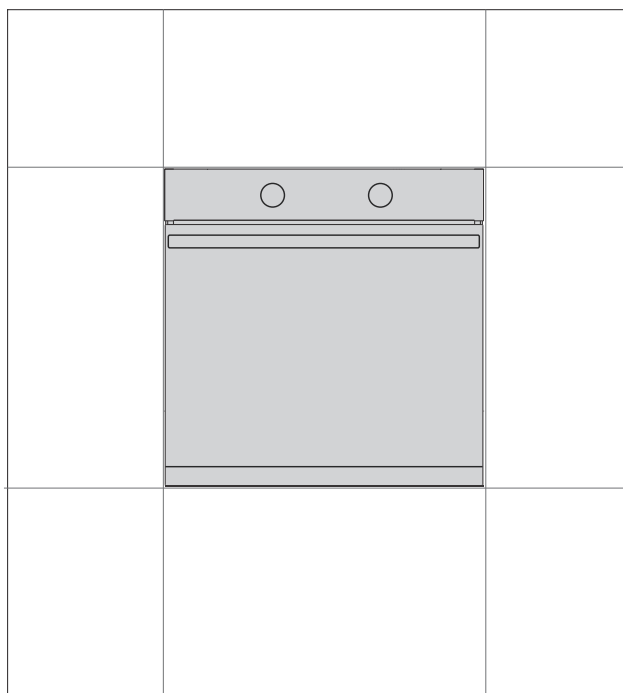


Hisense

life reimagined

FR FR BE CH LU

MODE D'EMPLOI D'UN FOUR ENCASTRABLE



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

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

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

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

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger



Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

Tables des matières

Consignes de sécurité	4
Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique	6
Autres avertissements de sécurité importants	7
Four encastrable	9
Description de l'appareil	9
Équipement des appareils	10
Utilisation de l'appareil	14
Avant la première utilisation	14
Première mise en marche	14
Choix des réglages	15
Démarrage de la cuisson	21
Fin de la cuisson et arrêt du four	21
Astuces et conseils généraux pour la cuisson	22
Table de cuisson	24
La cuisson avec une sonde de température	29
Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande	31
Nettoyage et entretien	32
Nettoyage automatique du four – pyrolyse	32
Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)	35
Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres	36
Remplacement de l'ampoule	38
Tableau de dépannage et des erreurs	39
Mise en garde et signalisation des erreurs	39
Mise au rebut	40

Consignes de sécurité



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.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

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 : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

AVERTISSEMENT: L'appareil et certaines de ses parties accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

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

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

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

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

AVERTISSEMENT : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

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

Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique

Avant de déclencher le processus de nettoyage automatique, retirez tous les équipements du four : la grille, le kit de rôtissage à la broche, toutes les plaques de cuisson, la sonde à viande, les guides métalliques et télescopiques et tout autre ustensile de cuisson ne faisant pas partie de l'équipement du four

Avant de démarrer le processus de nettoyage, enlevez tout résidu de liquide renversé et toutes les pièces mobiles de la cavité du four.

Durant le processus de nettoyage automatique, le four est chauffé à une température très élevée et son extérieur est également très chaud. Risque de brûlures ! Tenez les enfants éloignés du four.

Autres avertissements de sécurité importants

L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à d'autres fins, telles que le chauffage de la pièce ou le séchage d'animaux domestiques ou d'autres animaux, de papier, de tissus, d'herbes, etc.

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.

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 les cordons d'alimentation d'autres appareils placés à proximité de cet appareil s'emmêlent dans la porte du four, ils peuvent être endommagés, ce qui peut entraîner un court-circuit. Veillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Une troisième vitre est installée pour une protection supplémentaire, réduisant la température de la surface extérieure (uniquement sur certains modèles).

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

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier d'aluminium et ne placez pas de plaques de cuisson ou d'autres ustensiles de cuisine sur le fond du four. Cela obstruerait et réduirait la circulation de l'air dans le four, ralentirait le processus de cuisson et détruirait la couche d'émail.

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

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.

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

Avant de procéder au nettoyage automatique, lisez attentivement et respectez toutes les instructions du chapitre Nettoyage et entretien, qui décrit l'utilisation correcte et sûre de cette fonction

Il ne faut rien déposer sur le fond du four pendant le processus de nettoyage automatique.

Le nettoyage pyrolytique se fait à des températures très élevées qui peuvent entraîner le dégagement de fumée et de vapeurs sous forme de résidus alimentaires. Nous vous recommandons d'assurer une ventilation complète de la cuisine pendant le processus de nettoyage pyrolytique. Les petits animaux, ou les animaux domestiques, sont très sensibles aux fumées qui se dégagent lors du nettoyage pyrolytique des fours. Nous vous recommandons de les retirer de la cuisine pendant le nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la cuisine après le processus de nettoyage.

N'ouvrez pas la porte du four pendant le nettoyage.

Assurez-vous de ne pas introduire d'objets étrangers dans l'ouverture de verrouillage du guide de la porte, car cela pourrait bloquer le verrouillage automatique de la porte pendant le nettoyage du four.

Ne touchez aucune surface ou pièce métallique de l'appareil pendant le processus de nettoyage automatique !

En cas de panne de courant pendant le nettoyage automatique, le programme cessera au bout de deux minutes et la porte du four restera verrouillée. La porte sera déverrouillée lorsque l'appareil détectera que la température est tombée en dessous de 150 °C au centre de la cavité du four.

Au terme du processus d'auto-nettoyage, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte en rien leur fonctionnalité.



Attention - surface chaude pendant le nettoyage pyrolytique



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.

Four encastrable

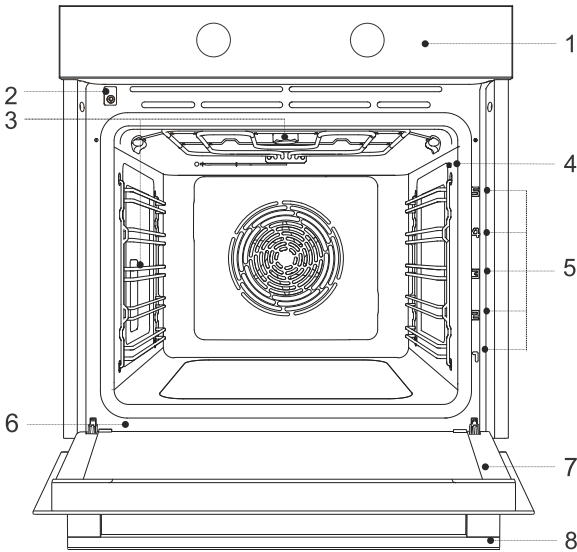
Description de l'appareil



INFORMATION

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

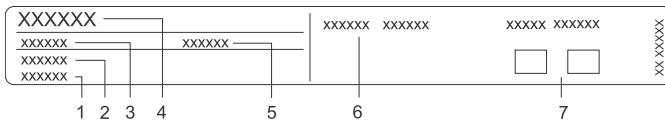
L'équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Unité de contrôle | 5 Guides - niveaux de cuisson |
| 2 Serrure de porte avec un interrupteur | 6 Plaque signalétique |
| 3 Éclairage | 7 Porte du four |
| 4 Prise pour sonde de température | 8 Poignée de porte |

Plaque signalétique - informations sur le produit

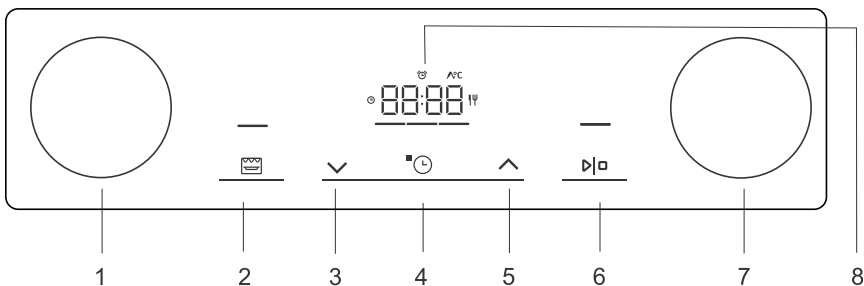
Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four. Des informations précises sur le type et le modèle de l'appareil figurent également sur la fiche de garantie.



- | | |
|-------------------|---|
| 1 Numéro de série | 5 Modèle |
| 2 Code/ID | 6 Informations techniques |
| 3 Type | 7 Indications et symboles de conformité |
| 4 Marque | |

Bandeau de commandes

(selon le modèle)



1. Sélecteur de fonction
2. Clé de gratin (gratin)
3. Clé de diminution de la valeur
4. Fonction de la minuterie et touche de réglages
5. Clé d'augmentation de la valeur
6. Touche Start/Stop pour démarrer ou mettre en pause un programme
7. Bouton de réglage de la température
8. Affichage (Display)



INFORMATION

Pour une meilleure réponse des touches, touchez les touches avec une plus grande surface du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal acoustique vous en avertit.

Boutons à pousser et à tirer

Appuyez d'abord légèrement sur le bouton pour le faire ressortir du bandeau de commandes, puis tournez-le.



ATTENTION !

Après chaque utilisation, tournez le bouton sur la position "Arrêt" et enfoncez-le légèrement pour qu'il reprenne sa position initiale. Le bouton ne peut se mettre en position rétractée que s'il est réglé sur "Arrêt".

Équipement des appareils

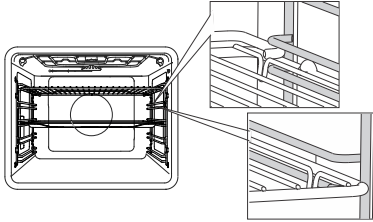
Voyants de contrôle

Lumière du four : s'allume lorsqu'un système de cuisson est sélectionné.

Guides

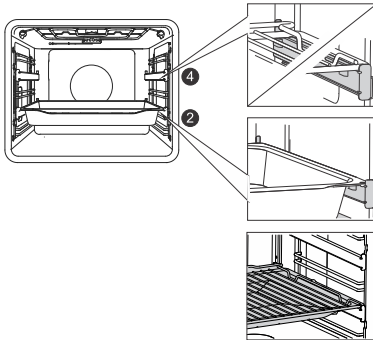
- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 5 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les niveaux de guide 4 et 5 sont destinés à la cuisson/grillage.
- Lors de l'insertion de l'équipement, celui-ci doit être correctement tourné.
- Poussez toujours l'équipement jusqu'au bout dans l'appareil.

Gradins en fil



Dans le cas des guide-fils, insérez toujours la grille et les plaques de cuisson dans la fente située entre la partie supérieure et inférieure de chaque niveau de guidage.

Guides coulissants fixes

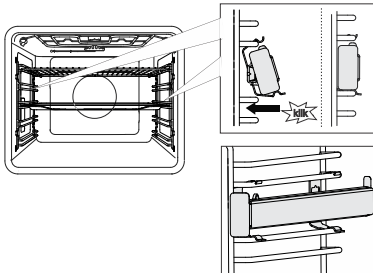


Des guides coulissants peuvent être installés pour le 2e et le 4e niveau.

Dans le cas de guides coulissants fixes, placez la grille ou la plaque de cuisson sur le guide. Vous pouvez placer la grille directement sur une plaque de cuisson (peu profonde ou profonde) et placer les deux sur le même guide ; dans ce cas, la plaque de cuisson agit comme un plateau d'égouttement.

Guides coulissants cliquables

(selon le modèle)



Les guides coulissants peuvent être fixés dans n'importe quel espace entre deux niveaux de guide-fils

. Placez les guides symétriquement sur les guide-fils à gauche et à droite de la cavité du four. Accrochez d'abord le clip supérieur du guide sur le fil du guide-fil. Ensuite, appuyez sur le clip inférieur pour le placer dans la bonne position jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

REMARQUE: Les guides peuvent être fixés à n'importe quelle hauteur entre deux niveaux de guide-fils.

💡 INFORMATION

Les guides coulissants à déclic ne peuvent pas être montés sur des guides à extension partielle fixe à deux niveaux. Ils peuvent cependant être montés sur des guides à extension partielle à un niveau, aux niveaux 3-4 et 4-5.

Assurez-vous que le guide coulissant est correctement tourné et qu'il s'étend vers l'extérieur, c'est-à-dire hors du four.

Interrupteur sur la porte du four

(selon le modèle)

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur coupe le chauffage et le ventilateur dans la cavité du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le châssis, la porte et l'unité de commande de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

Équipements et accessoires du four



ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage pyrolytique, il faut attendre que le four refroidisse et en retirer tous les équipements et accessoires, y compris les glissières extensibles (selon le modèle).

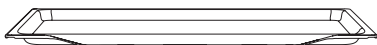


La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.



INFORMATION

Il y a un loquet de sécurité sur la grille. Par conséquent, la grille doit être légèrement soulevée à l'avant lorsque vous la sortez du four.



La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.



ATTENTION !

La plaque de cuisson peu profonde peut se déformer lorsqu'elle chauffe au four. Une fois refroidie, elle reprend sa forme initiale. Une telle déformation n'affecte pas sa fonction.



La **PLAQUE DE CUISSON PROFONDE** est utilisée pour rôtir les légumes et cuire la pâte humide. Il peut également être utilisé comme plateau d'égouttement.



INFORMATION

Ne jamais insérer la plaque de cuisson profonde universelle dans le premier guide pendant la cuisson.



Température de la **SONDE** (BAKESENSOR).



ATTENTION !

L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation

- Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
- Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs ou agressifs.
- Faites chauffer un four vide pendant environ une heure avec le système de chauffage supérieur et inférieur à une température de 250 °C. Le « parfum de four neuf » caractéristique se dégagera ; par conséquent, ventilez soigneusement la pièce pendant ce processus.

Première mise en marche

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

Commencez par sélectionner et confirmer les réglages de base.



INFORMATION

Pour les modifier, appuyez sur les touches \vee ou \wedge . Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur la touche ⌚ ou ▶|◻ . Le réglage suivant peut être ajusté une fois que vous avez réglé et confirmé le précédent.



1. RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Réglage de l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes ; puis réglez et confirmez les heures. Si vous maintenez la touche de réglage de la valeur enfoncée, la vitesse à laquelle la valeur réglée est modifiée augmente.



INFORMATION

Pour régler ou ajuster l'horloge ultérieurement, voir le chapitre Fonctions supplémentaires.



2. VARIATEUR D'AFFICHAGE

L'intensité lumineuse moyenne est le réglage par défaut. Le signe **brh** et la valeur actuellement réglée pour l'intensité lumineuse de l'affichage s'affichent sur l'unité d'affichage. Utilisez les touches de réglage de la valeur pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.



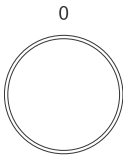
3.VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE

Le volume moyen est le réglage par défaut. Le signe **Vol** et la valeur actuellement réglée pour le volume du signal acoustique s'affichent sur l'unité d'affichage. Utilisez les touches de réglage de la valeur pour augmenter ou diminuer le volume du signal acoustique.

Après avoir confirmé les réglages sélectionnés, l'horloge s'affiche sur l'unité d'affichage.

Choix des réglages

CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON



Faites tourner le KNOB (à gauche et à droite) pour sélectionner le SYSTÈME DE CUISSON (voir le tableau des programmes).



INFORMATION

Les réglages peuvent également être modifiés en cours de fonctionnement.









INFORMATION


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

Symbole	Utilisation
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Pour atteindre la température réglée le plus rapidement possible. Lorsque le four atteint la température souhaitée, le processus de chauffage est terminé. Le réglage du système que vous souhaitez utiliser pour cuire vos aliments s'ensuit. Cette fonction n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.
	CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.
	GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour rôti la volaille et les grosses pièces de viande sous le gril.
	CUISSON INTENSIVE (AIR FRY)^{1) 2)} Ce mode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de matières grasses. C'est une version saine de la friture de fast-food, avec moins de calories dans les aliments cuits. Convient aux petites coupes de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, pépites de poulet). L'injection de vapeur permet un meilleur brunissement et une surface plus croquante...
	AIR CHAUD^{1) 2)} L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. De cette façon, il assèche la surface et crée une croûte plus épaisse. Utilisez ce système pour cuire la viande, la pâtisserie et les légumes, et pour sécher les aliments sur une seule grille ou plusieurs grilles simultanément. L'injection de vapeur permet d'obtenir un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.
	CONVECTION NATURELLE^{1) 2)} Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente). L'injection de vapeur permet un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.

Suite du tableau de la page précédente

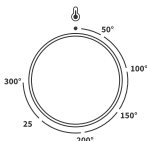
Symbole	Utilisation
	GRILLE LARGE¹⁾ Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwichs ouverts, des saucisses à griller, du poisson, des brochettes, etc., ainsi que pour la cuisson au gratin et le brunissage de la croûte. Les éléments chauffants montés sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface. La température maximale autorisée est de 240 °C.
	CUISSON LENTE³⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson laisse la viande avec une teneur en eau plus élevée, la rendant plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâte sera uniformément brunie/cuite. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C
	PIZZA¹⁾ Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	CUISSON DES SURGELÉS¹⁾ Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, pépites de poulet), la viande et les légumes.
	DÉCONGÉLATION Ce système convient à la décongélation douce des aliments surgelés.
	PYROLYSE Cette fonction permet le nettoyage automatique de l'intérieur du four via une température élevée qui incinère les résidus de graisse et autres impuretés pour les réduire en cendres.

¹⁾ Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

²⁾  Vous pouvez utiliser l'injection de vapeur avec ces systèmes (voir le chapitre Conseils généraux et conseils de cuisson).

³⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

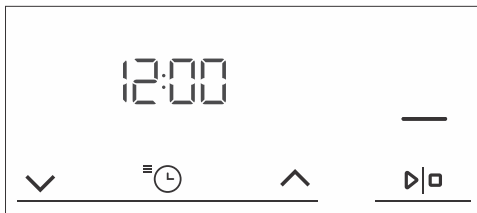
RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Tournez le bouton pour régler la TEMPÉRATURE voulue.






FONCTIONS DE MINUTERIE


Tout d'abord, faites tourner le sélecteur de système de cuisson KNOB ; ensuite, réglez la TEMPÉRATURE.



Cuisson programmée

Dans ce mode, vous pouvez spécifier la durée de fonctionnement du four (temps de cuisson).

Appuyez sur la touche . Le symbole  s'affiche sur l'unité d'affichage. Touchez la touche  ou  pour régler la durée de fonctionnement souhaitée. Touchez la touche  pour confirmer les réglages.

Maintenez la touche  enfoncée pour démarrer le fonctionnement du four.



Réglage du départ différé



INFORMATION

Le départ différé ne peut pas être réglé pour le gril et le gril avec système de ventilation.





Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four après un certain temps. Placez les aliments dans le four, puis réglez le système et la température. Ensuite, réglez la durée du programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.




Exemple :


Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures

Appuyez sur la touche . Le symbole de la durée de cuisson s'affiche sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée du programme (de cuisson) . (dans notre cas, il est 14h00).

Confirmez les réglages en appuyant sur la touche . Appuyez deux fois sur la touche  pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que votre repas soit prêt (dans notre cas, il s'agit de 18h00). L'heure de fin de cuisson désirée s'affiche sur l'unité d'affichage (18 :00). Appuyez sur la touche  pour confirmer les réglages.

Maintenez la touche  enfoncée pour lancer le fonctionnement du four.

En attendant de commencer à fonctionner, le four est en mode de veille partielle. L'affichage est atténué, et le système de ventilation et l'éclairage du four sont allumés en permanence. Le four s'allume automatiquement avec les réglages sélectionnés (dans notre cas, à 16h00). Le four s'éteint à l'heure réglée (dans notre cas, 18h00).



INFORMATION

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

À l'expiration de l'heure réglée, le four s'arrête automatiquement. Les signes **End** et 00:00 s'affichent en alternance sur l'unité d'affichage. Un signal sonore est émis, que vous pouvez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.






ATTENTION !

Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments nécessitant un four préchauffé.

Les aliments périssables ne doivent pas être conservés longtemps dans le four. Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est correctement réglée.




Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage le plus long possible est de 24 heures. Pendant la dernière minute, la Minuterie s'affiche en secondes. Appuyez deux fois sur le bouton  (double appui) jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'unité d'affichage. Touchez les touches  ou  pour régler la minuterie.





INFORMATION

En cas de départ différé, vous pouvez régler la Minuterie en appuyant trois fois sur la touche .



INFORMATION

Vous pouvez mettre fin à la fonction de minuterie sélectionnée en appuyant simultanément sur les touches  et .




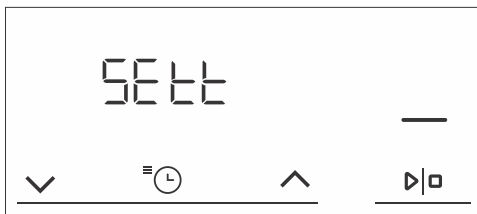
INFORMATION

Les valeurs les plus récemment utilisées pour la fonction de minuterie seront mémorisées et proposées comme valeurs prédéfinies lors de la prochaine utilisation de la minuterie. Ces réglages peuvent également être désactivés (voir le chapitre Sélection de fonctions supplémentaires, Fonction Adaptative).





CHOIX DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX

Mettez le sélecteur du système de cuisson en position « 0 ».

Pour activer une fonction, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **SEtt** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des fonctions supplémentaires apparaîtra.





INFORMATION

Utilisez les touches  ou  pour naviguer dans le menu. Confirmez les réglages en appuyant sur la touche . Pour quitter le menu des fonctions supplémentaires, appuyez sur la touche .





1. Horloge affichée

Utilisez les touches  et  pour régler l'horloge. **CLoc** apparaîtra sur l'unité d'affichage. Après avoir confirmé, vous pouvez basculer entre l'affichage 12 heures et l'affichage 24 heures. Confirmez, les réglages de l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes ; puis réglez et confirmez les heures.





2. Volume du signal acoustique

Choisissez entre trois niveaux de volume du bip. Choisissez le réglage **Vol**. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le niveau souhaité, puis confirmez.





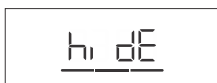
3. Éclairage de l'écran

Choisissez entre trois niveaux d'intensité lumineuse de l'écran. Choisissez le réglage **brh**. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le niveau souhaité, puis confirmez. Utilisez les touches de réglages des valeurs pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.



4. Unité d'affichage - mode nuit

Cette fonction permet de réduire automatiquement l'éclairage de l'écran (passage d'un niveau d'éclairage élevé à un niveau faible) pendant la nuit (de 20h00 à 6h00). Choisissez le réglage **nGht**. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner l'éclairage d'affichage souhaité pendant la nuit, puis confirmez.



5. Veille

Cette fonction active ou désactive automatiquement l'affichage de l'horloge. Sélectionnez le réglage **hi dE**. Appuyez sur la touche \vee ou \wedge pour sélectionner on ou off, puis confirmez.



6. Fonction Adaptative

Cette fonction permet d'ajuster les réglages du temps de cuisson. La fonction est activée par défaut en usine, mais elle peut également être désactivée.

Lorsque la fonction est activée, les réglages les plus récents de la durée du programme de cuisson s'affichent. Les valeurs de la dernière session de cuisson seront utilisées.

AdPt apparaîtra sur l'unité d'affichage. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche \vee ou \wedge pour sélectionner off. Suivez la même procédure pour réactiver la fonction. Sélectionnez on sur l'unité d'affichage.



7. Valeurs par défaut

Cette fonction permet de remettre l'appareil aux réglages d'usine. **FAct** apparaîtra sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche \vee ou \wedge pour sélectionner rES afin de choisir les réglages d'usine, puis confirmez en appuyant et en maintenant enfoncée la touche $\triangleright|\square$. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que tous les tirets allumés disparaissent.





ATTENTION !

Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.

Démarrage de la cuisson



Le tiret au-dessus de la touche  est partiellement allumé. Démarrez le programme de réglages en appuyant longuement sur cette touche . Jusqu'à ce que le four atteigne pour la première fois la température réglée, le tiret au-dessus de la touche  clignote. Pendant le fonctionnement du programme, la touche sera plus lumineuse (elle est entièrement allumée).





INFORMATION

Si aucune fonction de minuterie n'est sélectionnée, le temps de cuisson s'affiche sur l'unité d'affichage. Un court signal sonore est émis lorsque le four atteint la température sélectionnée.




Gratinage supplémentaire

La fonction ne peut être lancée qu'après 10 minutes de fonctionnement du four (le tiret au-dessus de la touche de gratinage est partiellement ou faiblement éclairé). Lorsque la fonction est confirmée, le temps de cuisson de 10 minutes (10 :00) s'affiche sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée du gratin. La fonction peut également être désactivée en appuyant longuement sur la touche **gratin**.

La fonction est utilisée dans la dernière étape de la cuisson ou après le processus de cuisson lorsque vous ajoutez de la sauce (frottement humide) ou frottement sec sur l'aliment, ou lorsque vous souhaitez faire dorer la croûte en plus. Une croûte brune dorée se formera sur le plat pendant le processus de gratinage, ce qui protège les aliments du dessèchement, tout en leur donnant un aspect plus agréable et une meilleure saveur.

Fin de la cuisson et arrêt du four

Appuyez longuement sur la touche  pour mettre en pause le processus de cuisson. **End** apparaît sur l'unité d'affichage, un signal sonore est émis.

Mettez le sélecteur du système de cuisson en position « 0 ».



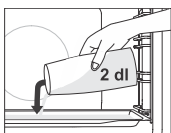
INFORMATION

Après la cuisson, tous les réglages de la minuterie sont également interrompus et supprimés, à l'exception de la minuterie. L'heure du jour (horloge) s'affiche.

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

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- 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.
- 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.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson profonde tout usage au 1er niveau de guidage pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- 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.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux en même temps, insérez la plaque de cuisson profonde tout usage dans le niveau inférieur.
- 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.
- 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.
- 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.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.
- **Préchauffage** : Ne préchauffez le four que si la recette des tableaux de ce mode d'emploi l'exige. Si vous préchauffez le four, n'insérez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit complètement chauffé. La température a un effet important sur le résultat final. Le préchauffage est recommandé pour les coupes de viande délicates (surlonge), ainsi que pour les pâtes à levure et les pâtes spongieuses qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. C'est pourquoi nous recommandons, si possible, de cuire plusieurs plats à la suite, ou de faire plusieurs plats simultanément. Les plats qui nécessitent un four entièrement préchauffé sont indiqués par un astérisque dans le tableau * , tandis que les plats pour lesquels un préchauffage de 5 minutes suffira sont indiqués par deux astérisques ** . Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.
- **SlowBake** : Permet une cuisson lente et contrôlée à basse température. Les jus de viande sont répartis uniformément, et la viande reste juteuse et tendre. La méthode de cuisson lente SlowBake convient aux morceaux de viande désossés délicats. Avant la cuisson lente, saisissez la viande de tous les côtés dans une poêle.



Dans les systèmes **avec injection de vapeur**, insérez la plaque de cuisson peu profonde dans le guide de premier niveau, alors que le four est encore froid. Versez un maximum de 2 dl d'eau sur la plaque de cuisson. Placez les aliments à cuire sur le deuxième niveau et démarrez le système.





























INFORMATION




























Si vous utilisez une plaque de cuisson profonde, insérez-la un niveau plus haut que celui indiqué dans le tableau des réglages recommandés.

Pour un fonctionnement optimal de la fonction, n'ouvrez pas la porte du four et n'ajoutez pas d'eau pendant la cuisson.

Table de cuisson

Plat			 °C	 min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	3		160	30-40
tarte avec garniture	2		180	60-70
gâteau marbré	2		170-180	50-60
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	2		170-180	45-55
tarte ouverte, tarte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelé	2		200-210	34-45
roulé	3		170-180	13-18
Buchten	2		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	3		160 *	25-35
petits gâteaux, 2 niveaux	2, 4		155-165 *	30-40
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	2, 4		160 *	18-25
pâte feuilletée	2		200 *	15-20
pâte feuilletée, 2 niveaux	2, 4		170 *	25-30
biscuits				
biscuits sablés	3		150 *	30-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 4		150 *	30-40
biscuits sablés, 3 niveaux	1, 3, 5		145 *	40-50
biscuits	3		160-170 *	15-20
biscuits, 2 niveaux	2, 4		150-160 *	20-25
meringue	3		80-100 *	120-150





























Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C	 min
meringue, 2 niveaux	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 niveaux	2, 4		130-140 *	15-20
pain				
fermentation et cuisson	2		40-45	30-45
pain sur une plaque de cuisson	2		190-200	40-55
pain sur une plaque de cuisson, 2 niveaux	2, 4		190-200 *	40-55
pain dans un moule	1		190-200	30-45
pain dans un moule, 2 niveaux	2, 4		200-210	30-45
pain plat (focaccia)	2		270	15-25
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	3		200-210	10-15
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner), 2 niveaux	2, 4		200-210 *	15-20
pain grillé	5		240	4-6
toasts	5		240	3-5
pizza et plats				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 niveaux	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelée	2		200-220	10-20
pizza surgelée, 2 niveaux	2, 4		200-220	10-20
tarte salée, quiche	2		190-200	50-60
börek	2		180-190	40-50
VIANDE				
bœuf et veau				
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2		160-170	130-160
bœuf mijoté, 1,5 kg	2		200-210	90-120
faux-filet, cuit à point, 1 kg	2		170-190 *	40-60
rôti de bœuf, cuit lentement	2		120-140 *	250-300






Suite du tableau de la page précédente

Plat				
			°C	min
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgers, épaisseur 3 cm	4		220-230	25-35
rôti de veau, 1,5 kg	2		160-170	120-150
porc				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		170-180	100-130
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	3		180-190	120-150
côtelette de porc, 400 g	2		80-100 *	80-100
rôti de porc, à cuisson lente	2		100-120 *	200-230
côtes de porc, cuites lentement	2		120-140 *	210-240
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	4		220-230	20-25
volaille				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
volaille farcie, 1,5 kg	2		170-180	80-100
volaille, poitrine	2		170-180	45-60
cuisses et ailes de poulet	3		210-220	25-40
volaille, poitrine, cuisson lente	3		100-120 *	60-90
plats de viande				
pain de viande, 1 kg	2		170-180	60-70
saucisses à griller, bratwurst	4		230 **	8-15
POISSONS ET FRUITS DE MER				
poisson entier, 350 g	4		230-240	12-20
filet de poisson, épaisseur 1 cm	4		220-230	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	4		220-230	10-15
pétoncles	4		230 *	5-10
crevettes	4		230 *	3-10
LÉGUMES				
pommes de terre au four, potatoes	3		210-220 *	30-40

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C	 min
pommes de terre au four, coupées en deux	3		200-210 *	40-50
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	3		190-200	30-40
Frites maison	4		210-220 *	20-30
légumes mélangés, morceaux	3		190-200	30-40
légumes farcis	3		190-200	30-40
PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS				
Frites	3		210-220	20-25
Frites, 2 niveaux	2, 4		190-210	30-40
Médallions de poulet	4		210-220 *	12-17
Bâtonnets de poisson	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
légumes en julienne	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
PUDDINGS, SOUFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR				
moussaka de pommes de terre	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
pudding sucré et cuit au four	2		160-180 *	40-60
soufflé sucré	2		160-180	35-45
plats gratinés	3		170-190	30-45
tortillas farcies, enchiladas	2		180-200	20-35
fromage à griller	4		240 **	6-9
DIVERS				
décongélation	2		45	/
préservation	2		180	30
stérilisation	3		125	30
cuisson au bain-marie	2		150-170 *	/
réchauffement	3		60-95	/

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C	 min
réchauffement des assiettes	2		75	15

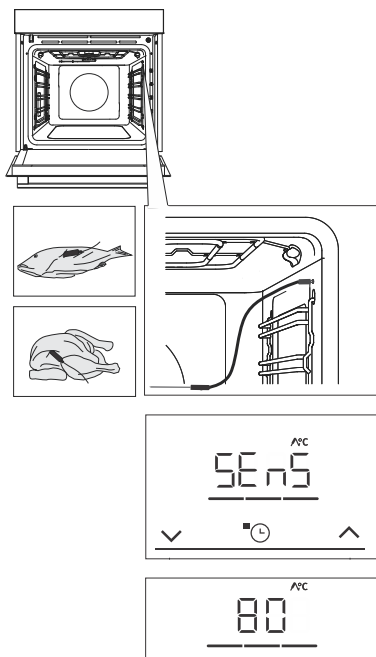
La cuisson avec une sonde de température (BAKESENSOR)

(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.

2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise située dans le coin supérieur droit à l'avant de la cavité du four (voir figure). **SEnS** apparaîtra sur l'écran.

REMARQUE: Lorsque vous insérez la sonde dans la prise, les fonctions pré-réglées sur le four sont supprimées.

3 Choisissez le système et la température de cuisson souhaités (dans la plage de température allant jusqu'à 230 °C). Le symbole de fonctionnement de la sonde et la température pré-réglée s'affichent sur l'unité d'affichage. Pour modifier la température, utilisez la touche \vee ou \wedge . Sélectionnez la température à cœur finale souhaitée de l'aliment (dans la plage de température comprise entre 30 et 99 °C).

REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.

4 Confirmez les réglages en appuyant sur la touche $\triangleright|\square$.

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



INFORMATION

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.

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



INFORMATION

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

Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

Type d'aliment	bleue	très saignante	saignante	peu saignante	à point
BŒUF					
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
VEAU					
veau, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veau, croupion	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORC					
rôti, cou	/	/	/	65-70	75-85
porc, longe	/	/	/	60-69	/
pain de viande	/	/	/	/	80-85
AGNEAU					
agneau	/	60-65	66-71	72-76	77-80
MOUTON					
mouton	/	60-45	66-71	72-76	77-80
CHEVREAU					
chèvre	/	60-45	66-71	72-76	77-80
VOLAILLE					
volaille, entière	/	/	/	/	82-90
volaille, poitrine	/	/	/	/	62-65
POISSONS ET FRUITS DE MER					
truite	/	/	/	62-65	/
thon	/	/	/	55-60	/
saumon	/	/	/	52-55	/

Nettoyage et entretien



ATTENTION !

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.

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

Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Utilisez un chiffon doux ou une éponge propre.

Extérieur de l'appareil : utilisez de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour éliminer les impuretés, puis essuyez les surfaces

une fois sèches.

Intérieur de l'appareil : Pour les salissures tenaces, utilisez des nettoyeurs pour four classiques. Lorsque vous utilisez de tels nettoyeurs, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyage.

Accessoires et guides : nettoyez avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper l'appareil au préalable et d'utiliser une brosse.

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



INFORMATION

N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).

L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

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.

Nettoyage automatique du four – pyrolyse

Cette fonction a recours à une température élevée pour simplifier le nettoyage de l'intérieur de l'appareil et de certains des équipements fournis (plateau de cuisson profond tout usage, plaque de cuisson peu profonde, grille, gradins en fil).

Au cours du processus de nettoyage, les résidus de graisse et autres impuretés sont incinérés et réduits en cendres.

Trois niveaux de pyrolyse (intensité de nettoyage) sont disponibles et la durée du processus est variable :

Niveau	Intensité du nettoyage	Nettoyage	Durée du programme
1	Nettoyage rapide	Pour les impuretés mineures	2 heures
2	Nettoyage d'intensité moyenne	Pour des impuretés majeures notables	3 heures

Suite du tableau de la page précédente

Niveau	Intensité du nettoyage	Nettoyage	Durée du programme
3	Nettoyage intensif	Pour les impuretés tenaces et persistantes (plus anciennes)	4 heures



INFORMATION

Plus la saleté est tenace, plus le niveau qui doit être choisi doit être élevé.

Préparation du nettoyage pyrolytique

- Retirez toutes les saletés visibles et les résidus d'aliments de la cavité du four.
- Retirez toujours les guides coulissants et/ou encliquetables, ainsi que tout équipement inutile.
- Démarrez toujours le processus de pyrolyse lorsque l'appareil a refroidi.



1. Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur le symbole **P**. Le signe **PYro** apparaîtra d'abord sur l'unité d'affichage.



2. Touchez la touche \vee ou \wedge pour sélectionner l'intensité/le niveau de nettoyage souhaité, et confirmez avec la touche \triangleright . Le compte à rebours de la durée du programme commence.



3. Après un certain temps, la porte du four sera automatiquement verrouillée pour votre sécurité. **Loc** apparaîtra sur l'unité d'affichage.

- Des odeurs et des fumées désagréables peuvent se dégager pendant le processus de pyrolyse, ainsi que des fumées et des gaz irritants. Par conséquent, veillez à une ventilation adéquate de la pièce et ne restez pas trop longtemps dans la pièce. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques s'approcher du four pendant ce processus.
- Lorsque le processus de nettoyage pyrolyse est terminé et que le four a refroidi, la porte du four se déverrouille automatiquement.
- Une fois que la cavité du four a complètement refroidi, essayez-la avec de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour enlever tout résidu (par exemple des cendres).
- En cas d'utilisation modérée du four, il est recommandé d'effectuer le nettoyage pyrolytique une fois par mois.



ATTENTION !

Le principe de la pyrolyse consiste à enflammer les résidus de nourriture et de graisse. Il faut donc éliminer toutes les impuretés de l'intérieur du four avant de commencer le processus.

L'extérieur de l'appareil chauffera à une température élevée pendant le processus de nettoyage par pyrolyse. Ne touchez pas à la porte du four et ne suspendez jamais d'objets combustibles, tels que des torchons ou des serviettes, sur la poignée de la porte.

N'essayez pas d'ouvrir la porte quand elle est verrouillée (pendant le nettoyage pyrolytique et pendant que l'appareil refroidit après le processus) ! Le processus de nettoyage peut être interrompu et il y a un risque de brûlures !

Les petits animaux ou les animaux domestiques peuvent être particulièrement sensibles aux fumées. Nous vous recommandons de les sortir de la pièce pendant le processus de nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la pièce une fois le processus de nettoyage terminé.

Nettoyage pyrolytique des accessoires fournis

- Les accessoires fournis ne peuvent être nettoyés par pyrolyse que si le four est équipé de glissières à grille.
- Insérez les accessoires dans la rainure du deuxième ou troisième niveau du gradin - n'utilisez jamais le premier niveau du gradin.
- Après le nettoyage par pyrolyse, attendez que l'équipement refroidisse et nettoyez-le avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide.



ATTENTION !

Si le four est équipé de glissières télescopiques, l'équipement ne peut pas être nettoyé par pyrolyse.



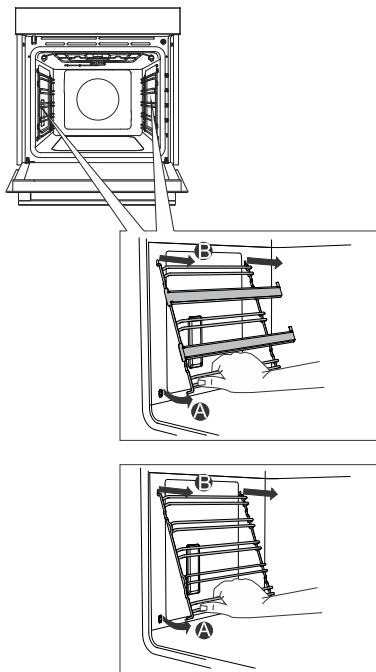
INFORMATION

Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous recommandons de nettoyer le four et les accessoires/équipements séparément. Si le nettoyage par pyrolyse est utilisé pour nettoyer l'unité, il se peut que la cavité du four ne soit pas complètement propre à la fin du cycle.

Si les résultats du nettoyage ne vous satisfont pas, nous vous recommandons de répéter le processus.

En raison du nettoyage pyrolytique automatique, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte pas le fonctionnement du four ou des accessoires/équipements.

Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)



A Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

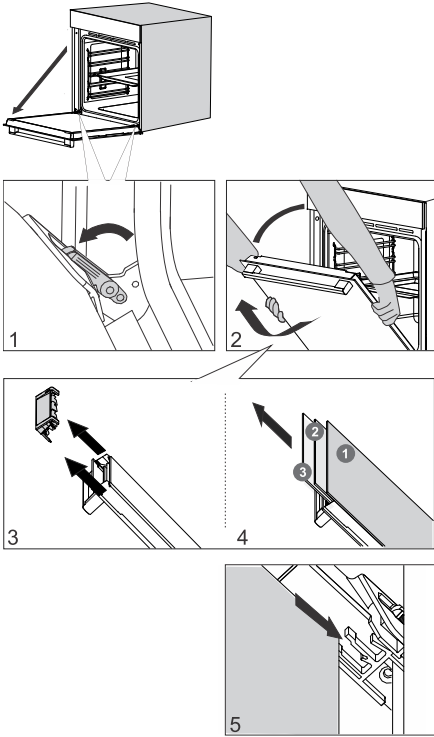
B Décrochez-les des trous situés en haut.



INFORMATION

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

Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

2 La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.

La **vitre de la porte** du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte de l'appareil. Commencez par procéder comme décrit au point 2, mais ne la retirez pas.

3 Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous.

4 Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle).

5 Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse.

INFORMATION

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

ATTENTION !

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

Fermeture et ouverture progressives de la porte

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



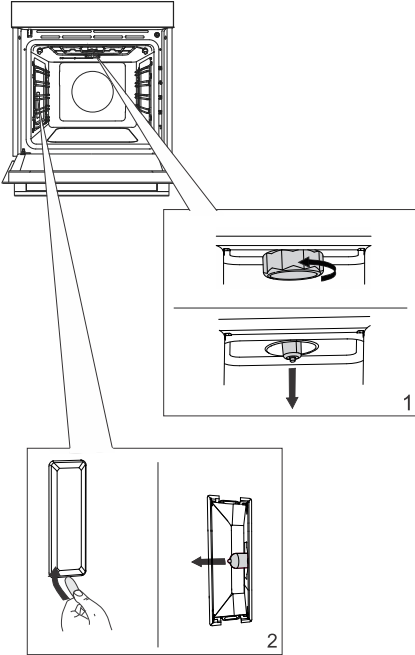
ATTENTION !

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

Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



1 Dévissez et retirez le couvercle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez l'ampoule halogène.

2 Utilisez un outil en plastique plat pour retirer le couvercle. Retirez l'ampoule halogène.

INFORMATION

Veillez à ne pas endommager le revêtement en émail

. Utilisez une protection pour éviter de vous brûler.

ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

Tableau de dépannage et des erreurs

Mise en garde et signalisation des erreurs

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.

Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas de code d'erreur à deux chiffres, ErXX s'affiche.	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.

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.

Mise au rebut



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.



Hisense
life reimagined



855220-a3DRAFT

