

Instructions Générales	1.1 Indications de sécurité
	1.2 Sécurité électrique
	1.3 Recommandations
	1.4 Installation
	1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
	1.6 Déclaration de conformité

29

Description du produit	2.1 Vue d'ensemble
	2.2 Accessoires
	2.3 Première utilisation

30

Utilisation du Four	3.1 Description de l'affichage
	3.2 Mode de cuisson

31

Nettoyage du four et maintenance	4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
	4.2 Aquactiva Fonction
	4.3 Entretien
	• Retrait et nettoyage des grilles latérales
	• Retrait de la porte du four
	• Retrait et nettoyage des vitres
	• Remplacement de l'ampoule

34

Dépannage	5.1 F.A.Q.
-----------	------------

36

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.



1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
 - Le réglage du disjoncteur.
- Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffé, risque de fondre et de détériorer l'email du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification

similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires:

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est

possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

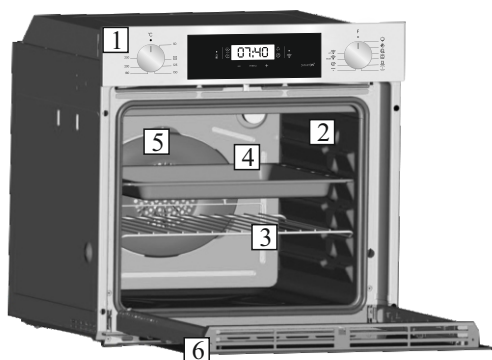


1.6 Déclaration De Conformité

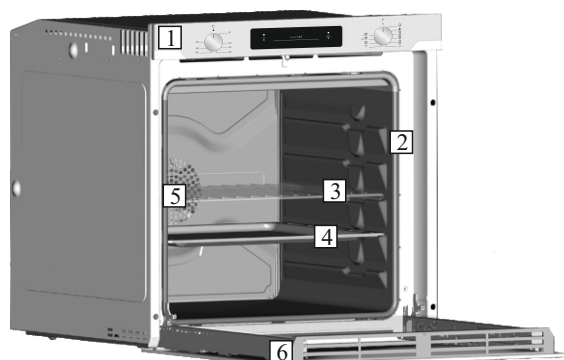
Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires en vigueur (pour le marché UKCA). Le texte intégral de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de contrôle
2. Positions d'étagère (grille latérale si incluse)
3. grille métallique
4. égouttoir
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. porte du four



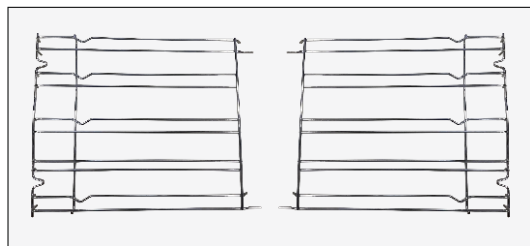
2.2 Accessoires (Selon le modèle)

1 Lèche-frite



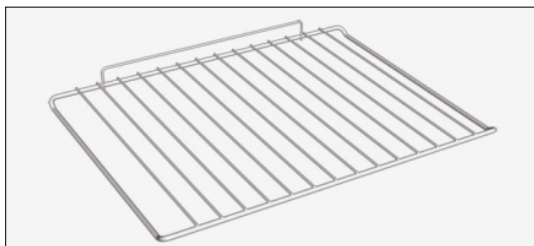
Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

2 Grille métallique



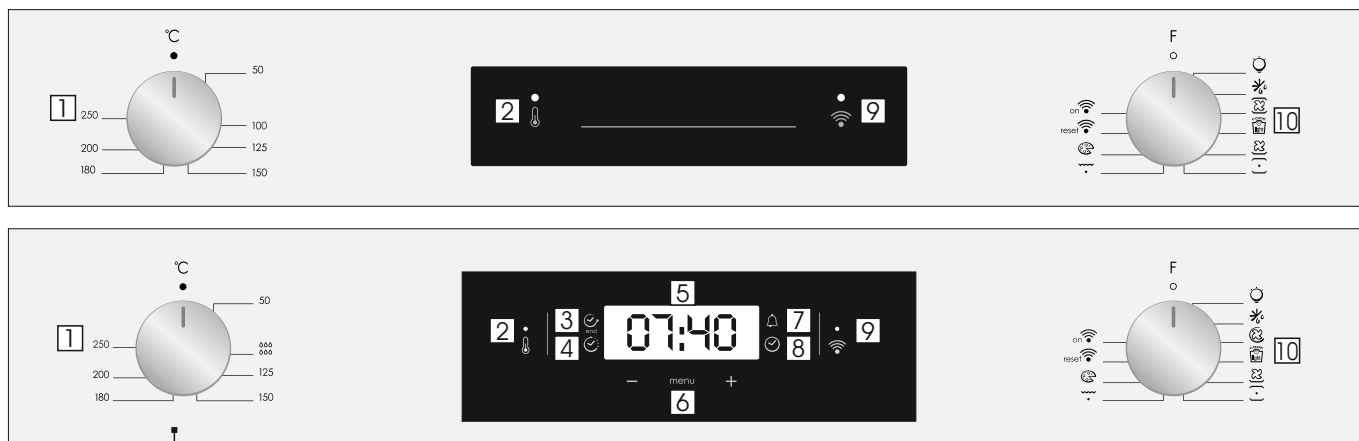
La grille métallique sert de support aux plats.

2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four (Selon le modèle)

3.1 Description de l'affichage






1. Bouton sélecteur de thermostat
2. Témoin de thermostat
3. Fin de la cuisine
4. temps de cuisson
5. Affichage de la température ou de l'horloge
6. Commandes de réglage de l'affichage LCD
7. Minuteur
8. Réglage de l'horloge
9. lampe de signalisation Wifi
10. Bouton sélecteur de fonction

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus. Le voyant LED en bas à droite clignote en même temps (☺).

- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+".
- Appuyez sur la touche Menu ou attendez 5" que l'horloge soit configurée.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	REMARQUE
SECURITE ENFANT	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction de verrouillage parental est activée lorsque le four est éteint en touchant Set (+) pendant au moins 5 secondes. A partir de ce moment, toutes les autres fonctions sont verrouillées et l'affichage clignotera à intervalles de 3 secondes. STOP et le temps préréglé par intermittence. 	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction de verrouillage enfant est désactivée avec le four éteint en touchant à nouveau le pavé tactile Set (+) pendant au moins 5 secondes. A partir de ce moment, toutes les fonctions sont sélectionnables à nouveau. 		
MINUTEUR 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer 1 fois sur la touche centrale. • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée • Relâcher les touches. 	<ul style="list-style-type: none"> • A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné • Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un réveil-mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionnez la fonction de cuisson avec le bouton de fonction du four, ainsi que la température de votre choix avec le bouton du thermostat. • Appuyer 1 fois sur la touche centrale. • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. • Relâcher les touches • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection. <p>REMARQUE : Si le four est éteint ou si la lampe fonctionne, la fonction de programmation du temps de cuisson ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four. • Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. • Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT "+" ou "-" 	<ul style="list-style-type: none"> • À la fin du programme, le programme émet 3 signaux d'avertissement et le message End (Fin) apparaît sur l'afficheur. Réglez le sélecteur de fonction sur "0" pour revenir à la fonction horloge.
HEURE DE FIN DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionnez la fonction de cuisson avec le bouton de fonction du four, ainsi que la température de votre choix avec le bouton du thermostat. • 2 fois • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée • Relâcher les touches • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection <p>REMARQUE : Si le four est éteint ou si la lampe fonctionne, la fonction de programmation du temps de cuisson ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mémoriser l'heure de fin de cuisson • Pour visualiser l'heure 3 fois • Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touches SELECT "+" ou "-" 	<ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. • Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement.

PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401-2483	2402-2480
Puissance maximale [mW]	100	10

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

- La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W

Comment activer le port de réseau sans fil :

- Si la LED du Wi-Fi clignote, cela veut dire que le module Wi-Fi est allumé.
- S'il est déjà enregistré : tournez le bouton sur Wi-Fi On.
- S'il n'est pas enregistré : suivez la procédure pour effectuer l'enregistrement.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

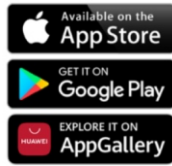
- Si la LED du Wi-Fi est éteinte, cela veut dire que le module Wi-Fi est éteint.
- Si le four est enregistré : tournez le bouton sur la position de Wi-Fi reset, puis sur la position Arrêt dans les 30 secondes qui suivent.
- Si le four n'est pas enregistré, le Wi-Fi est éteint.

Connexion du four à l'application

SUR LE SMARTPHONE

Étape 1

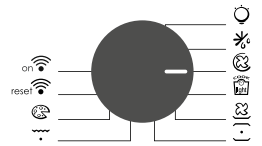
- Téléchargez l'application hOn.



SUR L'APPAREIL

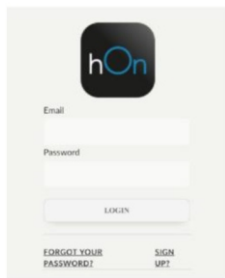
Étape 5

- Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur un programme (sauf "éclairage" ou "0").



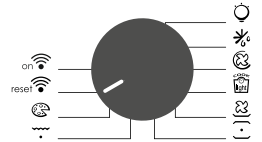
Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



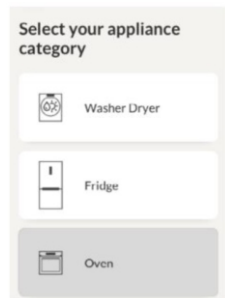
Étape 6

- Tournez le bouton des fonctions sur le programme WI-FI RESET et attendez 30 secondes.



Étape 3

- Ajoutez un nouvel appareil.



Étape 7

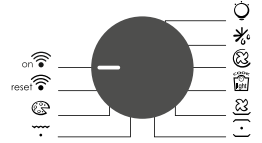
- Lorsque la LED du Wi-Fi commence à clignoter, vous avez 5 minutes pour effectuer l'appairage.



Mode Contrôle à distance

Étape 1

- Tournez le bouton sur le programme Wi-Fi.



Étape 2

- La LED du Wi-Fi s'allume.

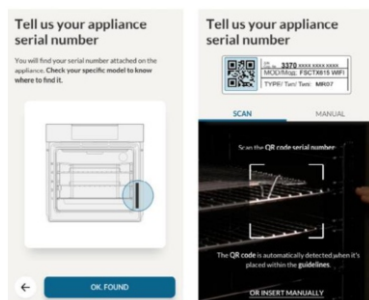


Étape 4

- Scannez le code QR ou saisissez le numéro de série.













Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C Suggéré	T °C Gamme	Fonction <i>(selon modèle)</i>
			L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
			DÉCONGÉLATION: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	180	50 ÷ MAX	CHALEUR BRASSÉE: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT : cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	210	50 ÷ MAX	SOLE BRASSÉE: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	220	50 ÷ MAX	CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Avec cette fonction, l'air chaud circule dans le four pour assurer un résultat parfait pour les plats tels que les pizzas ou les gâteaux.
			WIFI ON: Le four permet la connexion Wi-Fi.
			WIFI RESET: Permet le redémarrage de la connexion Wi-Fi.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour les besoins de la déclaration de la consommation d'énergie et de la classe énergétique

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement

humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4.2 Aquactiva Fonction

Le système Aquactiva utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)

2. Mettre le programme convection naturelle (☺) ou sole seule (☺).

3. Mettre la température sur Aquactiva $\begin{matrix} \circ\circ\circ \\ \circ\circ\circ \end{matrix}$.

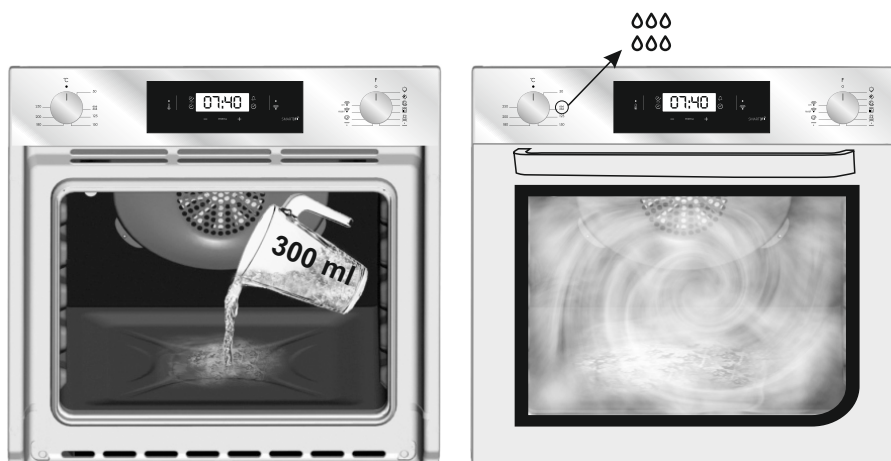
4. Laisser agir 30 minutes.

5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.

6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

Attention:

Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



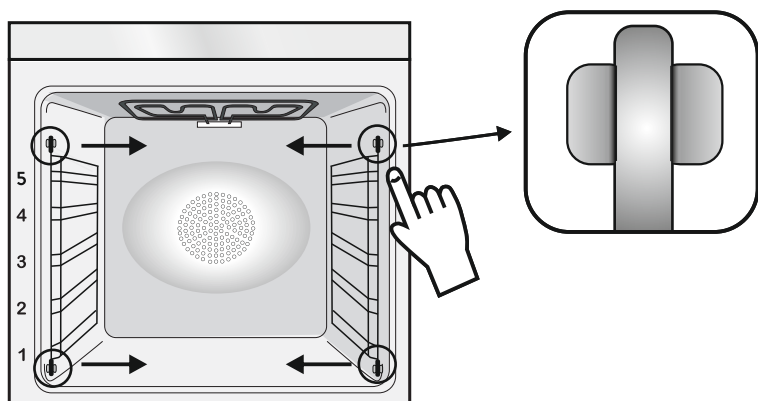
4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).

2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.

3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.

2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.

3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

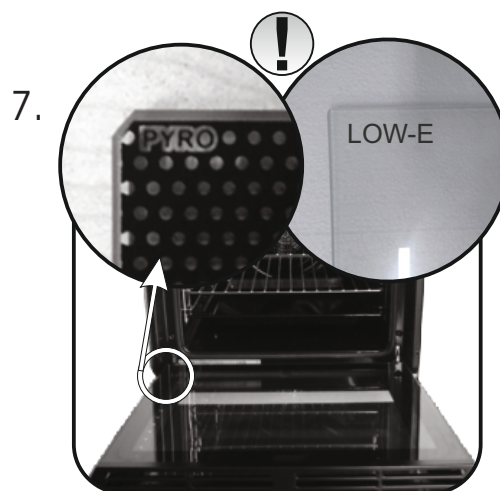
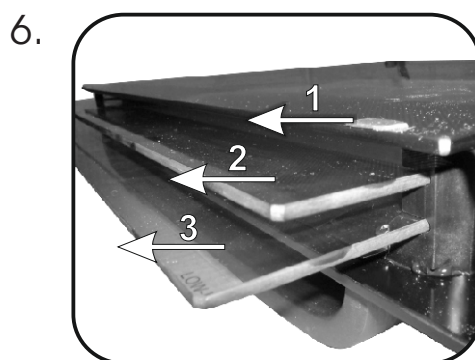
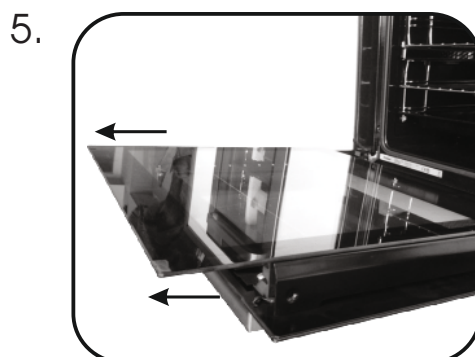
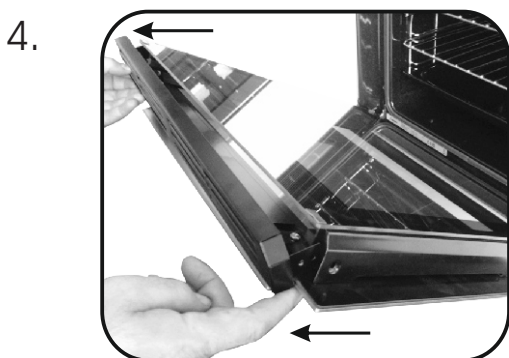
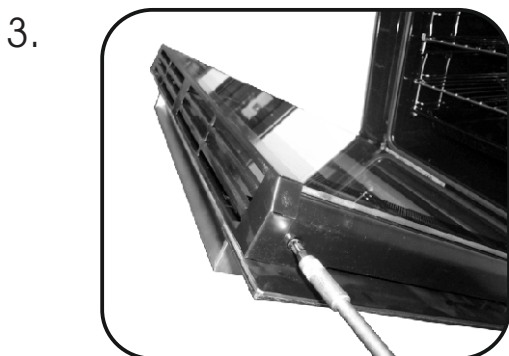
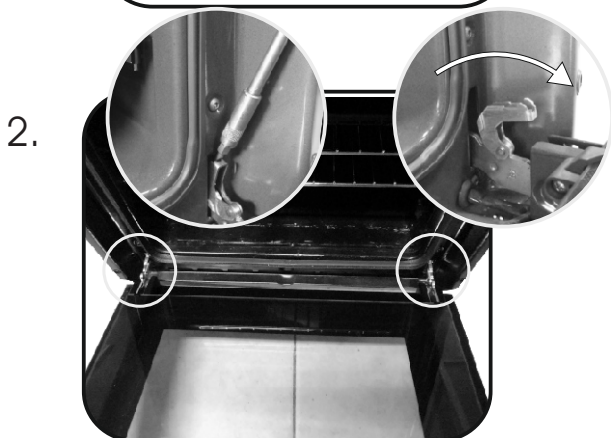
1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

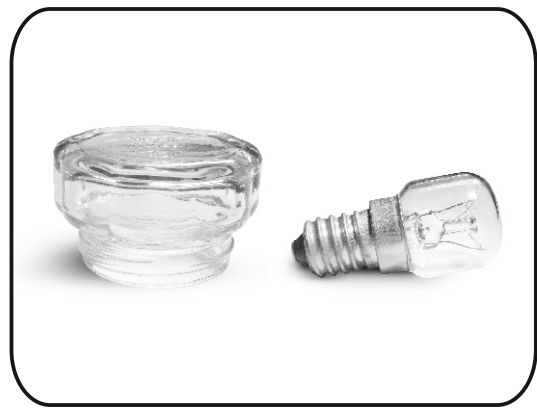
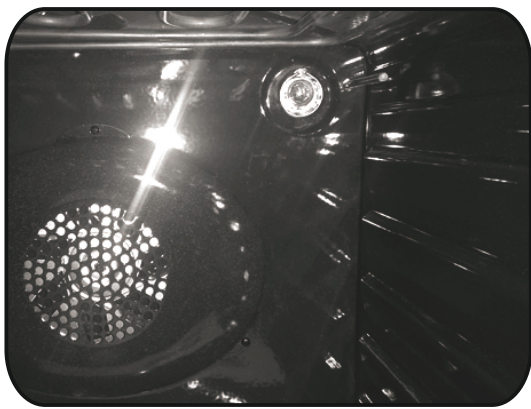
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibras l'écran tactile pour enlever la couche de condensation