson homogène.</p> <ul style="list-style-type: none">• RÉGLAGES DE CUISSON Vous pouvez choisir entre les paramètres généraux ou les paramètres les plus récemment sélectionnés, qui sont conservés à la fin de l'opération.• ÉLIMINER LA VAPEUR À LA FIN DU PROG. La fonction permet d'ouvrir automatiquement la porte et d'éliminer automatiquement la vapeur.• RAPPELS Vous pouvez sélectionner un rappel lorsque la température souhaitée est atteinte et un rappel à la fin de la cuisson (de une à cinq minutes).• ÉTALONNAGE ET RODAGE Le processus d'étalonnage prend 4 heures. Vous l'activez en appuyant sur DÉMARRER.
	<p>MODES</p> <p>Après avoir confirmé votre sélection, vous verrez une colonne avec des modes actifs sur le côté droit du menu. En appuyant sur cette colonne, l'écran affiche les réglages qui peuvent être modifiés (ECO, MODE NUIT, SABBAT, MODE BOUTIQUE).</p>
	<p>CONTRÔLE</p> <p>Vous pouvez choisir entre différents paramètres :</p> <ul style="list-style-type: none">• PORTE OUVERTE - RÉVEIL DE L'ÉCRAN Pour toujours afficher l'écran d'accueil lorsque la porte s'ouvre, sélectionnez On. La consommation d'énergie peut augmenter lorsque cette fonction est activée.• ÉCRAN DE DÉMARRAGE Pour que l'affichage soit visible même après l'arrêt du four, sélectionnez On.• INACTIF Sélectionnez la durée pendant laquelle vous souhaitez que l'écran reste allumé pendant l'inactivité.• VISIBILITÉ ÉCRAN D'HORLOGE Cette fonction vous permet d'activer ou de désactiver l'affichage diurne.• VERROUILLAGE DE L'AFFICHAGE Sélectionnez On si vous souhaitez que l'écran se verrouille lorsque le four ne fonctionne pas.
	<p>AFFICHAGE</p> <p>Sélectionnez la luminosité de l'écran souhaitée.</p>
	<p>SON</p> <p>Vous pouvez choisir entre différents modes sonores.</p>

Choix des réglages généraux

Suite du tableau de la page précédente

	LUMIÈRE Vous pouvez régler le temps de fonctionnement de l'éclairage. Vous pouvez faire passer l'intensité lumineuse de 10 % à 100 % et la température de couleur de 2700K à 5000K (du jaune chaud au blanc froid).
	CONNECTER Vous pouvez configurer la connexion, la connectivité du four et les utilisateurs supplémentaires.
	MISE À JOUR - RÉINIT. Cette fonction vous permet de rétablir les paramètres d'usine et de procéder à une mise à jour.
	INFOS - ASSISTANCE La fonction fournit une assistance à l'utilisateur avec des instructions d'utilisation et des informations sur l'appareil.

En appuyant sur  vous pouvez sélectionner et modifier différentes fonctions. La fonction sélectionnée est marquée avec ✓.

	SABBAT La fonction Sabbath permet aux aliments dans le four de rester au chaud sans avoir à allumer et éteindre le four. Réglez la durée (24 ou 80 heures) et la température. En appuyant sur x le compte à rebours commence. Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche x . REMARQUE : en cas de panne de courant, le mode Sabbath sera désactivé et le four reviendra à son état initial.
	ÉCO Le mode ECO est conçu pour augmenter l'efficacité énergétique en utilisant automatiquement des paramètres ECO prédéfinis. Cette fonction réduit la consommation d'énergie tout en maintenant toutes les fonctionnalités des programmes de cuisson et de nettoyage, offrant une solution respectueuse de l'environnement sans compromettre les performances.
	MODE NUIT La fonction réduit automatiquement la luminosité d'une intensité plus élevée à une intensité plus faible et désactive l'affichage diurne et des signaux sonores. Pour activer le mode nuit, définissez les heures de début et de fin. Désactivez le mode Nuit en appuyant sur x .
	MODE DÉMO Le mode démo est un paramètre d'exposition dans lequel l'appareil simule le fonctionnement avec des valeurs virtuelles et vous permet de modifier et d'enregistrer les paramètres. Lorsqu'il est désactivé, toutes les configurations sont conservées et l'appareil retourne à un fonctionnement normal

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**.

 **ConnectLife**



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

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

INFORMATION

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







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

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

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

Paramétrage Wi-Fi

Utilisation du Wi-Fi

1.	Activation du module Wi-Fi Entrez dans le menu additionnel. Touchez  , sélectionnez CONNECTER puis sélectionnez l'option CONNECTER FOUR . Activez la connexion Wi-Fi en basculant le commutateur sur ON .
2.	Branchement de l'appareil Sélectionnez CONNECTER FOUR . Dans le menu additionnel, appuyez sur  pour sélectionner  . Ensuite, sous WiFi, sélectionnez CONNECTER . Suivez les étapes dans l'application ConnectLife . Lorsque la connexion est réussie, l'écran affiche " Votre four est désormais connecté ". Ce processus est limité à 5 minutes. REMARQUE : l'appareil est connecté au compte d'utilisateur dans l'application intelligente une fois la connexion établie.
3.	Connexion d'utilisateurs supplémentaires Ce réglage permet de connecter des utilisateurs supplémentaires à l'appareil à l'aide de ConnectLife . Dans le menu additionnel, appuyez sur  pour sélectionner  . Veuillez choisir l'option CONNECTER . Sélectionnez CONNECTER UTILISATEUR et puis PAIR . Pour continuer à configurer votre appareil, suivez les instructions de l'application ConnectLife . Ce processus est limité à 3 minutes.
4.	Supprimer tous les utilisateurs connectés Ce réglage permet de supprimer tous les utilisateurs connectés de l'application ConnectLife . Dans le menu additionnel, appuyez sur  pour sélectionner  . Sélectionnez l'option CONNECTION . Touchez CONNECTER UTILISATEUR et puis UNPAIR ALL . Après avoir confirmé la sélection, l'écran affiche Tous les utilisateurs ou appareils ne sont désormais plus appariés .
5.	Désactivation du module Wi-Fi Dans le menu additionnel, appuyez sur  pour sélectionner  . Veuillez choisir l'option CONNECTER FOUR . Désactivez la connexion Wi-Fi en basculant le commutateur sur OFF .


INFORMATION


La connexion est un processus ponctuel.
Ne reconfigurez la connexion que si vous modifiez le routeur ou le mot de passe sur votre réseau local.

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.

Dans le menu additionnel, appuyez sur . Si l'appareil n'est pas connecté au réseau Wi-Fi, le raccourci de connexion de l'appareil s'affiche. Sinon, un menu s'affiche vous permettant de sélectionner la durée de la télécommande du four **Toujours activé** ou **24 heures**. Après avoir confirmé l'une des options, la fenêtre contextuelle suivante s'affiche **La télécommande est activée**.

L'écran affiche le symbole  pour indiquer la possibilité de commander l'appareil à distance via **ConnectLife**.






INFORMATION

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

- 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.

État du Wi-Fi sur l'écran		Cause
REMOTE (OFF)	REMOTE (ON)	
		Wi-Fi désactivé (OFF).
		Le symbole clignote : - Le Wi-Fi est activé (ON), mais n'est pas connecté au serveur ou au cloud (y compris lorsque la connexion au routeur ou au cloud est temporairement perdue).
		

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.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille métallique, insérez la plaque polyvalente un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

Préparation des aliments :

- Dans le cas où **Voûte + Sole** le système délivre des aliments insuffisamment cuits par le dessous, ajustez le niveau de cuisson, la température et la durée ou utilisez le système suivant **Voûte 30 + Sole 70**.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.

Utilisation efficace de l'énergie

- Préchauffer le four uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de ce mode d'emploi. Si vous utilisez un préchauffage rapide, ne mettez pas de nourriture dans le four tant que celui-ci n'est pas complètement chaud, sauf indication contraire. Le fait de chauffer un four vide consomme beaucoup d'énergie. Nous vous recommandons donc, si possible, de préparer plusieurs plats à la suite ou plusieurs plats en même temps.
- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.

Astuces et conseils généraux pour la cuisson












Table de cuisson

REMARQUE : 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	cm			°C	min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE					
Pâtisseries/gâteaux dans des moules					
Crème caramel	60	3		95	35-50
	45	2			
Génoise	60/45	1		160-170**	30-40
tarte avec garniture	60	2		170-180	60-80
	45	1			
gâteau marbré	60/45	2		180-190	50-70
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	60/45	1		170-180	50-60
tarte ouverte, tarte	60	3		170-180	35-45
	40	2			
brownies	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson					
strudel	60/45	2		170-180	50-60
strudel, congelé	60/45	2		200-210	80-100
roulé	60	3		160-170	30-40
	45	1			
Buchteln	60/45	2		180-190	30-40
biscuits, cookies					
cupcakes	60	3		140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30
petite pâtisserie à la levure	60	3		170-180	20-30
	45	2			












Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

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




Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat	 cm			°C	⊙ min
pain dans un moule	60	1	— —	230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-45
pain plat (focaccia)	60/45	2	— —	220 **	20
				180	5-15
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	60	3	— —	200-210 **	15-25
	45	2			
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner), 2 niveaux	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
pain grillé	60	5		L5	5-15
	45	4			
toasts	60/45	4		L2	3-10
pizza et plats					
pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
pizza, 2 niveaux	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
pizza surgelée	60/45	2		210-220	
pizza surgelée, 2 niveaux	60	2+4		210-220	15-20
	45	1+3			15-25
tarte salée, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
börek	60	1	— —	200-210	35-45
	45			200-210	40-50
VIANDE					
bœuf et veau					
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	60/45	2	— —	160-170	160-190
faux-filet, cuit à point, 1 kg	60/45	2	— —	180-190	35-45














































Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat	 cm			°C	⊙ min
rôti de bœuf, cuit lentement	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
steaks de bœuf, bien cuits, 3 cm d'épaisseur	60/45	3	~~~~	L3	20-30
hamburgers, épaisseur 3 cm	60	4	~~~~	L4	30-40
	45	3			
rôti de veau, 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1			
porc					
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	60	3	—	190-200	70-100
	45	2			85-100
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1			
longe de porc, 400 g, cuite lentement	60	2	—	100-120	200-300
	45				250-350
rôti de porc, à cuisson lente	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
côtes de porc, cuites lentement	60	3	—	120-140	210-310
	45	2			
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	60	4	~~~~	220-230	25-35
	45	3			
volaille					
volaille, 1,2 - 2,0 kg	60	2	~~~~	210-220	50-70
	45	1			
volaille farcie, 1,5 kg	60/45	2	⊙	170-180	110-130
volaille, poitrine	60/45	3	⊙	170-180	60-90
			~~~~	65	90-120
cuisses de poulet	60	3	~~~~	210-220	35-45
	45	2			





































































# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat	 cm			°C	⌚ min																																																																																																																									
ailles de poulet	60	3		210-220	35-45																																																																																																																									
	45	2				volaille, poitrine, cuisson lente	60	3	—	100-120	40-80	45	2	<b>plats de viande</b>						pain de viande, 1 kg	60	2		180-190	55-65	45	50-60	saucisses à griller, bratwurst	60	4		L4	30-40*	45	3	20-30*	<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>						poisson entier, 350 g	60	4		200-220**	20-30*	45	3	filet de poisson, épaisseur 1 cm	60	4		210-220	5-15	45	3	steak de poisson, épaisseur 2cm	60	4		160-170	15-25	45	3	pétoncles	60	4		220-230 **	5-15	45	3	crevettes	60	4		L4	20-30	45	15-25	<b>LÉGUMES</b>						brocoli, entier, 500 g	60/45	3		100	18-23	brocoli, fleurons, 500 g	60/45	3		100	15-20	pois, 2,5 kg	60/45	3		100	18-23	chou-fleur, bouquets, 500 g	60/45	3		100	15-20	carottes, entières, 500 g	60/45	3		100	25-30	courge, quartiers, 500 g	60/45	3		100	35-40	asperges, 500 g	60/45
volaille, poitrine, cuisson lente	60	3	—	100-120	40-80																																																																																																																									
	45	2				<b>plats de viande</b>						pain de viande, 1 kg	60	2		180-190	55-65	45	50-60	saucisses à griller, bratwurst	60	4		L4	30-40*	45	3	20-30*	<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>						poisson entier, 350 g	60	4		200-220**	20-30*	45	3	filet de poisson, épaisseur 1 cm	60	4		210-220	5-15	45	3	steak de poisson, épaisseur 2cm	60	4		160-170	15-25	45	3	pétoncles	60	4		220-230 **	5-15	45	3	crevettes	60	4		L4	20-30	45	15-25	<b>LÉGUMES</b>						brocoli, entier, 500 g	60/45	3		100	18-23	brocoli, fleurons, 500 g	60/45	3		100	15-20	pois, 2,5 kg	60/45	3		100	18-23	chou-fleur, bouquets, 500 g	60/45	3		100	15-20	carottes, entières, 500 g	60/45	3		100	25-30	courge, quartiers, 500 g	60/45	3		100	35-40	asperges, 500 g	60/45	3		100	15-20				
<b>plats de viande</b>																																																																																																																														
pain de viande, 1 kg	60	2		180-190	55-65																																																																																																																									
	45				50-60																																																																																																																									
saucisses à griller, bratwurst	60	4		L4	30-40*																																																																																																																									
	45	3			20-30*																																																																																																																									
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>																																																																																																																														
poisson entier, 350 g	60	4		200-220**	20-30*																																																																																																																									
	45	3																																																																																																																												
filet de poisson, épaisseur 1 cm	60	4		210-220	5-15																																																																																																																									
	45	3																																																																																																																												
steak de poisson, épaisseur 2cm	60	4		160-170	15-25																																																																																																																									
	45	3																																																																																																																												
pétoncles	60	4		220-230 **	5-15																																																																																																																									
	45	3																																																																																																																												
crevettes	60	4		L4	20-30																																																																																																																									
	45				15-25																																																																																																																									
<b>LÉGUMES</b>																																																																																																																														
brocoli, entier, 500 g	60/45	3		100	18-23																																																																																																																									
brocoli, fleurons, 500 g	60/45	3		100	15-20																																																																																																																									
pois, 2,5 kg	60/45	3		100	18-23																																																																																																																									
chou-fleur, bouquets, 500 g	60/45	3		100	15-20																																																																																																																									
carottes, entières, 500 g	60/45	3		100	25-30																																																																																																																									
courge, quartiers, 500 g	60/45	3		100	35-40																																																																																																																									
asperges, 500 g	60/45	3		100	15-20																																																																																																																									










# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat	 cm			°C	min																																																																																																																
pommes de terre au four, potatoes	60	3		190-210	40-50*																																																																																																																
	45	2				pommes de terre au four, coupées en deux	60	3		200-220	30-40	45	2	pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	60	3		200-210	25-35	45	2	Frites maison	60	3		210-220	15-30	45	2	légumes mélangés, morceaux	60	4		200-210	10-20*	45	3	15-25*	légumes farcis	60	2		200-210	40-50	45	<b>PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS</b>						Frites	60/45	2		200-210	30-40*	Frites, 2 niveaux	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	Médallions de poulet	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	Bâtonnets de poisson	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50	légumes en julienne	60/45	2		190-200	35-45	croissants	60	3		100	20	170	15-20	45	1	100	20	170	15-20	<b>PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR</b>						moussaka de pommes de terre	60/45
pommes de terre au four, coupées en deux	60	3		200-220	30-40																																																																																																																
	45	2				pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	60	3		200-210	25-35	45	2	Frites maison	60	3		210-220	15-30	45	2	légumes mélangés, morceaux	60	4		200-210	10-20*	45	3	15-25*	légumes farcis	60	2		200-210	40-50	45	<b>PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS</b>						Frites	60/45	2		200-210	30-40*	Frites, 2 niveaux	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	Médallions de poulet	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	Bâtonnets de poisson	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50	légumes en julienne	60/45	2		190-200	35-45	croissants	60	3		100	20	170	15-20		45	1		100	20	170	15-20	<b>PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR</b>						moussaka de pommes de terre	60/45	2		180-190	50-60		
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	60	3		200-210	25-35																																																																																																																
	45	2				Frites maison	60	3		210-220	15-30	45	2	légumes mélangés, morceaux	60	4		200-210	10-20*	45	3	15-25*	légumes farcis	60	2		200-210	40-50	45	<b>PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS</b>						Frites	60/45	2		200-210	30-40*	Frites, 2 niveaux	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	Médallions de poulet	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	Bâtonnets de poisson	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50	légumes en julienne	60/45	2		190-200	35-45	croissants	60	3		100	20	170	15-20		45	1		100	20	170	15-20	<b>PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR</b>						moussaka de pommes de terre	60/45	2		180-190	50-60										
Frites maison	60	3		210-220	15-30																																																																																																																
	45	2				légumes mélangés, morceaux	60	4		200-210	10-20*	45	3	15-25*	légumes farcis	60	2		200-210	40-50	45	<b>PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS</b>						Frites	60/45	2		200-210	30-40*	Frites, 2 niveaux	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	Médallions de poulet	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	Bâtonnets de poisson	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50	légumes en julienne	60/45	2		190-200	35-45	croissants	60	3		100	20	170	15-20		45	1		100	20	170	15-20	<b>PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR</b>						moussaka de pommes de terre	60/45	2		180-190	50-60																		
légumes mélangés, morceaux	60	4		200-210	10-20*																																																																																																																
	45	3			15-25*																																																																																																																
légumes farcis	60	2		200-210	40-50																																																																																																																
	45																																																																																																																				
<b>PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS</b>																																																																																																																					
Frites	60/45	2		200-210	30-40*																																																																																																																
Frites, 2 niveaux	60	2+4		200-210	30-40*																																																																																																																
	45	1+3				Médallions de poulet	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	Bâtonnets de poisson	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50	légumes en julienne	60/45	2		190-200	35-45	croissants	60	3		100	20	170	15-20	45	1	100	20	170	15-20	<b>PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR</b>						moussaka de pommes de terre	60/45	2		180-190	50-60																																																								
Médallions de poulet	60	3		210-220	25-35*																																																																																																																
	45	2			20-30*																																																																																																																
Bâtonnets de poisson	60	3		210-220	25-35*																																																																																																																
	45	2			20-30*																																																																																																																
lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50																																																																																																																
légumes en julienne	60/45	2		190-200	35-45																																																																																																																
croissants	60	3		100	20																																																																																																																
				170	15-20																																																																																																																
	45	1		100	20																																																																																																																
				170	15-20																																																																																																																
<b>PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR</b>																																																																																																																					
moussaka de pommes de terre	60/45	2		180-190	50-60																																																																																																																

# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat	 cm			°C	⌚ min
lasagne	60/45	2		180-190	45-55
pudding sucré et cuit au four	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
soufflé sucré	60	3		180 **	16-20
	45	2			
plats gratinés	60	/		L4-L5	3-10
	45				
tortillas farcies, enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
fromage à griller	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*

# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

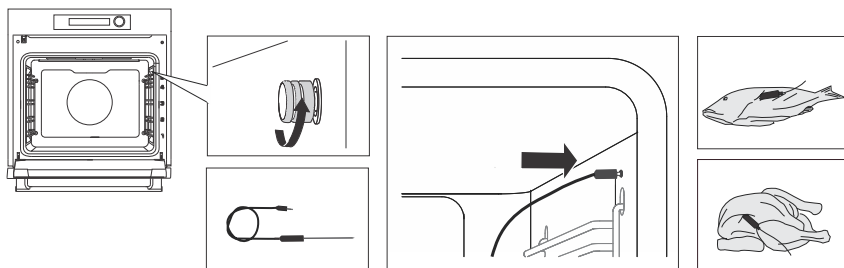
## Cuisson avec une sonde alimentaire (▲FOOD PROBE)

(selon le modèle)

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

### ⚠ ATTENTION !

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



1. Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.  
REMARQUE : pour utiliser la sonde alimentaire, il faut d'abord interrompre le processus de cuisson en cours, puis brancher la sonde alimentaire dans la prise. Lorsque vous branchez la sonde dans la prise, les fonctions pré-réglées sur le four sont supprimées.
2. Retirez le couvercle de la prise située dans le coin supérieur droit de l'avant du four (selon le modèle de l'appareil) et branchez la sonde dans la prise.
  - En mode manuel, appuyez sur **+** et sélectionnez . Réglez la température de cuisson (jusqu'à 200 °C). Définissez également la température à cœur de l'aliment (dans une fourchette de température comprise entre 30 et 99 °C).
  - En mode automatique, sélectionnez d'abord le plat, puis le programme de sonde. Les pré-réglages utilisent un système, une température et une durée de cuisson prédéterminés. Vous pouvez modifier le degré de brunissementREMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.
3. Pour commencer la cuisson, appuyez sur **START ►**.  
Pendant la cuisson, les réglages et la température à cœur actuelle des aliments s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur des aliments pendant la cuisson.
4. Lorsque la température à cœur définie est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. Un signal sonore retentit, que vous pouvez faire taire en appuyant sur n'importe quel bouton. Sinon, le signal sonore s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

### 💡 INFORMATION

La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée simultanément avec la fonction gratin.

# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

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

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

## ATTENTION !

**Après utilisation, retirez avec précaution la sonde de l'aliment et de son logement, nettoyez-la et remplacez le couvercle du logement.**

## Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

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

# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Type d'aliment	bleue [°C]	très saignante [°C]	saignante [°C]	peu saignante [°C]	à point [°C]
volaille, poitrine	/	/	/	/	62-65
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>					
truite	/	/	/	62-65	/
thon	/	/	/	55-60	/
saumon	/	/	/	52-55	58-60

## ATTENTION !



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

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

- Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Essuyez un chiffon doux ou une éponge propre.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).
- Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.
- L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

<b>Extérieur de l'appareil</b>	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour éliminer les impuretés et sécher les surfaces.
<b>Intérieur de l'appareil</b>	Pour la saleté ou la crasse tenace, utilisez des nettoyeurs de four conventionnels. Essayez ensuite soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage.
<b>Accessoires et gradins</b>	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.

En appuyant sur  vous ouvrez le menu principal avec les fonctions de base. Sélectionnez  **NETTOYAGE**.

## 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.	Sélectionnez la fonction  <b>Nettoyage à la vapeur</b> puis appuyez sur <b>START ►</b> .
2.	Remplissez le réservoir d'eau, puis décidez de la durée.
	Vous pouvez régler la durée (recommandée à 30 minutes).

# Nettoyage et entretien

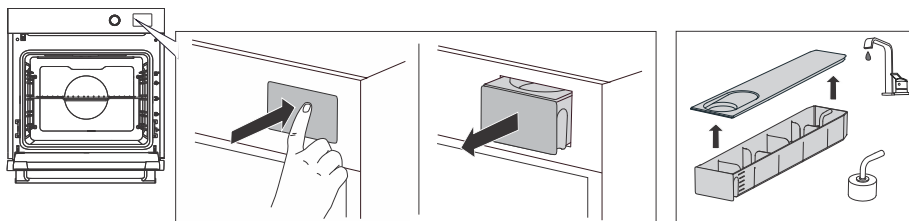
Suite du tableau de la page précédente

3.	Pour commencer le nettoyage, appuyez sur <b>START</b> ► . À la fin du programme, l'écran affiche <b>TERMINÉ</b> .
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.

## 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. <b>AVERTISSEMENT</b> : le réservoir n'est pas adapté au lave-vaisselle.
4.	Nettoyez le tuyau d'entrée et la mousse filtrante avec de l'eau du robinet. Rincez la mousse de manière à faire disparaître toute trace de saleté visible. Après le nettoyage, remplacez le réservoir dans le boîtier jusqu'à la position finale (un bref clic se fait entendre).

## **⚡** INFORMATION

Lors du nettoyage du réservoir d'eau, il est possible que le caoutchouc décoratif tombe. Si cela se produit, remettez-le simplement.


## Nettoyage du système de vapeur



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





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

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

## 💡 INFORMATION

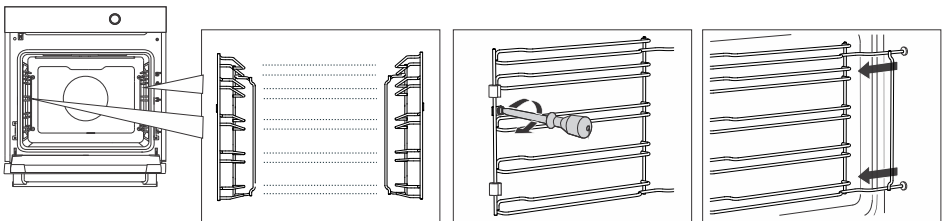
Si vous ne souhaitez pas effectuer le nettoyage du système de vapeur lorsque le four vous le demande, vous pouvez faire disparaître le message d'alerte en appuyant sur . Le nettoyage peut être repoussé jusqu'à trois fois, puis la fonction vapeur est désactivée jusqu'à ce que la procédure soit effectuée.

	<b>Agent de détartrage</b> 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.
	<b>Eau douce</b>

1. Mettez l'appareil en marche et, dans le menu principal, sélectionnez la fonction  **NETTOYAGE**.
2. Sélectionnez la fonction  **Détartrage**.
3. Remplissez le réservoir avec du détartrant.  
Pour démarrer la fonction, appuyez sur **START** . L'écran affiche **Détartrage en cours**.
4. Lorsque le processus est terminé, l'écran affiche une nouvelle fois **Détartrage terminé**.  
Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche pour le rinçage. Confirmez avec .
5. Après le processus de rinçage, l'écran affiche **Procédure de rinçage terminée**.  
Vous pouvez maintenant procéder au nettoyage de réservoir d'eau et du four.

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

Utilisez des produits de nettoyage conventionnels pour nettoyer les guides.



1. Utilisez un tournevis pour retirer la vis (vous pouvez également utiliser une pièce de monnaie appropriée qui s'adapte à l'indentation de la tête de vis).

# Nettoyage et entretien

Suite du tableau de la page précédente

2. Retirez les guides des trous dans la paroi arrière.

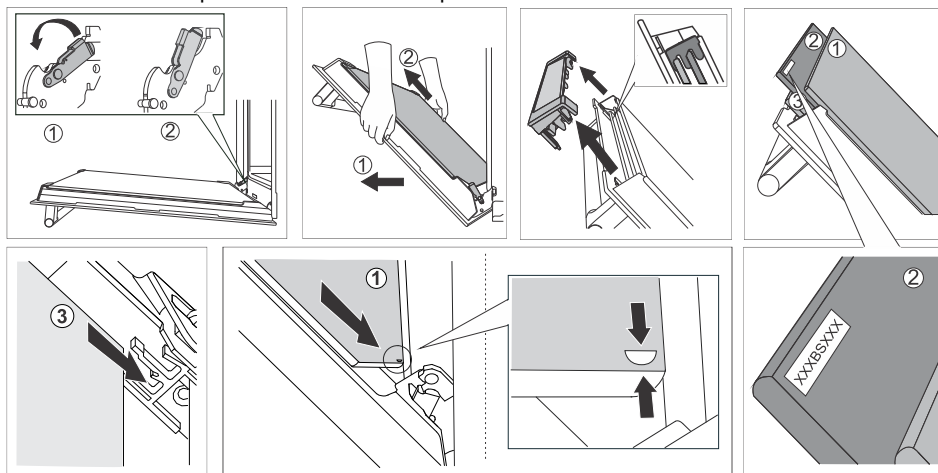
REMARQUE : veuillez à ne pas perdre les entretoises installées sur les guides. Vous devez les réinstaller après le nettoyage.

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

## ⚠ INFORMATION

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

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



1. Pour remplacer la porte du four, commencez par **ouvrir complètement la porte**.
2. La porte du four est fixée aux charnières avec des supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Déplacez le levier de sécurité vers la porte à un angle de 90°. Fermez progressivement la porte à un angle de 45° ; puis soulevez la porte et tirez-la.
3. Pour **nettoyer les vitres de la porte** de l'intérieur, retirez d'abord la vitre de la porte du four. Suivez les étapes 1 à 4 pour le processus de retrait de la vitre, en laissant la porte en place et non retirée du four.
4. Retirez le guide d'air. Tenez-le sur les côtés gauche et droit de la porte avec vos mains et tirez-le légèrement vers vous pour le retirer.
5. Pour retirer les vitres de la porte du four, saisissez le bord supérieur du verre et retirez-le soigneusement. Répétez la même procédure pour le deuxième et, si nécessaire, le troisième verre, en fonction du modèle de four. Veuillez à effectuer cette opération avec soin et délicatesse pour éviter tout dommage aux vitres ou à d'autres parties du four.

Suite du tableau de la page précédente

6. Pour remettre la vitre en place, procédez dans l'ordre inverse. Veillez à ce que le verre soit correctement aligné et installé en toute sécurité pour garantir le bon fonctionnement du four.

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

## ⚠ ATTENTION !

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

### Fermeture et ouverture progressives de la porte

La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture et permet une ouverture et une fermeture faciles, silencieuses et douces de la porte. Une légère poussée à un angle de 15° (par rapport à la position ouverte de la porte) suffit pour que la porte se ferme doucement et automatiquement.

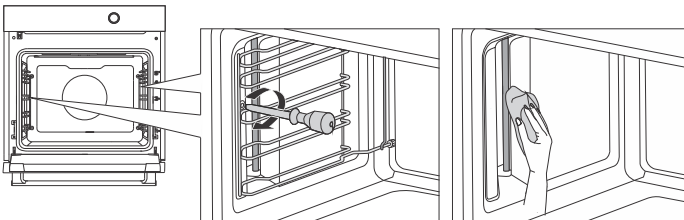
## ⚠ ATTENTION !

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

## Remplacement de l'ampoule

## ⚠ ATTENTION !

**Le four est équipé d'une lumière LED intégrée, qui ne peut être remplacée que par un technicien agréé.**



1. Retirez les rails de guidage (voir chapitre *Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)*).
2. Pour une saleté moins tenace, il suffit de nettoyer avec un chiffon humide. En cas de taches tenaces, la lumière LED peut être nettoyée avec un nettoyant four approprié.

# Dépannage

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

- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.
- En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.
- Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.
- Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

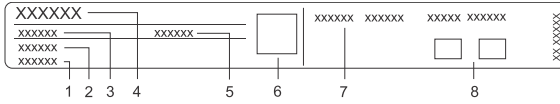
## Tableau de dépannage et des erreurs

Problème/erreur	Cause
<b>Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.</b>	Contactez le service après-vente.
<b>L'éclairage du four ne fonctionne pas.</b>	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
<b>L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.</b>	Appuyez sur le bouton On/Off et maintenez-le enfoncé pendant 8 secondes jusqu'à ce que l'écran soit réinitialisé. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
<b>L'écran affiche l'erreur Err X. En cas d'un code d'erreur à deux chiffres, l'écran affiche Err XX.</b>	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.
<b>L'écran affiche SEnS lorsque la sonde de température n'est pas connectée.</b>	Nettoyez la prise. Essayez de connecter et de déconnecter la sonde de température plusieurs fois d'affilée.
<b>Fuites de vapeur au niveau de la porte du four.</b>	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.

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

## Étiquette – informations sur l'appareil

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



- |                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. Numéro de série | 5. ID/code                           |
| 2. Modèle          | 6. Code QR                           |
| 3. Type            | 7. Informations techniques           |
| 4. Marque          | 8. Étiquettes/symboles de conformité |

# Information de conformité

Type d'équipement radio :	Module Wi-Fi/BLE intégré
<b>Wi-Fi</b>	
Plage de fréquence de fonctionnement :	2412 ~ 2472 MHz
Puissance de sortie maximale :	19.99 dBm EIRP
Gain d'antenne maximal :	3.26 dBi
<b>Bluetooth</b>	
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.



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

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

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

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

# Test de cuisson

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




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

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

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

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

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

CUISSON							
Plat	Équipement	moule placement	 cm		°C	⌚ min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson polyvalente		60	3	140-150**	25-35	—
			45	2	140**	30-45	—
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson polyvalente		60	3	140-150	30-40	⊗
			45	2	120-130**	40-55	⊗
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson polyvalente		60	2,4	135***	40-50	⊗
			45	1,3	140	40-50	⊗
cupcakes – support simple	plaque de cuisson polyvalente		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	150-160**	25-35	—
cupcakes – support simple	plaque de cuisson polyvalente		60	3	155-165***	20-30	⊗
			45	2	160-170***	25-35	⊗
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson polyvalente		60	2,4	140-150	40-50	⊗
			45	1,3	160-170**	40-50	⊗
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		60	3	170-180**	25-35	⊗
			45	1	155-165	25-35	⊗

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON							
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	
RÔTISSAGE							
pain grillé	grille métallique		60/45	5	max	5-15	
Hamburgers ¹⁾	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		60/45	4	max	30-45	

Plat	Équipement		°C	min	
CUISSON À LA VAPEUR					
Brocoli frais ; lèche-frite simple	Lèche-frite profonde perforée	3	100	14-18	
Brocoli frais ; 300 g	Lèche-frite profonde perforée	3	100	10-15	
Petits pois congelés ; 2,5 kg	Lèche-frite profonde perforée + Bac d'égouttement	3,1	100	30-40	

 **ASKO**



942173-a9

CE