

Hisense

life reimagined

FR

FR

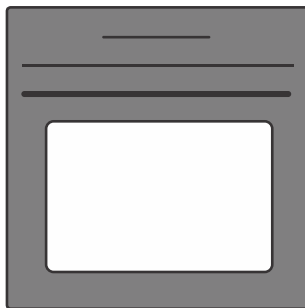
BE

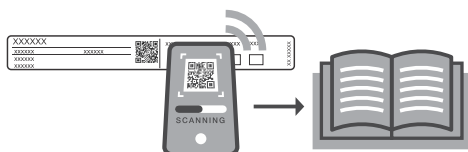
CH

LU

MODE D'EMPLOI

FOUR ENCASTRABLE





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

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.

1. Consignes de sécurité

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

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

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

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

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).

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.

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

2. Autres avertissements de sécurité importants

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.

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.

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.

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.

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.

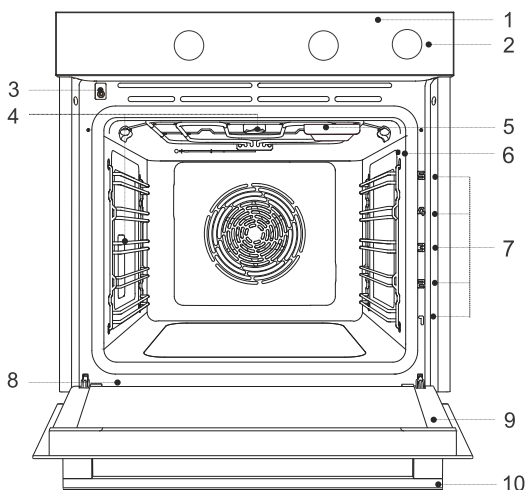
Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement dont la température est inférieure à 5 °C.

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.

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

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

3. Description de l'appareil



1. Unité de contrôle
2. Bouton du réservoir d'eau
3. Interrupteur de porte
4. Éclairage
5. Plateau d'évaporation
6. Prise pour sonde de température
7. Niveaux de rack (1-5)
8. Plaque signalétique
9. Porte du four
10. Poignée de porte

3.1 Équipements et accessoires du four



ATTENTION !

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

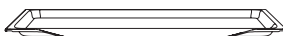
GRILLE



PLAQUE DE CUISSON
PROFONDE TOUT USAGE



PLAQUE DE CUISSON PEU
PROFONDE



DISPOSITIF DE MESURE DE LA
TEMPÉRATURE
(BAKESENSOR)



PLAQUE DE CUISSON PEU
PROFONDE PERFORÉE



ATTENTION !

Lorsque vous insérez le porte-fil dans le guide, assurez-vous toujours que sa partie surélevée se trouve à l'arrière et sur le côté supérieur.




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.

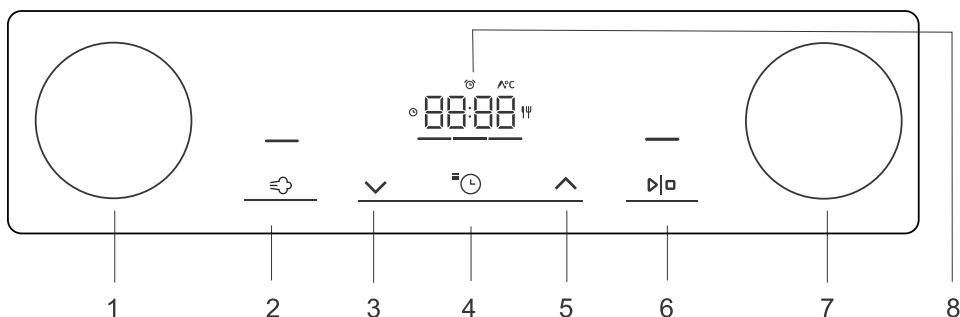
4. Avant la première utilisation

- 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 nettoyants 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.




5. Fonctionnement de l'appareil

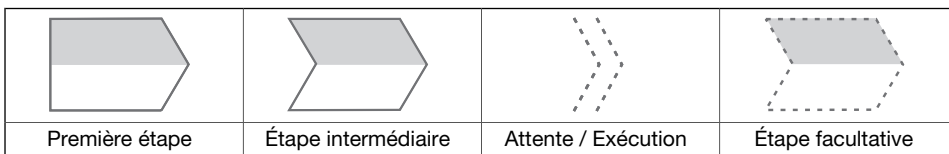
INFORMATION

Pour une meilleure réponse, appuyez sur les touches avec une plus grande surface du bout des doigts. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal sonore sera émis. Appuyez sur la touche  ou  pour modifier le paramètre sélectionné. Confirmez les réglages en appuyant sur la touche .



1. sélecteur de fonction
2. Touche d'injection de vapeur steam, touche d'annulation ou de retour
3. Clé de diminution de la valeur
4. Fonction de la minuterie et touche de réglages
5. Clé d'augmentation de la valeur
6. start I stop pour démarrer ou interrompre un programme
7. Bouton de réglage de la température
8. Afficheur

Touches de raccourci :		
		
Appuyez brièvement sur la touche – pour valider le réglage.	Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée (pendant 4 secondes) – pour accéder aux réglages supplémentaires.	Tournez le bouton – pour basculer entre les paramètres et sélectionner les paramètres.



5.1 Première mise en marche

Sélectionnez et confirmez d'abord les paramètres de base : heure de la journée (**CLoc**), volume du signal sonore (**Vol**), luminosité de l'affichage (**brh**).



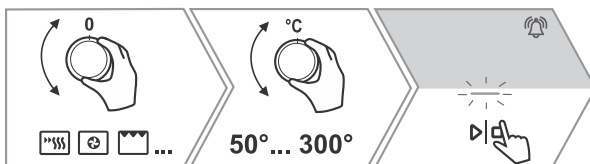
Test de la dureté de l'eau

Le nettoyage du système à vapeur dépend à la fois de la fréquence des cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

Faites tremper la bandelette d'analyse (fournie avec l'appareil) dans l'eau pendant une (1) seconde. Attendez une minute, puis notez le nombre de traits sur le papier (voir chapitre 6. *Choix des réglages généraux*):











4 traits verts - dureté 1	1 trait rouge - dureté 2	2 traits rouges - dureté 3
3 traits rouges - dureté 4	4 traits rouges - dureté 5	


5.2 Sélection des paramètres de cuisson de base



Symbole	Utilisation
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR Permet d'atteindre la température programmée le plus rapidement possible. Lorsque le four atteint la température programmée, un bref signal sonore retentit et le tiret situé sous l'icône de l'horloge s'allume. Vous pouvez ensuite sélectionner le réglage système que vous souhaitez utiliser pour la préparation des aliments. Cette fonction n'est pas adaptée à la préparation de pâtisseries.
	CONVECTION NATURELLE AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.
	GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous le gril.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	CUISSON INTENSIVE (AIR FRY)¹⁾ Ce mode de cuisson permet de rendre la nourriture croustillante sans ajouter de matières grasses. Il s'agit d'une version saine de la friture de fast-food, où les aliments cuits sont moins caloriques. Idéal pour les petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, nuggets).
	AIR CHAUD Pour rôtir la viande et les légumes ou faire de la pâtisserie.
	CONVECTION NATURELLE Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).
	GRILLE LARGE 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 croûte. Les résistances montées sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface. La température maximale autorisée est de 240 °C.
	CUISSON LENTE²⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson maintient une teneur en eau plus élevée de la viande, qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâtisserie est brunie/cuite de façon uniforme. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C.
	PIZZA Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	CUISSON DES SURGELÉS Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, nuggets), la viande et les légumes.
	DÉGIVRAGE Utilisez cette fonction pour un dégivrage contrôlé des aliments congelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés). Pendant le processus de dégivrage, retournez les morceaux d'aliments, remuez-les et séparez les morceaux qui ont gelé ensemble. Pour des raisons de sécurité microbiologique, nous recommandons de dégivrer lentement la viande et les autres aliments délicats au réfrigérateur.
	STEAM CLEAN Ce programme facilite l'élimination des taches à l'intérieur du four.
	ÉCLAIRAGE DU FOUR L'éclairage du four s'allume lorsqu'un système est sélectionné ou lorsque le bouton est tourné en position éclairage.

¹⁾  Les systèmes permettent l'injection de vapeur pendant la cuisson (voir le chapitre Ajout de vapeur).

Suite du tableau de la page précédente

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

5.3 Fonctions du programmateur

		Cuisson programmée
		Réglage fin retardée
		Réglage du compte-minutes



INFORMATION

Lors du réglage du temps de cuisson ou de la mise en marche différée, le four s'arrête automatiquement. L'écran affiche **End**.

Une fois le temps de cuisson défini écoulé, vous entendrez un signal acoustique que vous pourrez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.

Cuisson programmée

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

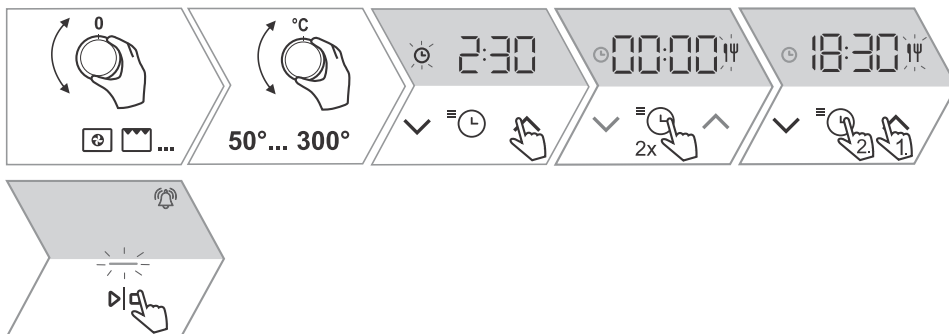


Réglage fin retardée


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, définissez le temps de cuisson et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre repas soit terminé (fin de la cuisson).

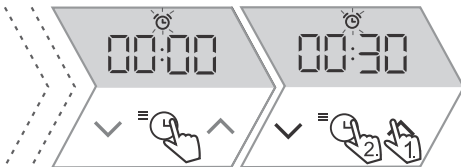
Exemple :

Heure actuelle : 12h00 (midi) ; Temps de cuisson : 2h30 min ; Fin de cuisson : 18h30




🕒 Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée lorsque le four ne fonctionne pas ou pendant le processus de cuisson (appuyez sur la touche  deux fois).



5.4 Injection de vapeur

Démarrez la fonction avant de commencer ou pendant les premières minutes de cuisson. La vapeur permet d'obtenir une croûte de meilleure qualité et une texture plus croustillante.

Cette fonction peut être utilisée si vous avez sélectionné un système avec ajout de vapeur (le tiret au-dessus de la touche  est partiellement allumé). Le préchauffage avec les systèmes avec injection de vapeur n'est pas recommandé.

Lorsque cette fonction est active, vous pouvez entendre le bruit de la pompe, qui témoigne du fonctionnement normal de l'appareil.

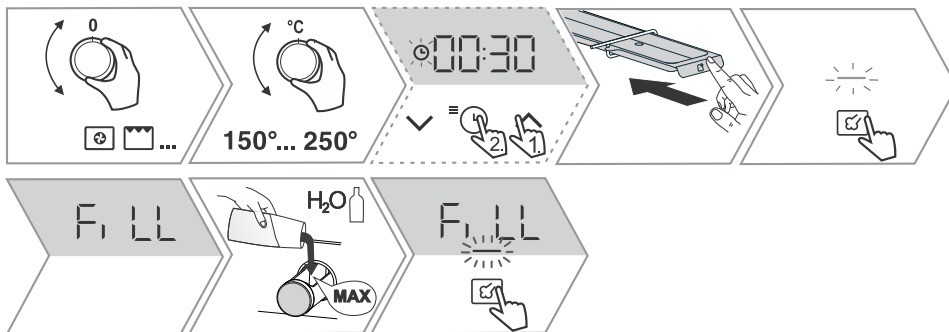
Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau propre provenant du réseau d'alimentation en eau ou de l'eau en bouteille sans adjuvant supplémentaire. L'eau versée dans le réservoir doit avoir une température ambiante d'environ 20 °C (+/- 10 °C).

Après 20 minutes, s'il reste encore de l'eau dans le réservoir après la cuisson, l'écran affiche **EnnP**. Le BOUTON de sélection du système doit être en position « 0 ».

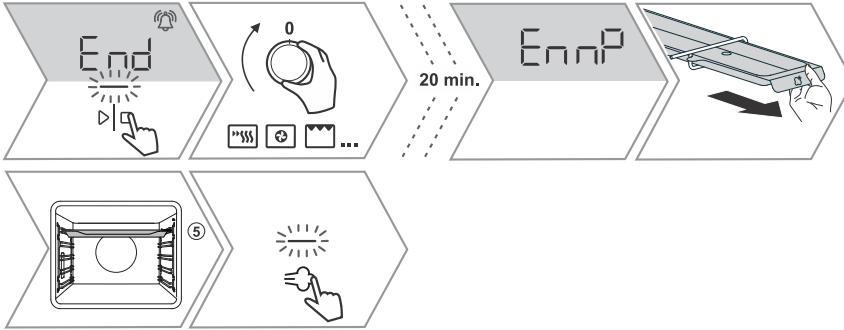
⚠ ATTENTION !

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


Début du processus :




Fin du processus :



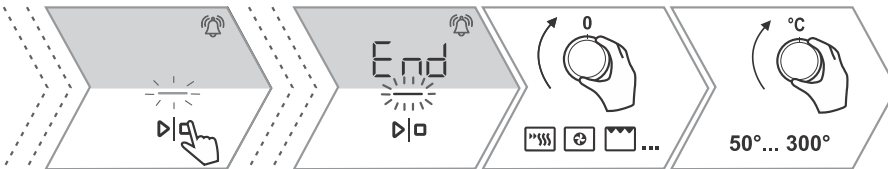
 **INFORMATION**

Le réservoir d'eau peut être vidé à tout moment en appuyant longuement sur . Le BOUTON de sélection du système doit être en position « 0 ».

 **INFORMATION**

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

5.5 Démarrage et fin de cuisson



 **INFORMATION**

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

6. Choix des réglages généraux

Exemple de réglage de l'heure :



Exemple de réglage du volume du signal :



CLoc	Horloge
Vol	Volume du signal acoustique
brh	Luminosité de l'affichage
nGht	Mode d'affichage de nuit – cette fonction atténue automatiquement l'affichage (passe de la luminosité supérieure à la luminosité la plus faible) pendant la nuit (20 h à 6 h).
hidE	Standby – cette fonction active ou désactive automatiquement l'affichage de l'horloge.
FAct	Réinitialiser les paramètres d'usine – Sélectionnez RES pour choisir les paramètres d'usine par défaut, et confirmez en maintenant la touche start / stop enfoncée. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que tous les tirets allumés disparaissent.
Wh5	Dureté de l'eau - Vous avez le choix entre cinq niveaux de dureté de l'eau. Le paramètre par défaut est le niveau 5.
dEcL	Détartrage - vous pouvez l'activer vous-même ; sinon, il sera suggéré par le four après un certain nombre de cycles de la fonction vapeur (l'affichage montre dEcL). Pour activer la fonction, sélectionnez YES, et pour la désactiver, sélectionnez no.

Pour quitter le menu des fonctions supplémentaires, appuyez sur

7. Table de cuisson

REMARQUE : les plats nécessitant un four entièrement préchauffé sont désignés par un seul astérisque * dans le tableau.

Plat			°C	min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	3		150	30-40
tarte avec garniture	1		180	90-120

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
strudel	2		180-190	60-70
cupcakes	3		160 *	20-30
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
pâte feuilletée	3		170	30-40
biscuits sablés	3		140	30-40
biscuits	3		140	20-30
pain sur une plaque de cuisson	2	+	190-200	40-55
pain dans un moule	2		190-200	30-45
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	3	+	200-210	10-15
pain grillé	5		230	4-7
pizza	1		300 *	4-7
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2		160-170	130-160
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2	+	200-220	60-80
ailles de poulet	4		210-220	30-45
poisson entier, 350 g	4	+	230-240	12-20
pommes de terre au four, potatoes	3	+	210-220 *	30-40
Frites	3		210-220	20-25
lasagne	2		180-190	35-45
pudding sucré et cuit au four	2		160-180	40-60
préservation	2		180	30
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

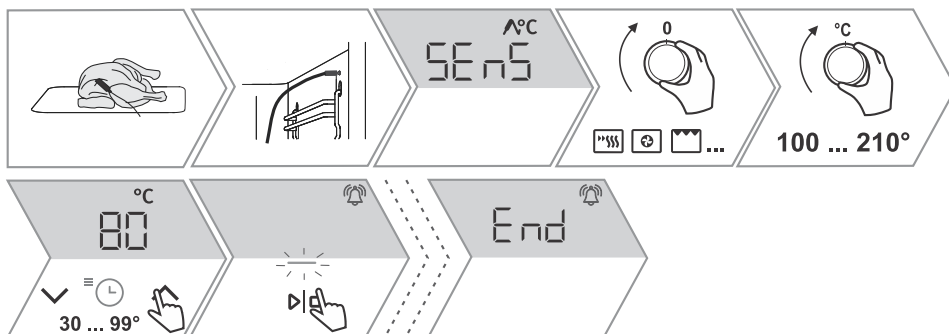
7.1 Cuisson avec une sonde de température

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

REMARQUE : des instructions plus détaillées sont disponibles sur le site web de l'appareil (voir page 2).

⚠ ATTENTION !

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



8. Nettoyage et entretien

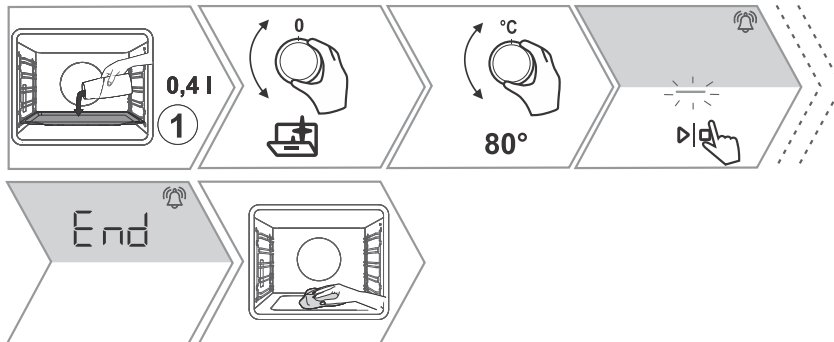
Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Utilisez un chiffon doux ou une éponge propre.

⚠ ATTENTION !

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

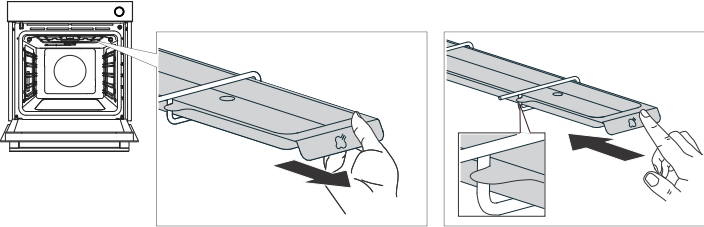
Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

8.1 Nettoyage du four avec le programme Steam Clean



8.2 Nettoyage du plateau d'évaporation

Retirez le récipient et nettoyez-le manuellement avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Si le récipient présente des traces de calcaire, vous pouvez le faire tremper dans un agent de détartrage (en suivant les instructions du fabricant du produit) ou dans du vinaigre d'alcool. Le conteneur doit être soigneusement rincé après le nettoyage et avant d'être remis en place. Avant de procéder à une nouvelle cuisson par injection de vapeur, réinsérez la coupelle d'évaporation dans les guides et poussez-la doucement jusqu'au bout.



ATTENTION !

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

Si vous ne remettez pas le plateau en place, de l'eau s'égouttera sur les aliments lors de la cuisson avec injection de vapeur.

8.3 Nettoyage du système de vapeur

Le nettoyage du système à vapeur dépend à la fois de la fréquence des cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

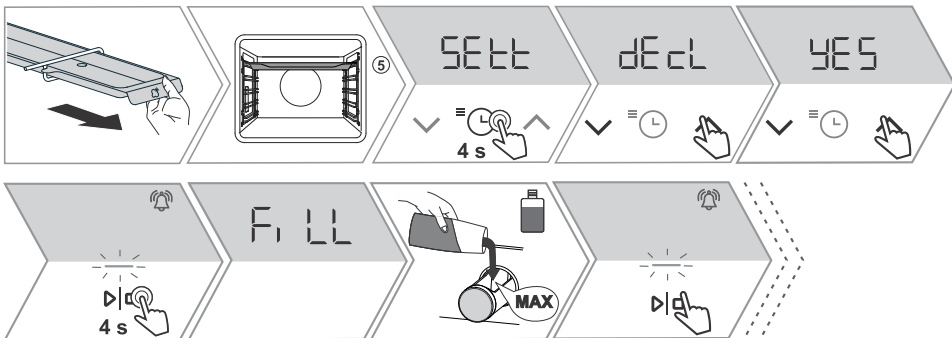


- Agent de détartrage

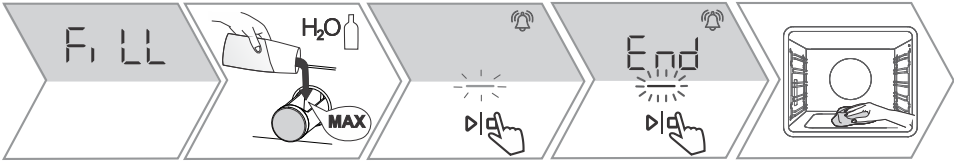


H₂O - Eau

Début du processus :



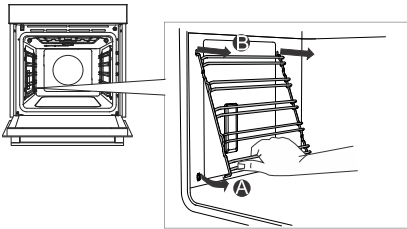
Fin du processus :



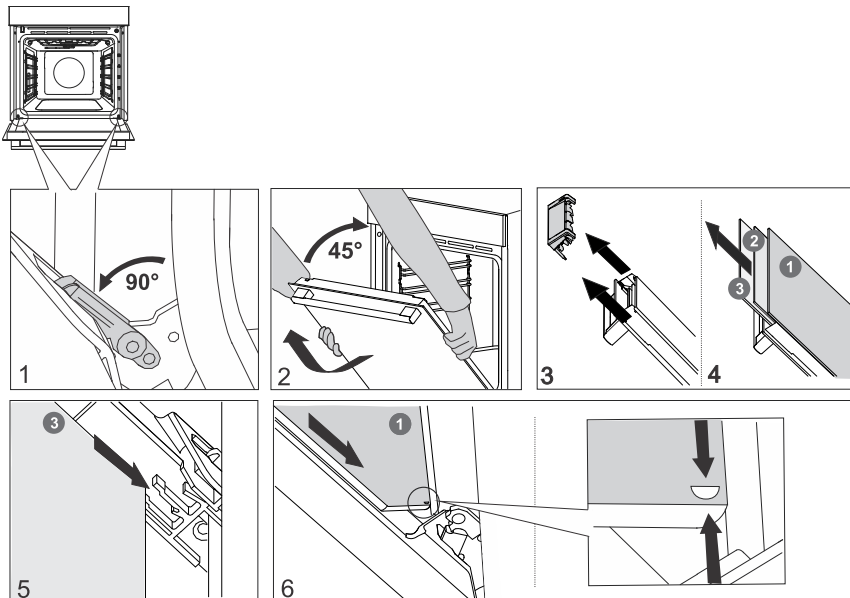
INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas nettoyer le système de vapeur au moment suggéré par le four, vous pouvez désactiver la fonction en sélectionnant OFF. Vous pouvez annuler le programme de détartrage un maximum de trois fois. Après cela, le four désactive la fonction vapeur.

8.4 Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)

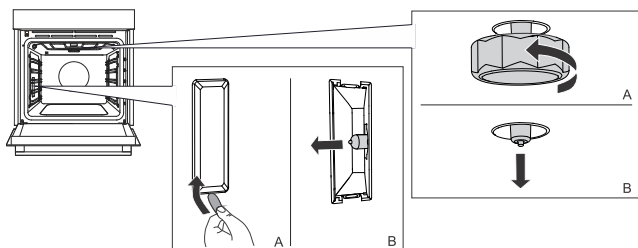


8.5 Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



8.6 Remplacement de l'ampoule

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



9. 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.

Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four.

9.1 Tableau de dépannage et des erreurs

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

Suite du tableau de la page précédente

Problème/erreur	Cause
L'écran affiche SEnS lorsque la sonde de température n'est pas connectée.	Nettoyez la prise. Essayez de connecter et de déconnecter la sonde de température plusieurs fois d'affilée.
Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.	

10. Protection de l'environnement



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

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

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

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

11. 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 cuits dans des moules comme indiqué sur l'image.


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


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

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

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		°C	min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	140	30-40	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	30-40	
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140	45-55	
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160 *	20-30	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160	30-40	
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	145	40-50	
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		1	150	45-55	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		3	160	45-55	
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2, 4	160 **	45-55	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		1	170	90-120	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	170	80-110	
RÔTISSAGE						
pain grillé	grille métallique		5	230	4-7	

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON						
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	20-35 ***	

CUISSON À LA VAPEUR						
Plat	Équipement	moule placement		°C	min	<input type="checkbox"/>
cake	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille					
pain aux graines	plaque de cuisson peu profonde					
brioches	plaque de cuisson peu profonde					
pain	plaque de cuisson peu profonde					



Hisense
life reimagined



855227-a6



Hisense

life reimagined

FR

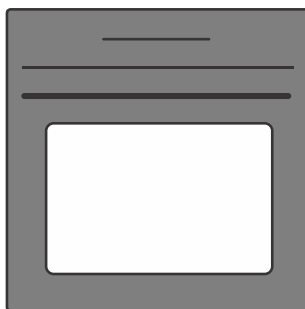
FR

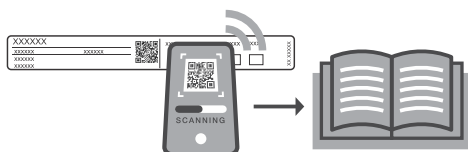
BE

CH

LU

MODE D'EMPLOI FOUR ENCASTRABLE





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

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.

1. Consignes de sécurité

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

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

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

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

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).

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.

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

2. Autres avertissements de sécurité importants

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.

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.

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.

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.

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.

Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement dont la température est inférieure à 5 °C.

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.

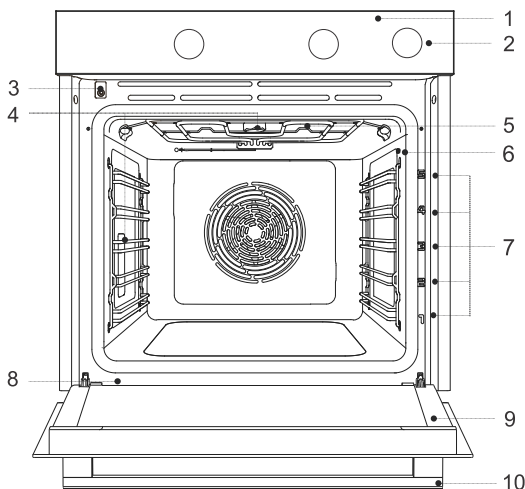
Retirez et remettez en place le plateau d'évaporation uniquement lorsque le four a complètement refroidi.

3. Description de l'appareil



ATTENTION !

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



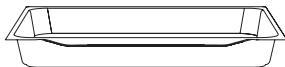
1. Unité de contrôle
2. Bouton du réservoir d'eau
3. Interrupteur de porte
4. Éclairage
5. Plateau d'évaporation
6. Prise pour sonde de température
7. Niveaux de rack (1-5)
8. Plaque signalétique
9. Porte du four
10. Poignée de porte

3.1 Équipements et accessoires du four

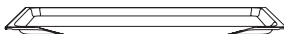
GRILLE



PLAQUE DE CUISSON
PROFONDE TOUT USAGE



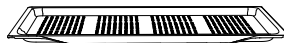
PLAQUE DE CUISSON PEU
PROFONDE



DISPOSITIF DE MESURE DE LA
TEMPÉRATURE
(BAKESENSOR)



PLAQUE DE CUISSON PEU
PROFONDE PERFORÉE



ATTENTION !

Lorsque vous insérez le porte-fil dans le guide, assurez-vous toujours que sa partie surélevée se trouve à l'arrière et sur le côté supérieur.

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.

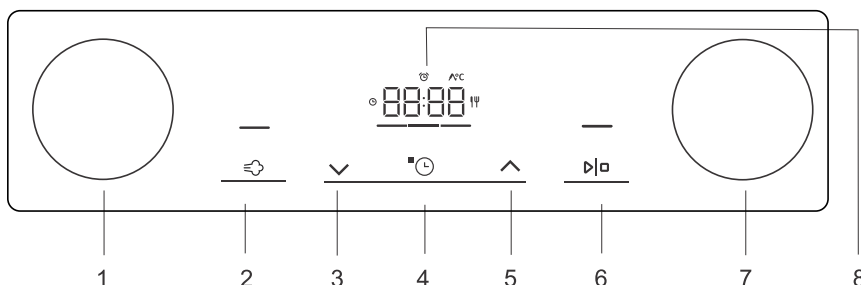
4. Avant la première utilisation

- 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 nettoyants 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.

5. Fonctionnement de l'appareil

☛ INFORMATION

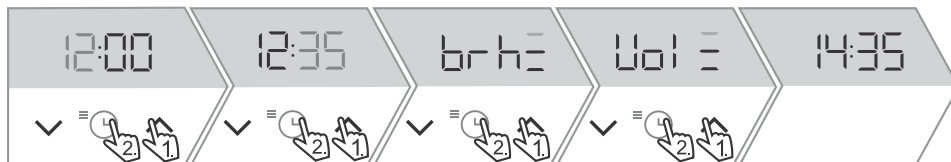
Pour une meilleure réponse, appuyez sur les touches avec une plus grande surface du bout des doigts. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal sonore sera émis. Appuyez sur la touche ∇ ou \blacktriangle pour modifier le paramètre sélectionné. Confirmez les réglages en appuyant sur la touche \odot .



1. sélecteur de fonction
2. Touche d'injection de vapeur steam, touche d'annulation ou de retour
3. Clé de diminution de la valeur
4. Fonction de la minuterie et touche de réglages
5. Clé d'augmentation de la valeur
6. start I stop pour démarrer ou interrompre un programme
7. Bouton de réglage de la température
8. Afficheur

5.1 Première mise en marche

Commencez par sélectionner et confirmer les réglages de base : horloge (**cLoc**), luminosité de l'affichage (**brh**), volume du signal acoustique (**Vol**).



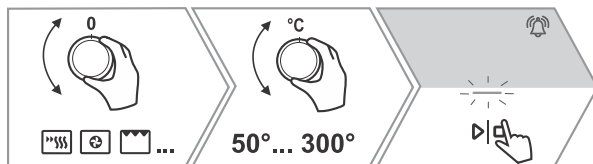
Test de la dureté de l'eau

Le nettoyage du système à vapeur dépend à la fois de la fréquence des cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

Faites tremper la bandelette d'analyse (fournie avec l'appareil) dans l'eau pendant une (1) seconde. Attendez une minute, puis notez le nombre de traits sur le papier (voir chapitre 6. *Choix des réglages généraux*):

4 traits verts - dureté 1	1 trait rouge - dureté 2	2 traits rouges - dureté 3
3 traits rouges - dureté 4	4 traits rouges - dureté 5	

5.2 Sélection des paramètres de cuisson de base











💡 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.
	CONVECTION NATURELLE AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.
	GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous le gril.
	CUISSON INTENSIVE (AIR FRY)¹⁾ Ce mode de cuisson permet de rendre la nourriture croustillante sans ajouter de matières grasses. Il s'agit d'une version saine de la friture de fast-food, où les aliments cuits sont moins caloriques. Idéal pour les petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, nuggets).
	AIR CHAUD Pour rôtir la viande et les légumes ou faire de la pâtisserie.
	CONVECTION NATURELLE Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).





Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	GRILLE LARGE Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwiches ouverts, des saucisses à griller, du poisson, des brochettes, etc., ainsi que pour la cuisson au gratin et le brunissage de croûte. Les résistances montées sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface. La température maximale autorisée est de 240 °C.
	CUISSON LENTE²⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson maintient une teneur en eau plus élevée de la viande, qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâtisserie est brunie/cuite de façon uniforme. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C.
	PIZZA Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	CUISSON DES SURGELÉS Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, nuggets), la viande et les légumes.
	DÉGIVRAGE Utilisez cette fonction pour un dégivrage contrôlé des aliments congelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés). Pendant le processus de dégivrage, retournez les morceaux d'aliments, remuez-les et séparez les morceaux qui ont gelé ensemble. Pour des raisons de sécurité microbiologique, nous recommandons de dégivrer lentement la viande et les autres aliments délicats au réfrigérateur.
	STEAM CLEAN Ce programme facilite l'élimination des taches à l'intérieur du four.
	ÉCLAIRAGE DU FOUR L'éclairage du four s'allume lorsqu'un système est sélectionné ou lorsque le bouton est tourné en position éclairage.

¹⁾  Ces systèmes permettent d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson (voir le chapitre Démarrage du processus de cuisson).

²⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

5.3 Fonctions du programmateur

		Cuisson programmée
		Réglage fin retardée
		Réglage du compte-minutes

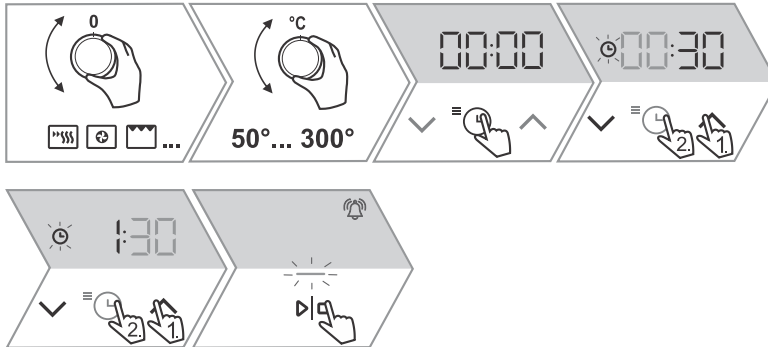
☀ INFORMATION

Si vous réglez le temps de cuisson ou si vous retardez le démarrage, le four s'éteindra automatiquement. **End** et **00:00** alterne sur l'unité d'affichage.

Une fois le temps de cuisson défini écoulé, vous entendrez un signal acoustique que vous pourrez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.

🕒 Cuisson programmée

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

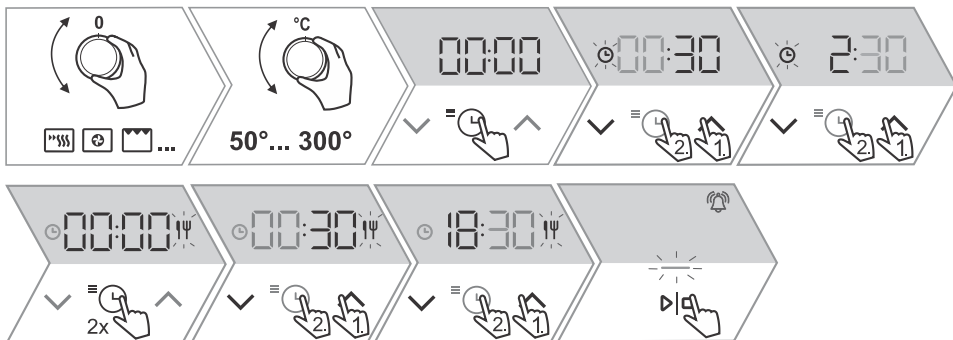


🕒 Réglage fin retardée


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, définissez le temps de cuisson et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre repas soit terminé (fin de la cuisson).

Exemple :

Heure actuelle : 12h00 (midi) ; Temps de cuisson : 2h30 min ; Fin de cuisson : 18h30



🕒 Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée lorsque le four ne fonctionne pas ou pendant le processus de cuisson (appuyez sur la touche  deux fois).



5.4 Démarrage et fin de cuisson



Injection de vapeur

La vapeur contribue à rendre les aliments plus croustillants et améliore le croquant.

💡 INFORMATION

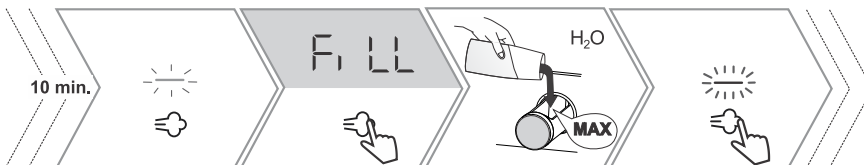
Cette fonction peut être utilisée lors de la sélection d'un système avec injection de vapeur. Lorsque cette fonction est active, il est possible que vous entendiez le son de la pompe, qui témoigne du fonctionnement normal de l'appareil.

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

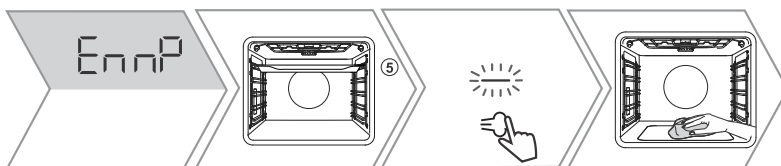
⚠ ATTENTION !

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

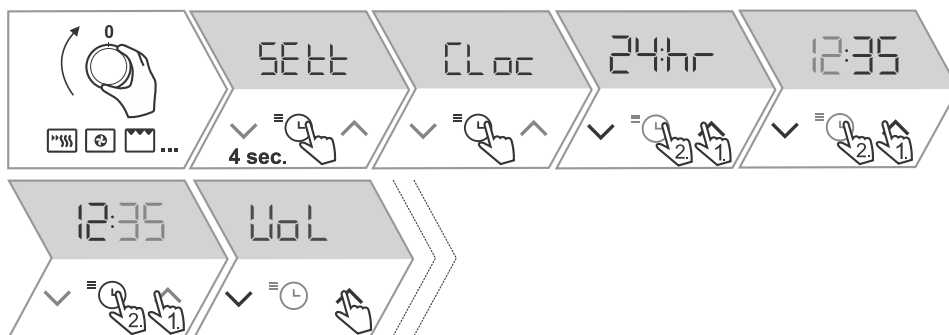
Début du processus :



Fin du processus :



6. Choix des réglages généraux



CLoc	Horloge
Vol	Volume du signal acoustique
brh	Luminosité de l'affichage
nGht	Mode d'affichage de nuit – cette fonction atténue automatiquement l'affichage (passe de la luminosité supérieure à la luminosité la plus faible) pendant la nuit (20 h à 6 h).
hidE	Standby – cette fonction active ou désactive automatiquement l'affichage de l'horloge.
AdPt	Fonction adaptative – cette option est désactivée par défaut, mais vous pouvez l'activer. Lorsque la fonction est activée, les paramètres de durée du programme de cuisson les plus récents s'affichent.
FAct	Réinitialiser les paramètres d'usine – Sélectionnez RES pour choisir les paramètres d'usine par défaut, et confirmez en maintenant la touche start / stop enfoncée. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que tous les tirets allumés disparaissent.
Wh5	Dureté de l'eau - Vous avez le choix entre cinq niveaux de dureté de l'eau. Le paramètre par défaut est le niveau 5.
dEcL	Détartrage - vous pouvez l'activer vous-même ; sinon, il sera suggéré par le four après un certain nombre de cycles de la fonction vapeur (l'affichage montre dEcL). Pour activer la fonction, sélectionnez YES, et pour la désactiver, sélectionnez no.

7. Table de cuisson

REMARQUE : les plats nécessitant un four entièrement préchauffé sont désignés par un seul astérisque * dans le tableau.

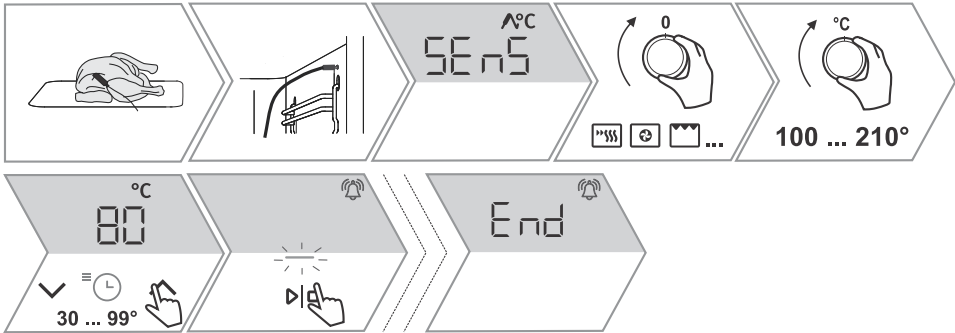
Plat			°C	min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	3		150	30-40
tarte avec garniture	1		180	90-120
strudel	2		180-190	60-70

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
cupcakes	3		160 *	20-30
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
pâte feuilletée	3		170	30-40
biscuits sablés	3		140	30-40
biscuits	3		140	20-30
pain sur une plaque de cuisson	2	+	190-200	40-55
pain dans un moule	2		190-200	30-45
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	3	+	200-210	10-15
pain grillé	5		230	4-7
pizza	1		300 *	4-7
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2		160-170	130-160
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2	+	200-220	60-80
ailles de poulet	4		210-220	30-45
poisson entier, 350 g	4	+	230-240	12-20
pommes de terre au four, potatoes	3	+	210-220 *	30-40
Frites	3		210-220	20-25
lasagne	2		180-190	35-45
pudding sucré et cuit au four	2		160-180	40-60
préservation	2		180	30
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

7.1 Cuisson avec une sonde de température

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



8. Nettoyage et entretien

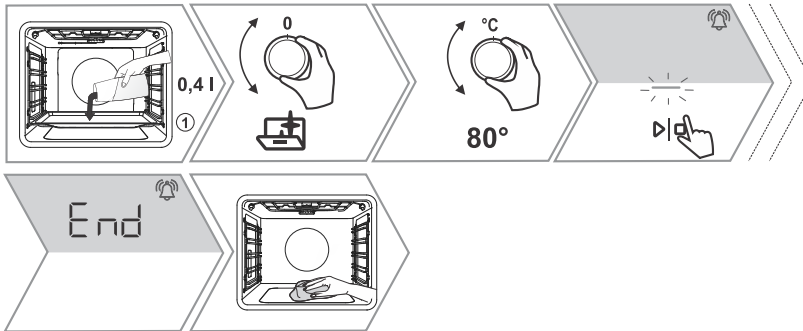
8.1 Nettoyage du four avec le programme Steam Clean



ATTENTION !

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

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle pour éliminer les plus grosses impuretés et le calcaire. Utilisez un chiffon propre et doux ou une éponge. L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.



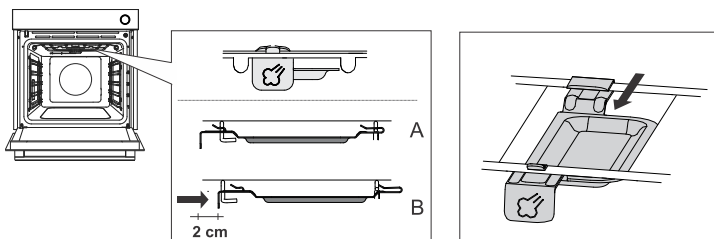
8.2 Nettoyage du plateau d'évaporation



ATTENTION !

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

Si vous ne remettez pas le plateau en place, de l'eau s'égouttera sur les aliments lors de la cuisson avec injection de vapeur.

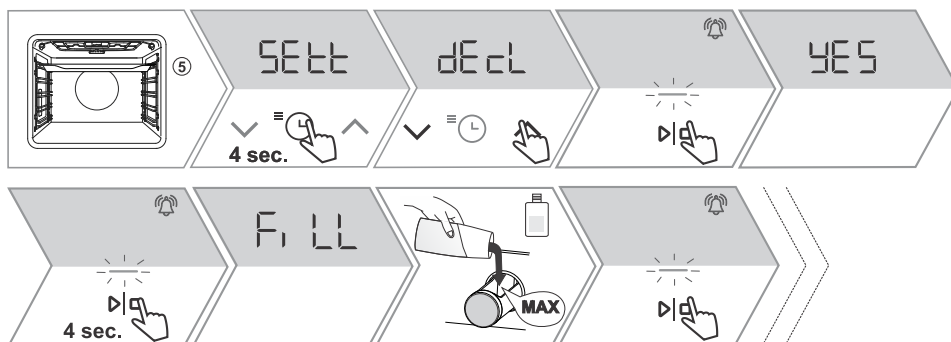


Retirez le plateau et nettoyez-le à la main avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. En cas de présence de dépôts de calcaire dans le plateau, trempez-le dans un produit détartrant (utilisez le détartrant conformément aux instructions fournies par son fabricant) ou dans du vinaigre d'alcool. Après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

8.3 Nettoyage du système de vapeur

Le nettoyage du système à vapeur dépend à la fois de la fréquence des cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

Début du processus :



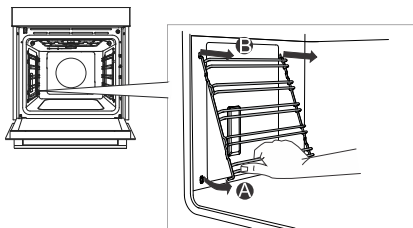
Fin du processus :



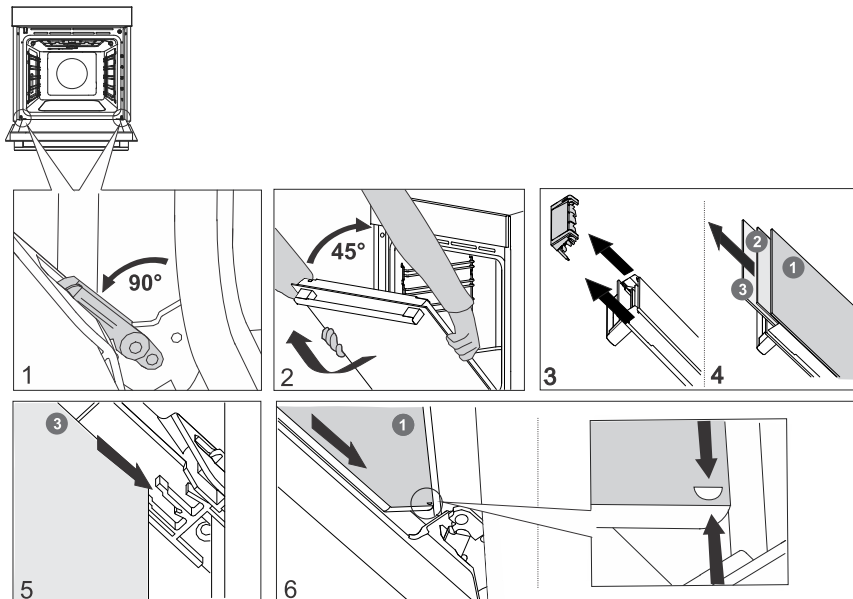
💡 INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas nettoyer le système de vapeur au moment suggéré par le four, vous pouvez désactiver la fonction en sélectionnant OFF. Vous pouvez annuler le programme de détartrage un maximum de trois fois. Après cela, le four désactive la fonction vapeur.

8.4 Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)

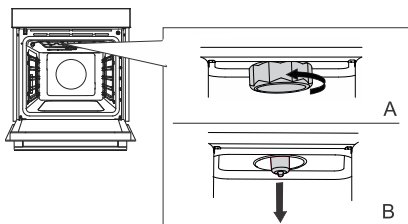


8.5 Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



8.6 Remplacement de l'ampoule

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



9. 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.

Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four.

9.1 Tableau de dépannage et des erreurs

Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas d'un code d'erreur à deux chiffres, l'écran affichera ErXX.	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.
L'écran affiche SENS lorsque la sonde de température n'est pas connectée.	Nettoyez la prise. Essayez de connecter et de déconnecter la sonde de température plusieurs fois d'affilée.
Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.	

10. Protection de l'environnement



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

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

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

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

11. 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 cuits dans des moules comme indiqué sur l'image.


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

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

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

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		°C	⌚ min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	140	30-40	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	30-40	
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140	45-55	
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160 *	20-30	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160	30-40	
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	145	40-50	
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		1	150	45-55	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		3	160	45-55	
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2, 4	160 **	45-55	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		1	170	90-120	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	170	80-110	
RÔTISSAGE						
pain grillé	grille métallique		5	230	4-7	

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON						
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	20-35 ***	



Hisense
life reimagined



855227-a4

