

beko

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BBISA13300XMPE

385443306_2/ RO/ FR/ R.AE/ 16.05.24 18:56
7768288423

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

În conținutul de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICAR Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

E

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4	5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	23
1.1 Utilizarea destinată.....	4	5.3 Gătirea asistată cu abur.....	25
1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	5	5.4 Setări.....	26
1.3 Siguranță electrică.....	6	6 Informații generale privind coacerea.....	28
1.4 Siguranța transportului.....	7	6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	28
1.5 Siguranța instalării.....	8	6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor.....	29
1.6 Siguranța utilizării.....	9	6.1.2 Carne, pește și pui.....	32
1.7 Avertismente privind temperatura	9	6.1.3 Grătar.....	33
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	10	6.1.4 Gătirea asistată cu abur	34
1.9 Siguranța gătitului	10	6.1.5 Funcția de prăjire superficială sau fără ulei.....	35
1.10 Sistemul de abur	12	6.1.6 Alimente de test	36
1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare	12	7 Întreținerea și curățarea	38
1.12 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză).....	13	7.1 Informații generale privind curățarea	38
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	13	7.2 Accesorii de curățare	39
2.1 Directiva deșeurilor.....	13	7.3 Curățarea panoului de control	39
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor...	13	7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere).....	40
2.2 Informațiile de pe ambalaj.....	14	7.5 Auto-curățarea la temperatură ridicată	41
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	14	7.6 Curățarea ușii cuptorului.....	43
3 Produsul dumneavoastră.....	15	7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	43
3.1 Prezentarea produsului	15	7.8 Curățarea lămpii cuptorului	44
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	15	8 Depanare.....	45
3.2.1 Panoul de control	16		
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului	16		
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului ..	16		
3.4 Accesoriiile produsului.....	17		
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului	18		
3.6 Specificații tehnice.....	21		
4 Prima utilizare	22		
4.1 Prima setare a temporizatorului..	22		
4.2 Curățarea inițială	22		
5 Utilizarea cuptorului	23		
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	23		

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- Acest aparat este destinat utilizării până la o înălțime maximă de 2500 de metri deasupra nivelului mării.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.

- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzirea farfuriilor, uscarea prin agă area prosoapelor sau a hainelor pe mâner.



1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilită ilor fizice, senzoriale sau mentale sau fără experien ă și cunoștin e, cu condi ia supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condi ii de siguran ă a produsului.
- Nu permite i copiilor să se joace cu aparatul. Cură area și între inerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supraveghea i.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excep ia cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instruc iunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsa i copiii sau animalele de companie să se joace, să se ca ăre sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așeza i pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafe ele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsa i copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsa i ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu pune i obiecte grele pe aceasta și nu lăsa i copiii să se așeze. Pute i provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconecta i fișa de alimentare și scoate i-o din priză.
 2. Întrerupe i cablul de alimentare și deconecta i-l cu fișa de la produs.

3. Lua i măsuri de precau ie pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
4. Nu permite i copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.

1.3 Siguranță electrică

- Conecta i produsul la o priză împământată protejată de o siguran ă corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instala ia de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosi i produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/nationale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguran ă, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instala ia electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de re ea.
- Scoate i produsul din priză sau deconecta i siguran a înainte de efectuarea depanării, între inerii și cură ării.
- Conecta i produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecven ă specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utiliza i numai cablul de conectare descris în sec iunea "Specificatii tehnice".
- Nu bloca i cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așeza i obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigura i-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împinge i produsul la locul său, după proceduri de instalare sau cură are.
- Suprafa a din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafa a posterioară a produsului. În caz contrar, ar putea fi deteriorat.
- Nu bloca i cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le trece i peste suprafe e care fierbin i. În caz contrar, izola ia cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.

- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
 - Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
 - Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
 - Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
 - Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
 - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:
- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
 - Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
 - Nu atingeți priza cu mâinile ude!
 - Scoateți ștecherul din priză înând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.



1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.

- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utiliza i ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așeza i obiecte pe aparat. Transporta i aparatul în pozi ie verticală.
- Aparatul nu trebuie transportat atunci când există apă în el. Asigura i-vă că nu există apă în produs înainte de a-l transporta.
- Atunci când trebuie să transporta i aparatul, înfășura i-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipi i cu bandă adezivă. Prinde i bine păr ile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verifica i dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contacta i importatorul sau centrul de service autorizat.
- Purta i întotdeauna mănuși de protec ie, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascu ite!
- Înainte de instalarea produsului, verifica i dacă există daune. Nu instala i produsul dacă este deteriorat.
- Evita i utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstra i deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventila ie.
- Pentru a evita supraîncălzirea, instalarea produsului nu trebuie să se facă în spatele unor capace decorative.
- În cazul în care în spatele zonei de instalare destinată produsului se află un furtun/ tub de gaz sau o conductă de apă din plastic, este obligatoriu să se garanteze că nu există niciun contact între

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconecta i linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguran ei.

produs și aceste conducte de utilitate. În caz contrar, furtunul/tubul poate fi strivit.

- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranță.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.

- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu atingeți pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să rămână departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.

- Nu așeza i materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafe ele vor fi fierbin i în timpul func ionării acestuia.
- Păstra i distan a atunci când deschide i ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, fe ei și/sau ochilor.
- În timpul func ionării, produsul este fierbinte. Proceda i cu grijă pentru a evita atingerea păr ilor fierbin i, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purta i întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipula i produsul.

1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informa ii detaliate, consulta i sec iunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Închide i ușa cuptorului după ce a i împins complet accesoriile în spa iul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.

1.9 Siguranța gătitului

- Ave i grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafe e fierbin i.
 - Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Cură a i aceste reziduuri înainte de a găti.
 - Pericol de intoxica ie alimentară: Nu lăsa i mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxiinfec ii alimentare sau îmbolnăvirea.
 - Nu încălzi i în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
 - Nu așeza i tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- ine i cont de următoarele precau ii atunci când folosi i hârtie pergament grasă sau materiale similare:

- Așeza i hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduce i în cuptorul preîncălzit.
- Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărta i orice păr i de hârtie antigrăsime în exces care atârână de accesorii sau recipiente. Nu folosi i hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așeza i niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu o așeza i deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
- Apăsa i întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circula iei aerului din interiorul cuptorului.
- Acoperi i numai suprafa a necesară din interiorul tăvii.
- După fiecare utilizare, tava trebuie cură ată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
- Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
- Atunci când se utilizează un grătar pentru prăjire, pe grătarul inferior trebuie așezată o tavă. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
- Închide i ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Pune i pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așeza i alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un con inut mare de grăsime se pot aprinde.

1.10 Sistemul de abur

- În cazul gătirii asistate cu abur, deschiderea uşii poate provoca degajarea aburului, determinând riscul de arsuri. Deschide i cu aten ie uşa cuptorului.
- Dacă rămâne umezeală în cuptor după coacerea asistată de abur, aceasta poate provoca corodarea. Lăsa i cuptorul să se usuce, după utilizare. Nu depozita i alimente umede în cuptor, pe perioadă mai îndelungată.
- Atunci când scoate i alimentele din cuptor, după gătirea asistată cu abur, se poate scurge lichid fierbinte de pe accesorii, așa încât trebuie să proceda i cu aten ie.
- Atunci când găti i asistat cu aburi, se recomandă să adăuga i o cantitate de apă echivalentă celei indicate în tabelul modurilor de gătire.
- Nu folosi i apă distilată sau filtrată. Utiliza i doar apă gata pregătită. Nu folosi i solu ii inflamabile, cu con inut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.
- Nu folosi i accesorii care se pot coroda sub ac iunea aburului, în timpul gătirii.

- Aten ie, nu vărsa i apă pe suprafa a cuptorului sau pe suprafe ele nedorite, atunci când scoate i sau repozi iona i rezervorul de apă.

1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Aștepta i ca aparatul să se răcească, înainte de a-l cură a. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utiliza i dispozitive de cură are cu abur pentru a cură a aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosi i produse de cură are abrazive dure, instrumente metalice ascu ite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a cură a geamul uşii din fa ă a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafe elor din sticlă.
- După fiecare preparare cu abur, apa rămasă în rezervorul de apă trebuie scursă, iar rezervorul de apă cură at. Utilizarea apei rămase în

rezervor pentru următoarea preparare ridică probleme în ceea ce privește igiena.



1.12 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)

- În timpul auto-cură ării, suprafele ele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsa i la îndemâna copiilor.
- Suprafele ele fierbin i pot provoca arsuri! Nu atinge i produsul în timpul auto-cură ării și nu lăsa i la îndemâna copiilor. Aștepta i cel pu in 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.

- În timpul auto-cură ării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerisi i bine bucătăria în timpul procesului de cură are.
- Înainte de a începe cură area, cură a i suprafele ele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu solu ie de detergent. Îndepărtați toate accesoriile și ustensilele de gătit din cuptor. Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-cură are la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărta i aceste accesorii din cuptor.
- Dacă deasupra cuptorului există o plită, nu o porniți în timpul pirolizei.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Preda i-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă pute i interesa la administra ia locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecin elor negative asupra mediului și sănătă ii umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-a achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-le la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

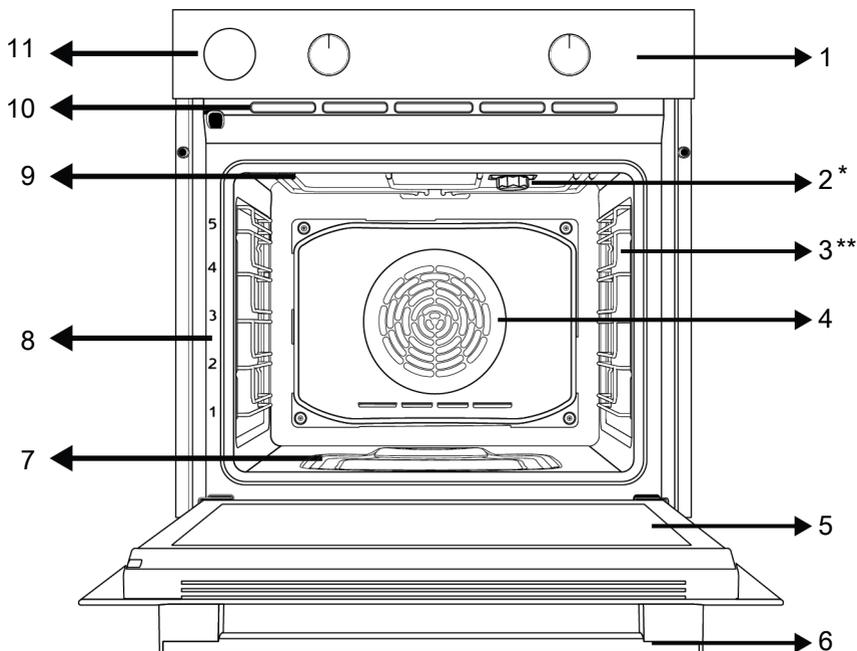
În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe eticheta a produsului furnizată cu acesta.

Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.

- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe afișaj.

3.1 Prezentarea produsului



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Receptiv de apă pentru gătire asistată cu abur

9 Încălzitor superior

11 Rezervorul de apă

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oel)

6 Mâner

8 Poziții de raft

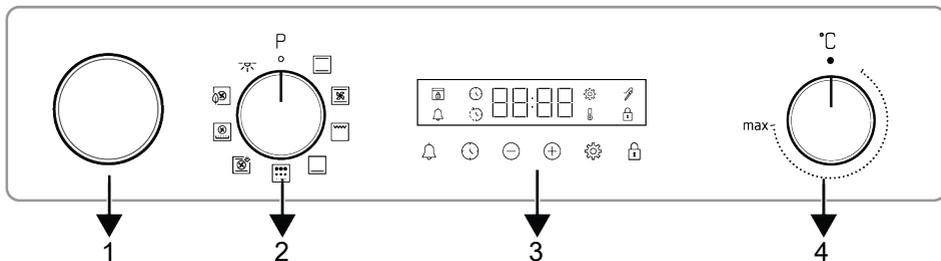
10 Orificii de ventilare

3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot

există diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

3.2.1 Panoul de control



1 Rezervorul de apă

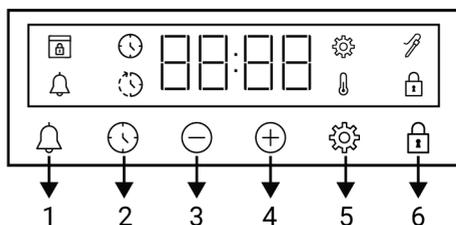
3 Temporizatorul

2 Buton de selectare func ie

4 Buton selectare temperatură

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăstate (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsa i spre interior butonul relevant, apoi scoate i-l. După efectuarea reglajului, apăsa i butonul din nou și restabili i pozi ia.

Temporizatorul



1 Tastă alarmă

2 Tastă de setare oră

3 Tastă de creștere valoare

4 Tastă de reducere valoare

5 Tastă setări

6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

🕒 : Simbol timp de coacere

🕒 : Simbol de încheiere timp de coacere *

🔔 : Simbol alarmă

🔪 : Simbol sondă de carne *

🔒 : Simbolul de blocare a tastelor

🌡️ : Simbol temperatură

⚙️ : Simbol setări

🔒 : Simbol de blocare ușă *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

Buton de selectare a funcției

Pute i selecta func iile de func ionare a cuptorului cu butonul de selectare a func iei. Roti i la stânga/dreapta din pozi ia închis (sus) pentru a selecta.

Buton selectare temperatură

Pute i selecta temperatura pe care dori i să o găti i cu butonul de temperatură. Roti i în sensul acelor de ceasornic din pozi ia închis (sus) pentru a selecta.

Indicator de temperatură interioară a cuptorului

Pute i vedea temperatura interioară a cuptorului pe afișajul temporizatorului. Cuptorul se încălzește până când atinge temperatura setată și men ine această temperatură, iar anima ia de încălzire pe 3 linii clipește în extrema dreaptă. Când temperatura cuptorului atinge valoarea setată, această anima ie se oprește și simbolul „C” apare constant lângă valoarea setată a temperaturii.

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul func iilor sunt prezentate func iile de operare pe care le pute i folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste func ii. Ordinea modurilor de

operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Becul cuptorului	-	Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gătirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator / Airfry	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit. Datorită aerului distribuit rapid cu această funcție, puteți face o prăjire superficială sau fără ulei. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Airfry".
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți "Încălzire ventilator" în intervalul 160-220°C. Dar, timpul de gătire va fi puțin mai lung.
	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie utilizată și pentru gătitul cu abur.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Piroliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

3.4 Accesoriiile produsului

Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierile accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie

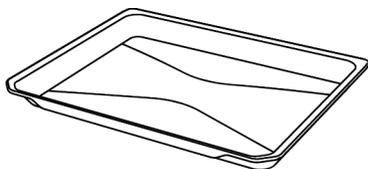
disponibile toate accesoriile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.



Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformate prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcției ionării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

Tavă standard

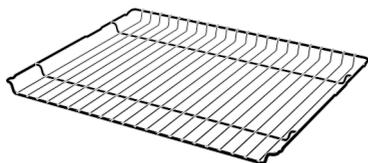
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



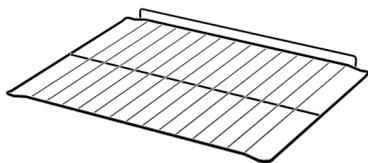
Grătar din sârmă

Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

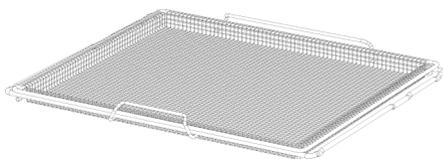


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Grătar pentru prăjit (Airfry)

Se utilizează pentru prăjirea superficială sau fără ulei a alimentelor.

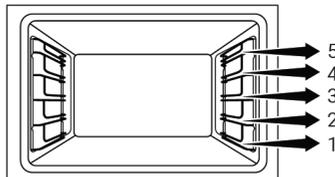


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

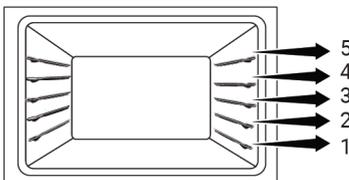
Rafturile de coacere

Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



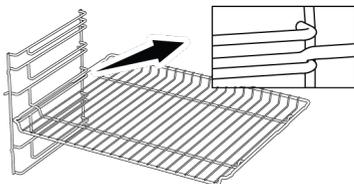
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

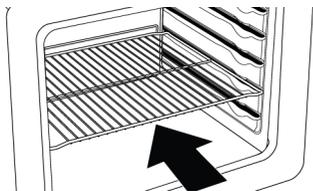
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl

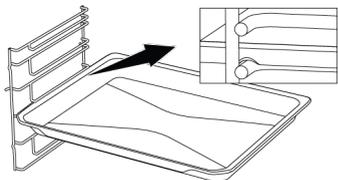
ășeza i pe raft. Atunci când ășeza i grătarul de sârmă pe raftul dorit, sec iunea deschisă trebuie orientată spre partea din fa ă.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

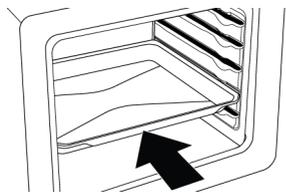
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este esențial să așeza i în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așeza i tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din fa ă. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Este esențial să așeza i în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direc ie, atunci când o așeza i pe raft. Atunci când așeza i tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din fa ă.

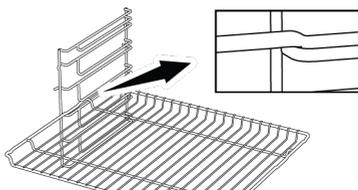


Funcția de oprire a grătarului din sârmă

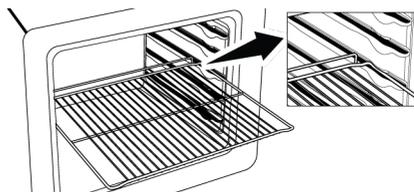
Există o func ie de oprire care împiedică grătarul din sârmă să cadă de pe raftul din sârmă. Cu această func ie, pute i scoate mâncarea cu ușurin ă și în siguran ă.

Atunci când îndepărta i grătarul din sârmă, îl pute i trage în fa ă, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să trece i peste opritor, pentru îndepărtare completă.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

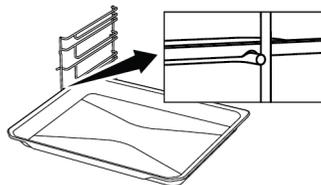


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



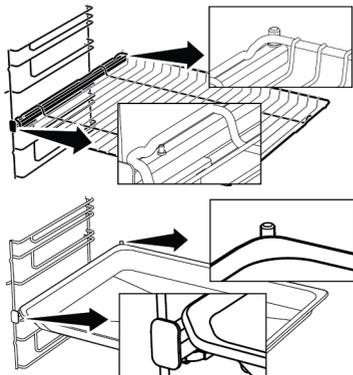
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

Există o func ie de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărta i tava, elibera i-o de pe opritorul din spate și trage i spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din fa ă. Trebuie să trece i peste opritor, pentru îndepărtare completă.



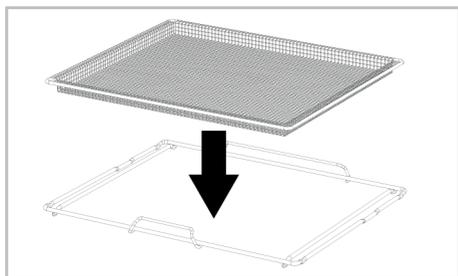
Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice în cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modele telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosi i tăvi și grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să ave i grijă ca știfturile din fa a și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).

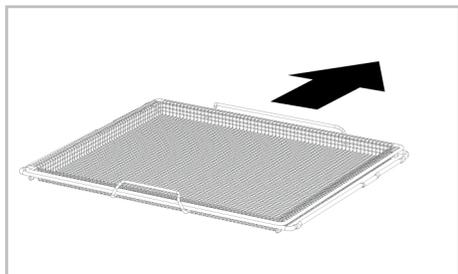


Utilizarea grătarului pentru prăjit (Airfry)

Grătarul de prăjire este compus din două piese: un coș de sârmă și un cadru de sârmă în care va fi așezat coșul. Coșul de sârmă este așezat pe cadrul de sârmă într-un mod împletit. După așezarea părții din spate, așezați coșul de sârmă în interiorul mânerelor cadrului de sârmă, întinzându-l pe partea din față. Și scoateți coșul de sârmă prin întinderea mânerului din față al cadrului de sârmă.



Așezați grătarul de prăjit în cuptor astfel încât mânerul scurt să fie orientat spre partea din față.



3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595 /594 /567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	3,3
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noi nu de bază: Informațiile de pe eticheta energetică de pe cuptoarele electrice pentru utilizare casnică, furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Valorile sunt determinate în încălzire superioară și inferioară sau (dacă există) încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator, funcții cu sarcină standard.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante pe acest produs. 1-Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator, 3-Grătar inferior asistat de ventilator, 4-Încălzire superioară și inferioară.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

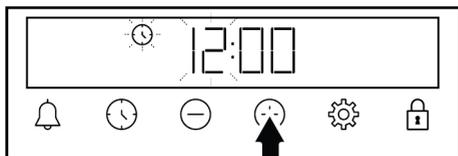
4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

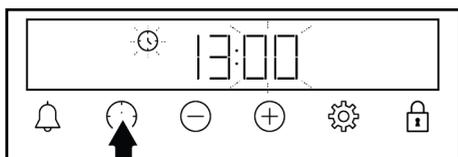
4.1 Prima setare a temporizatorului

i Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

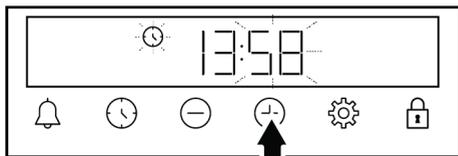
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ⌚ clipească pe afișaj.
2. Setați ora apăsând tastele (+)/(-).



3. Apăsați tasta ⌚ sau ⚙️ pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsați tastele (+)/(-) pentru a seta minutele.



5. Apăsați tasta ⌚ pentru a confirma setarea.
 - ⇒ Ora este setată, iar simbolul ⌚ dispare de pe afișaj.

i Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolurile ⌚ continuă să clipească, iar cuptorul nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați ora setând ora, sau apăsând tasta ⌚ atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în secțiunea „Setări”.

i În cazul unei întreruperi a curentului, setările orei sunt anulate. Trebuie setată din nou.

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului [▶ 16]”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor:

Curățați și accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățare, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este

suficient să asigurați buna ventilație pentru îndalăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprins în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

În cazul unor funcții de coacere lumina nu se aprinde niciodată pentru a economisi energie.

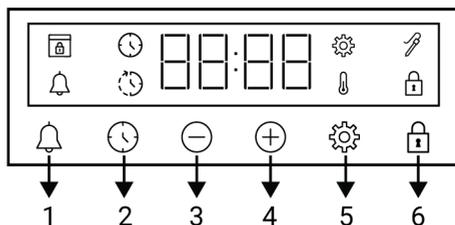
Dacă doriți ca becul cuptorului să fie aprins permanent, selectați funcția de operare "Becul cuptorului" cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5 ore și 59 minute. Programul va fi anulat în cazul unei întreruperii de curent. Va fi necesar să reprogramați.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta .

Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere *
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol sondă de carne *
-  : Simbolul de blocare a tastelor

 : Simbol temperatură

 : Simbol setări

 : Simbol de blocare ușă *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Pornirea cuptorului

Atunci când selectați o funcție de utilizare cu care doriți să realizați coacerea cu butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură pe poziția off (oprit) (sus).

Coacerea manuală pentru selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.



1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.
2. Setati temperatura la care doriți să coaceți, cu butonul de temperatură.

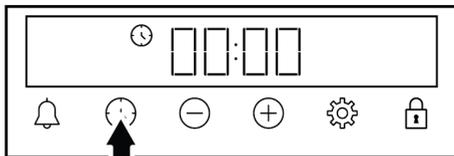
⇒ Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran va apărea . Pe afișaj vor apărea valoarea setată a temperaturii și animațiile cu 3 linii. Apoi, timpul scurs de la începerea coacerii este afișat în ordine. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată simbolul  dispare și se va emite o avertizare

sonoră. Animația cu 3 linii care apare pe afișaj se oprește și simbolul C apare fixat lângă valoarea temperaturii. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selectare a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

Coacerea prin setarea timpului de coacere:

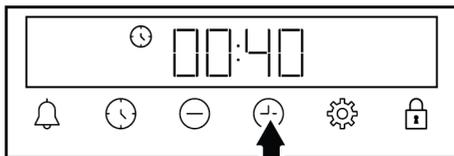
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsati tasta  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



 Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta  pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de coacere apoi utilizați tastele / pentru schimbarea timpului.

3. Reglați timpul de coacere cu tastele /.





Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, și cu câte 5 minute după 15 minute.

4. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.
 - ⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Timpul de coacere setat începe cu numărătoarea inversă și pe afișaj apare . Timpul de coacere cu numărătoare inversă și valoarea temperaturii setate și animația cu 3 linii de lângă acestea sunt afișate în ordine. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată simbolul  dispăre și se va emite o avertizare sonoră. Animația cu 3 linii care apare pe afișaj se oprește și simbolul C apare fixat lângă valoarea temperaturii.
5. Când timpul de coacere setat a expirat, pe afișaj apare mesajul "End" (Sfârșit), simbolul  clipește și cronometrul emite un avertisment sonor.
6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.



Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a împiedica cuptorul să funcționeze din nou la sfârșitul avertismentului, opriți cuptorul prin rotirea butonului de temperatură și a butonului de funcție în poziția "0" (oprit).

5.3 Gătirea asistată cu abur

Cuptorul este dotat cu o funcție pentru gătirea asistată cu abur. Cu ajutorul aburului sunt obținute rezultate mai bune. Gătirea asistată cu abur asigură o suprafață mai strălucitoare a alimentelor și de patiserie, crusta lor este mai crocantă și

sunt mai voluminoase. De asemenea, gătirea asistată cu abur reduce pierderea de umiditate a alimentelor precum carnea și le permite să fie gătite mai suculent pe interior și să fie mai delicioase.

Avertizări generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul de utilizare.
- Capacitatea recipientului de apă este de 250 ml. Nu puneți mai mult de 250 ml de apă în recipientul de apă în timpul coacerii.
- Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.
- Stați mai departe când deschideți ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătirea asistată cu abur. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feei și/sau ochilor.
- Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.
- Dacă produsul dumneavoastră are o sondă pentru carne, asigurați-vă că capacul sondei pentru carne este închis înainte de gătirea asistată cu abur. În caz contrar, pot exista scurgeri de abur din priză sondei pentru carne.

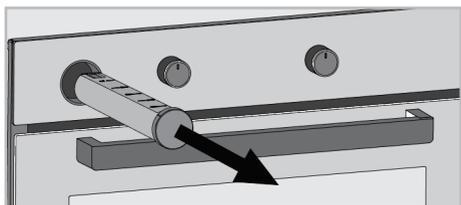
Pentru gătirea asistată cu abur:

1. Începeți coacerea după ce ați verificat tabelul de gătit asistată cu abur și setați funcția, temperatura și timpul în funcție de mâncarea pe care doriți să o gătiți. Puteți determina cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
2. Puneți alimentele în cuptor în poziția recomandată a raftului.

3. Apăsați pe rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului atunci când vine timpul de adăugare a apei, în conformitate cu tabelul de coacere.

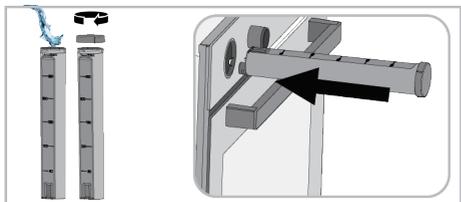


4. Scoate i rezervorul de apă din compartimentul său.



5. Deschide i capacul rezervorului de apă, umple i cu cantitatea de apă specificată în tabelul de coacere.

i Nu folosi i apă distilată sau filtrată. Utiliza i doar apă gata pregătită. Nu folosi i solu ii inflamabile, cu con inut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.



6. Închide i capacul și pune i rezervorul de apă la locul său. Împinge i rezervorul de apă până la capăt.

⇒ Apa din rezervorul de apă începe să se scurgă încet spre podeaua cuptorului, iar mâncarea beneficiază de abur.

7. Odată ce coacerea s-a încheiat, opri i cuptorul setând butonul de selec ie a func iei temperatură și butonul de cronometru în pozi ia off (oprit).

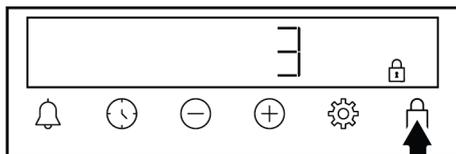
i Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit șterge i apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa rămasă pe fundul cuptorului poate provoca calcificare.

5.4 Setări

Activarea blocării tastelor

Folosind func ia de blocare a tastelor, pute i preveni modificarea setărilor temporizatorului.

1. Apăsa i tasta  până când simbolul  apare pe ecran.



⇒ Simbolul  este afișat pe ecran și începe numărătoarea inversă 3-2-1. Blocarea tastelor este activată atunci când se termină numărătoarea inversă. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea testelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul  clipește.

i Dacă elibera i tasta  înainte de terminarea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu se va activa.

i Tastele cronometrului nu pot fi utilizate atunci când func ia de blocare a tastelor este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsă i tasta  până când simbolul  dispăre de pe ecran.

⇒ Simbolul  dispăre de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

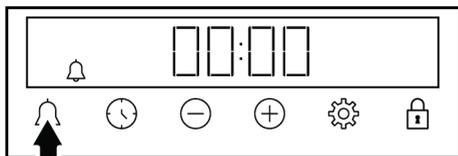
Setarea alarmei

Pute i utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, pute i utiliza ceasul cu alarmă atunci când dori i să întoarcă i mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.

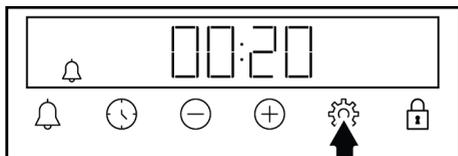


Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

1. Apăsă i tasta  până când simbolul  apare pe ecran.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele \oplus/\ominus



⇒ După setarea orei alarmei, simbolul  rămâne aprins iar ora alarmei începe numărătoarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un semnal sonor.

Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute.

Apăsă i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

⇒ Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.

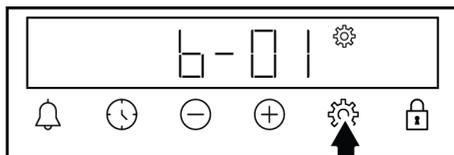
Dacă doriți să anulați alarma;

1. Apăsă i tasta  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsă i tasta \ominus până când simbolul "00:00" apare pe ecran.

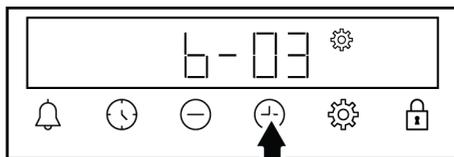
2. Pute i, de asemenea, să anula i alarma prin apăsarea lungă a tastei .

Ajustarea volumului

1. Atinge i tasta  până când una dintre valorile **b-01-b-02-b-03** și simbolul  apar pe afișaj.



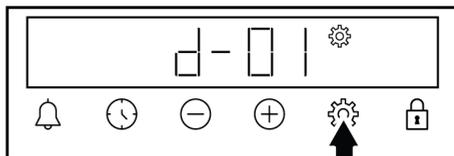
2. Setă i nivelul dorit cu tastele \oplus/\ominus .
(**b-01-b-02-b-03**)



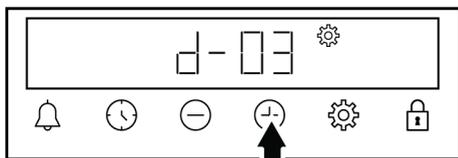
⇒ Atinge i tasta  pentru confirmare sau aștepta i fără să atinge i nicio tastă. Setarea volumului devine activă după un timp.

Setarea luminozității afișajului

1. Atinge i tasta  până când una dintre valorile **d-01-d-02-d-03** și simbolul  apar pe afișaj.



2. Setează nivelul de luminozitate dorit cu tastele (+)/(-). **(d-01-d-02-d-03)**

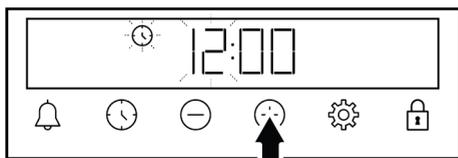


- ⇒ Atinge tasta  pentru confirmare sau aștepta și fără să atingi nici o tastă. Setarea luminozității devine activă după un timp.

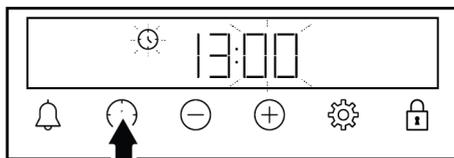
Modificarea orei exacte

Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior:

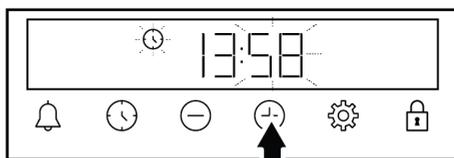
1. Apăsă tasta  până când simbolul  apare pe ecran.
2. Setează ora apăsând tastele (+)/(-).



3. Apăsă tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsă tastele (+)/(-) pentru a seta minutele.



5. Apăsă tasta  pentru a confirma setarea.

- ⇒ Ora este setată, iar simbolul dispăre de pe afișaj.

6 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanță.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe

părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.

- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna

avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.

- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.

Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

RO

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	155	30 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 35
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 45

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :150 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :140	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 40 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 30 ... 45
Prăjitură	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1 - 4	180	35 ... 45
Chiflă	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Tabel de coacere cu funcție de operare "Încălzire ventilator eco"

- Nu modifica i setarea temperaturii după începerea gătitului în func ia de operare "Încălzire ventilator eco".
 - Nu deschide i ușa cuptorului atunci când coace i în func ia de operare "Încălzire ventilator eco". Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei, iar această temperatură poate diferi de cea indicată pe afișaj.
 - Nu faceți preîncălzire în timpul funcționării "Încălzire ventilator eco".
- * Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

6.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucă ilor mari de carne, crește performan a de coacere.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Tim p de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întregă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210

- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Lua i în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsa i carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Găti i preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

6.1.3 Grătar

Carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cârnații precum și legumele succulente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășiți dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

6.1.4 Gătirea asistată cu abur

Informații generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul de utilizare. Vezi secțiunea "Oven operating functions" [▶ 16] pentru funcțiile de gătire asistată cu abur.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire. Duratele specificate la momentul alimentării cu apă indică timpul scurs după preîncălzire.
- Tabelul de gătit conține recomandări de gătit testate de producător. Puteți seta cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit asistată cu abur și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
- Efectuați gătirea asistată cu abur cu o singură tavă.

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă - Funcție „3D”

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Timp admisie apă (min.)**	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aprox. alimente (g)
Pâine întregă	Tavă standard *	2	200	200	după preîncălzire	30 ... 40	820
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	2	25 min. 250/ max, după 190	250	25	60 ... 70	2000
Coaste fripte (0 singură bucată)	Tavă standard *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Pulpă de mile cu legume	Tavă standard *	3	170	250+250***	după preîncălzire	90 ... 110	2000
Chiflă cu drojdie	Tavă standard *	3	180	100	după preîncălzire	25 ... 35	1200
Prăjitură cu brânză	Tavă standard *	3	120	150	înainte de preîncălzire	50 ... 60	1450
Ciocănele de pui	Tavă standard *	3	200	150	după preîncălzire	25 ... 35	800
Cartofi copti	Tavă standard *	3	190	150	25	45 ... 55	500

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Temp admisie apă (min.)**	Temp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aprox. alimente (g)
Pâine de hamburger	Tavă standard *	3	180	150	după preîncălzire	20 ... 30	800
Somon cu legume	Tavă standard *	3	180	100	după preîncălzire	25 ... 35	500

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.
 ** Indică timpul trecut după preîncălzire.
 *** Adăugați încă 250 ml de apă la jumătatea timpului de preparare.

6.1.5 Funcția de prăjire superficială sau fără ulei

În funcia "Airfry", puteți face în cuptor o prăjire superficială sau o prăjire fără ulei cu aer cald.

Avertizări generale

- Vă rugăm să consultați tabelul de coacere recomandat pentru funcia "Airfry".
- Folosiți pentru această funcție grătarul de prăjit (Airfry) furnizat împreună cu produsul.
- Pentru un prăjire bună, așezați alimentele pe coșul de prăjire în așa fel încât să nu se suprapună.

- **Așezați o tavă de cuptor pe raftul de jos pentru a colecta uleiul în timpul prăjirii. Așezați în interiorul tăvii introduse o hârtie de copt rezistentă la căldură sau un material similar recomandat pentru utilizarea în cuptor.**
- **Dacă nu se folosește o tavă pe raftul de jos, orice picurare de ulei sau alte substanțe din alimente pot cauza fum gros și chiar flăcări.**
- Puteți utiliza funcția "Funcție „3D”" pentru a accelera timpul de pre-amestecare. Mutăți funcția "Airfry" când o pre-amestecare este finalizată.

Tabel de prăjit pentru funcția "Airfry"

Aliment	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)	Cantitatea recomandată
Cartofi de casă*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Cartofi congelati**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Pulpe/aripioare de pui	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Piept de pui	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Pui întreg	Airfry	3	15 minute 250/ max apoi 190	60 ... 80	1800-2000 g
Nugget congelat**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Chiftele	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 bucăți
Pește întreg	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 bucăți
Pește crocant congelat**(fish fingers)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Produse de patiserie congelate**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 bucăți)
Pizza congelată**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 bucăți
Cârniș	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 bucăți
Mix de legume	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g

Aliment	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Cantitatea recomandată
Brioșe	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 bucă i
Ardei umpluți	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 bucă i
* Se în cartofii în apă timp de 30 de minute, se usucă și se adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei.					
** Preîncălzire.					

6.1.6 Alimente de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	155	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : :150 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : :140	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 40 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 30 ... 45
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Grătar

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înalbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățare, praf de curățare, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe de oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețele de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafețelor emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățare a cuptorului.

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.

- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curăți suprafețele de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețele de sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În niciun caz, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu unelte cu lama zimată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafața cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.

- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Accesorii de curățare

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașină de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Curățarea (Airfry) grătarului pentru prăjit

Puteți spăla coșul grătarului de prăjit în mașina de spălat vase. Se recomandă spălarea cu program intens a coșului în coșul inferior al mașinii de spălat vase. Cadrul de sârmă în care este introdus coșul nu este potrivit pentru a fi spălat în mașina de spălat vase. Curățați cadrul de sârmă cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.

După ce folosiți iAirfry, puteți utiliza funcția de curățare ușoară cu abur, dacă este disponibilă, pentru a curăța cu ușurință orice stropi de ulei din interior.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

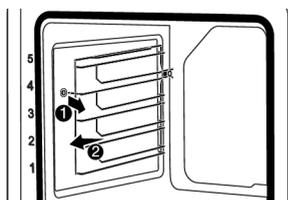
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală în funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



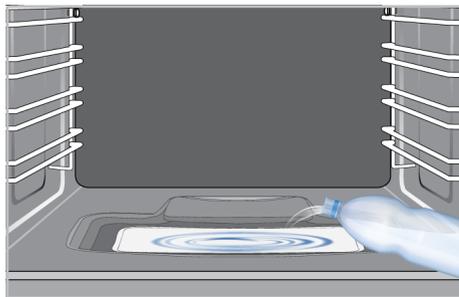
3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

Curățarea bazinului de apă de la baza cuptorului

În funcție de frecvența operațiilor de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar în bazinul de apă de la baza cuptorului.

Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur, după fiecare 2 sau 3 operații:

1. Adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului.



2. Așteptați cel puțin 30 de minute pentru a permite oțetului să dizolve reziduurile de calcar la temperatură ambiantă.
3. Curățați bazinul de apă cu apă caldă și o cârpă moale și umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.

i Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor pentru a curăța bazinul de apă de la baza cuptorului. Nu răzuiți depunerea de calcar care se poate forma în bazinul de apă de la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.

Pentru a crește eficiența detartrajului probabil în bazinul cu apă, pe lângă pașii de detartrare de mai sus, după fiecare 10 utilizări:

Selectați o funcție de funcționare în care elementul inferior de încălzire este activ și deschideți cuptorul la 100°C timp de 2-3 minute. Apoi, opriți cuptorul și pulverizați detergentul recomandat pe website-ul brandului produsului în bazinul de apă de pe fundul cuptorului și lăsați timp de 5 minute. După 5 minute, ștergeți bazinul cu apă de la fundul cuptorului cu o cârpă din microfibră umedă și uscați-l.

7.5 Auto-curățarea la temperatură ridicată

Cuptorul este echipat cu o caracteristică pirolitică. Cuptorul se încălzește până la o temperatură de aproximativ 420-480°C și arde până când murdăria existentă se transformă în cenușă. Este posibil să se producă un fum puternic. Asigurați o ventilație bună. Curățarea la temperatură ridicată trebuie efectuată aproximativ după fiecare 10 utilizări ale cuptorului.

Avertizări generale



Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.

- Înainte de a utiliza funcția de piroliză, îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (dacă există). Dacă acestea nu sunt îndepărtate, accesoriile și rafturile laterale din sârmă vor fi deteriorate.
- Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățarea la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita distrugerea, acestea trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto-curățarea.
- Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte delicată și se deteriorează ușor. Dacă garnitura ușii este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă de la un service autorizat.
- Goliți rezervorul de apă înainte de a selecta funcția de autocurățarea la temperatură ridicată. Deoarece interiorul

cuptorului va atinge temperaturi mai ridicate în timpul curățării, se poate produce zgomot mare și deteriorarea suprafețelor interioare a cuptorului atunci când se pune apă în cuptor.

Pentru a porni funcția de piroliză:

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți și raftul de sârmă.
2. Înainte de a începe curățarea, curățați și suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.
3. Selectați funcția „piroliză” (Piroliză).
 - ⇒ **P2:00** clipește intermitent pe afișaj. Dacă aparatul dumneavoastră este echipat cu funcția de piroliză Eco, mesajul „Pro” este afișat mai întâi pe afișaj timp de 2 secunde, apoi mesajul **P2:00** începe să clipească.



Dacă mesajele „Pro” și apoi „ECO” nu sunt afișate pe afișaj, aparatul dumneavoastră nu este echipat cu funcția de piroliză Eco.

4. Răsuciți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „max” (maxim) temperatură.
5. Când funcția de piroliză începe, **P2:00** se aprinde continuu și începe numărătoarea inversă. Timpul pentru piroliză (2 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
6. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  apare pe afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu forțați mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de curățare nu este terminat, iar simbolul de blocare dispare de pe ecran.

7. Când procesul de cură are s-a încheiat, pe afișaj apare „End”.
8. După ce apare pe afișaj „End”, răsuțiți butonul de func ie și temperatură în pozi ia 0 (oprit) pentru a încheia procesul.
9. După ce simbolul  dispăre de pe afișaj, îndepărta i depunerile cu un amestec de apă și o et.
10. Apăsa i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.



După finalizarea func iei de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă dori i să găti i ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi posibil.

Funcție de autocurățare cu temperatură ridicată – piroliză Eco (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

- ✓ În cazul în care cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să utiliza i funcția "Piroliză - mod economic". Funcția "Piroliză - mod economic" durează mai puțin decât funcția "Piroliză". Dacă cuptorul este foarte murdar, este posibil ca func ia "Piroliză - mod economic" să nu fie suficientă. În acest caz, selecta i func ia "Piroliză".
1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uita i să scoate i raftul de sârmă.
 2. Înainte de a începe cură area, cură a i suprafe ele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu solu ie de detergent.
 3. Selectați funcția „piroliză” (Piroliză).

⇒ Mesajul „P2:00” și „Pro” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P2:00 începe să clipească.

4. Atingeți tasta  sau .
- ⇒ Mesajul “ECO” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P1:30 începe să clipească.
5. Răsuțiți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „max” (maxim) temperatură.
6. Când func ia piroliză începe, P1:30 se aprinde și începe numărătoarea inversă. Timpul pentru piroliză (1,5 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
7. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  apare pe afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu for a i mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de cură are nu este terminat, iar simbolul de blocare dispăre de pe ecran.
8. Când procesul de cură are s-a încheiat, pe afișaj apare „End”.
9. După ce apare pe afișaj „End”, răsuțiți butonul de func ie și temperatură în pozi ia 0 (oprit) pentru a încheia procesul.
10. După ce simbolul  dispăre de pe afișaj, îndepărta i depunerile cu un amestec de apă și o et.
11. Apăsa i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.



După finalizarea func iei de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă dori i să găti i ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi posibil.

7.6 Curățarea ușii cuptorului

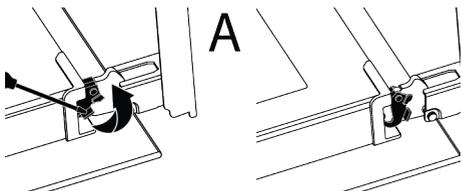
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „**Îndepărtarea ușii cuptorului**” și „**Îndepărtarea geamului interior al ușii**”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați-le cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și limpeziți.



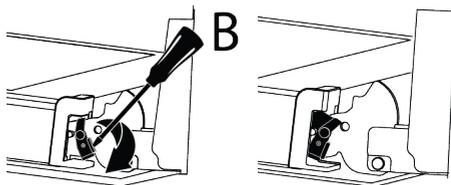
Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălțător, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

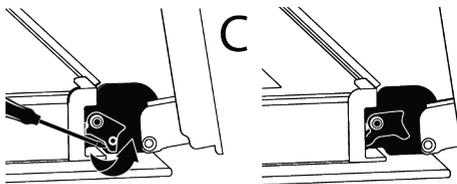
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama.
4. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



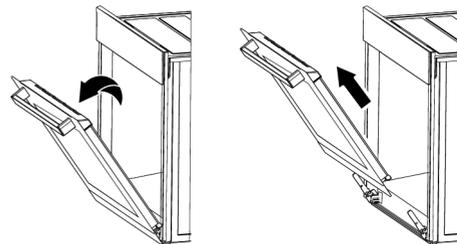
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



6. Balamaua de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de uși cu închidere/deschidere cu amortizare.



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.



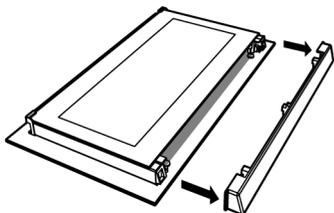
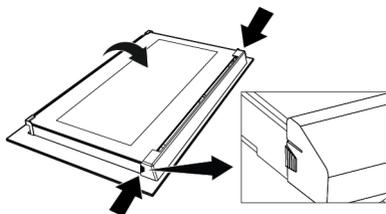
Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locașul balamalei.

7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

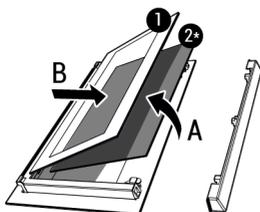
Geamul interior al ușii din față a aparatului poate fi îndepărtat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față,

apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



- 1 Geamul de la extrema interioară
2* Geamul interior (Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră)

4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repetați procesul pentru detașarea acestuia (2).
5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).

6. În timp ce reasamblați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.
7. Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

7.8 Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; curățați cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, o puteți înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

Înlocuirea lămpii cuptorului

Avertizări generale

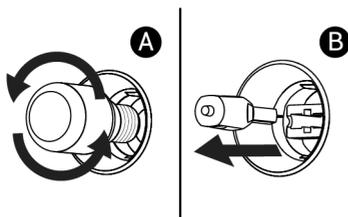
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fișă G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicienii cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



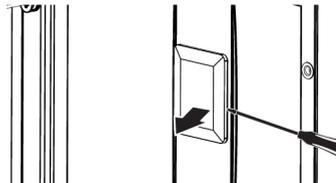
3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă.



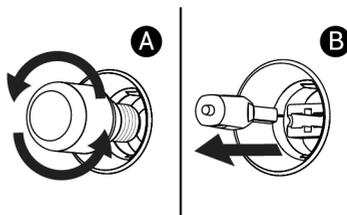
4. Repoziționați capacul de sticlă.

În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți rafturile de sârmă conform descrierii.



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoateți mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emana abur.

- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomete metalice.

- Piesele metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priză (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
Er 5	Eroare de comunicare sondă pentru carne	Pentru a putea găti din nou cu sonda pentru carne, contactați service-ul autorizat. Scoateți sonda de carne și setați butonul de selectare a funcției la oprit (0) pentru a putea găti normal fără sonda de carne în cuptor. Puteți continua gătitul fără sonda de carne.
Er 1 - Er 7	Erori de comunicare	Consultați un service autorizat pentru ca eroarea să fie rezolvată.
Er 8 - Er 27	Erori senzori	Consultați un service autorizat pentru ca eroarea să fie rezolvată.
Er 28 - Er 31	Erori sondă de carne	Consultați un service autorizat pentru ca eroarea să fie rezolvată.
Er 32 - Er 41	Erori de încălzire a cuptorului	Consultați un service autorizat pentru ca eroarea să fie rezolvată.
Er 42 - Er 58	Erori componente cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroarea să fie rezolvată.
Er 59 - Er 64	Erori capac cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroarea să fie rezolvată.
Er 65 - Er 71	Erori legate de abur (în cuptoare cu caracteristică abur)	Consultați un service autorizat pentru ca eroarea să fie rezolvată.

- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătit vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor funcționa.
- Pentru modelele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Setați ora.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setarea timpului de gătit va fi anulată, elementele de încălzire nu vor funcționa și lampa nu se va aprinde.

(Pentru modelele cu cronometru)

Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

- A avut loc o pană de curent. >>> Setați timpul / Opriți butoanele funcțiilor și comutați-le din nou în poziția dorită.

Coduri de eroare	Motive de eroare	Solu ii posibile
Er 72 - Er 80	Erori material solid	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 81 - Er 85	Erori siguranță cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 86 - Er 88	Erori de conexiune la internet (pentru cuptoare cu func ie Homewhiz)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 89 - Er 92	Erori cuptor cu microunde (pentru cuptoare cu func ie de microunde)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 93 - Er 99	Erori card și cronometru	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Call Center

***9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EF6, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arenei nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieșii, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr. 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	52	5	Utilisation du four.....	71
1.1	Utilisation prévue.....	52	5.1	Informations générales sur l'utili- sation du four	71
1.2	Sécurité des enfants, des per- sonnes vulnérables et des ani- maux domestiques	53	5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four	71
1.3	Sécurité électrique.....	54	5.3	Cuisson à la vapeur	73
1.4	Sécurité des transports.....	55	5.4	Réglages	75
1.5	Sûreté des installations.....	56	6	Informations générales sur la	77
1.6	Sécurité d'utilisation.....	57		cuisine	
1.7	Alertes de température.....	57	6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four	77
1.8	Utilisation des accessoires	58	6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	77
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson	58	6.1.2	Viande, poisson et volaille.....	80
1.10	Système à vapeur	60	6.1.3	Grille.....	81
1.11	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	60	6.1.4	Cuisson à la vapeur	82
1.12	Auto-nettoyage à haute tempé- rature (pyrolyse)	61	6.1.5	Fonction de friture peu pro- fonde ou sans huile.....	83
2	Instructions relatives à l'environ- nement.....	61	6.1.6	Aliments test	84
2.1	Directive sur les déchets	61	7	Entretien et nettoyage	86
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des dé- chets	61	7.1	Consignes de nettoyage géné- rales.....	86
2.2	Informations sur l'emballage	62	7.2	Accessoires de nettoyage.....	87
2.3	Recommandations pour écono- miser l'énergie	62	7.3	Nettoyage du bandeau de com- mande	88
3	Votre appareil.....	63	7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	88
3.1	Présentation de l'appareil	63	7.5	Auto-nettoyage à haute tempé- rature.....	89
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'ap- pareil.....	63	7.6	Nettoyage de la porte du four.....	91
3.2.1	Panneau de commande.....	64	7.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	92
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil	64	7.8	Nettoyage de la lampe du four	93
3.3	Fonctions d'utilisation du four	65	8	Dépannage.....	94
3.4	Accessoires de l'appareil	65			
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	66			
3.6	Spécifications techniques.....	69			
4	Première utilisation.....	70			
4.1	Réglage de l'heure pour la pre- mière fois	70			
4.2	Premier nettoyage	70			

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à une hauteur maximale de 2500 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
 1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
 2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
 3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.

4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.

- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- L'appareil ne doit pas être transporté lorsqu'il contient de l'eau. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le produit avant le transport.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'ap-

1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.

pareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.

- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.

1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.

1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la

grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

1.10 Système à vapeur

- En cuisson assistée par vapeur, l'ouverture de la porte peut provoquer un échappement de vapeur créant un risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.
- Si l'humidité reste dans le four après la cuisson à la vapeur, elle peut causer de la corrosion. Laissez sécher le four après la cuisson. Ne conservez pas d'aliments humides au four pendant une longue période.
- Lorsque vous retirez les aliments après la cuisson à la vapeur, le liquide chaud peut s'écouler des accessoires, faites attention.
- Lors de la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'ajouter autant d'eau que la quantité indiquée dans le tableau de cuisson.
- N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.

- N'utilisez pas d'accessoires susceptibles de se corroder à cause de la vapeur pendant la cuisson.
- Veillez à ne pas déverser d'eau sur la surface du four ou sur les surfaces indésirables lors du retrait ou de la mise en place du réservoir d'eau.

1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.
- Après chaque cuisson à la vapeur, vous devez vidanger l'eau résiduelle dans le réservoir.

voir d'eau et le nettoyer. L'utilisation de l'eau laissée dans cette chambre lors de la prochaine cuisson crée des problèmes relatifs à l'hygiène.

1.12 Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)

- Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en utilisation normale. Éloignez les enfants.
- Les surfaces chaudes causent des brûlures ! Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.
- Lors de l'auto-nettoyage, de la fumée sera émise en raison de la combustion des résidus ali-

mentaires. Aérez correctement votre cuisine pendant le processus de nettoyage.

- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux. Retirez tous les accessoires et ustensiles de cuisine du four. Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four.
- Si une plaque de cuisson se trouve au-dessus de votre four, ne la faites pas fonctionner pendant la pyrolyse.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures mé-

nagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

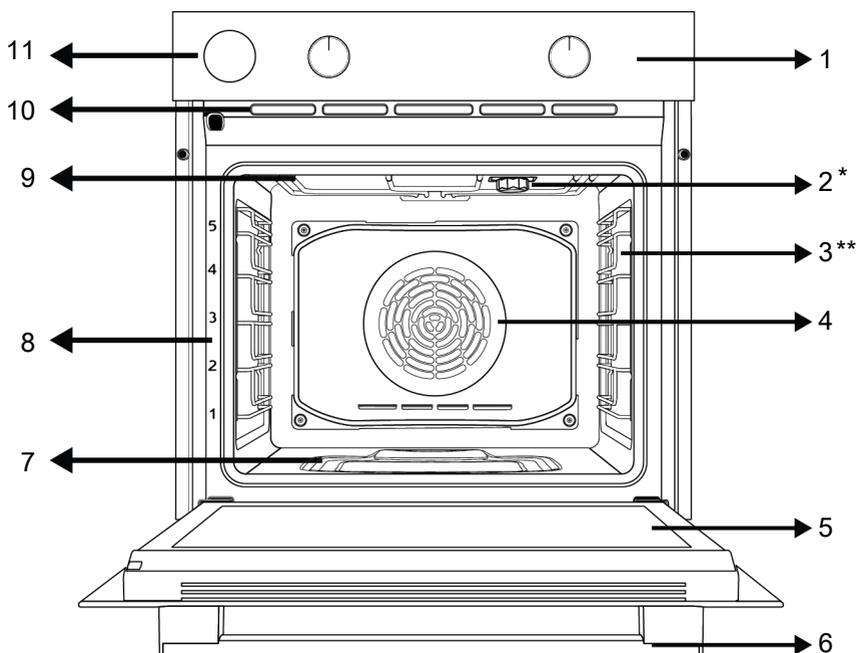
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.

- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- N'ouvrez pas la porte du four lors de la cuisson en mode "Chaleur tournante éco" de fonctionnement. Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la "Chaleur tournante éco" fonction d'utilisation, et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 La piscine à eau pour la cuisson à la vapeur

9 Chauffage supérieur

11 Réservoir d'eau

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

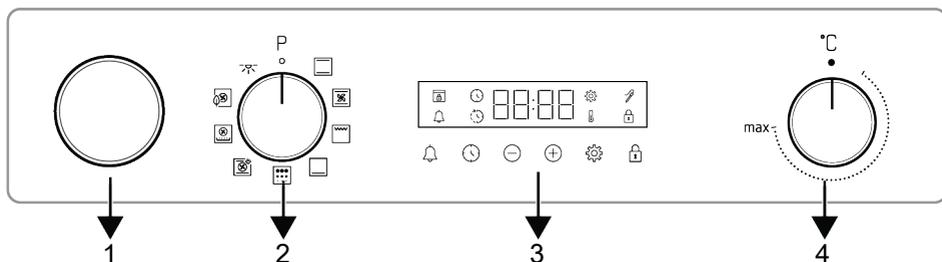
8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.2.1 Panneau de commande



1 Réservoir d'eau

3 Minuterie

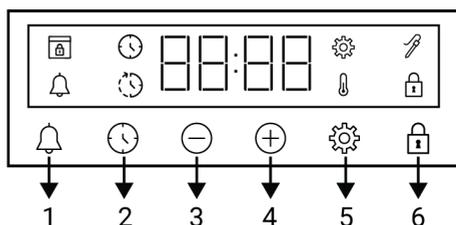
2 Bouton de sélection de fonctions

4 Bouton de sélection de température

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

valeur de consigne, cette animation s'arrête et le symbole « C » apparaît en permanence à côté de la valeur de température de consigne.

Minuterie



1 Touche d'alarme

2 Touche de réglage du minuteur

3 Touche de diminution de la valeur

4 Touche d'augmentation de la valeur

5 Touche des réglages

6 Touche de verrouillage des touches

Symboles d'affichage

🕒 : Symbole de l'heure de cuisson

🕒 : Symbole de l'heure de fin de cuisson *

🔔 : Symbole d'alarme

🍴 : Symbole du thermomètre à viande *

🔒 : Le symbole de verrouillage des commandes

🌡️ : Symbole de température

⚙️ : Symbole des réglages

🔒 : Symbole de verrouillage de la porte *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de sélection de température

Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez voir la température intérieure du four sur l'affichage de la minuterie. Le four chauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée et maintienne cette température et l'animation de chauffage à 3 lignes clignote à l'extrême droite. Lorsque la température du four atteint la

3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures

les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

FR

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Lampe du four	-	Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chaleur tournante / Airfry	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères. Grâce à l'air rapidement distribué par cette fonction, vous pouvez faire des fritures peu profondes ou sans huile. Pour des informations détaillées, voir la section "Airfry"
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220°C. Mais; le temps de cuisson sera un peu plus long.
	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. Cette fonction doit également être utilisée pour la cuisson à la vapeur.
	Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Pyrolyse	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction.

3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'ac-

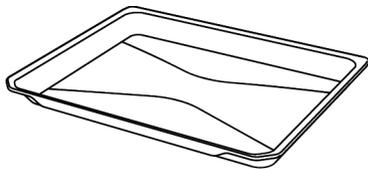
cessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

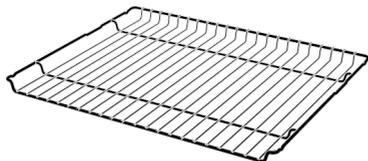
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



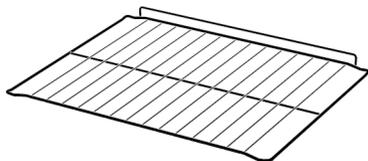
Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

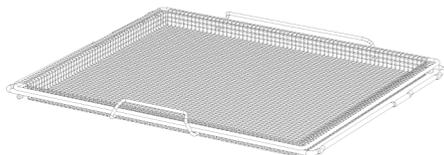


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Grille de friture (Airfry)

Utilisé pour la friture peu profonde ou sans huile des aliments.

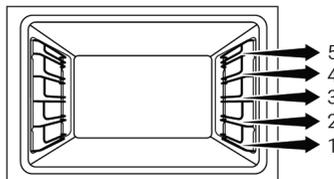


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

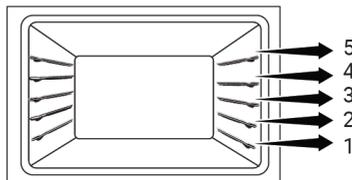
Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



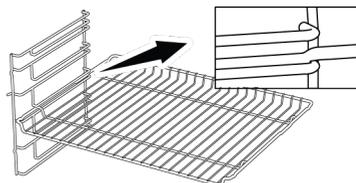
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

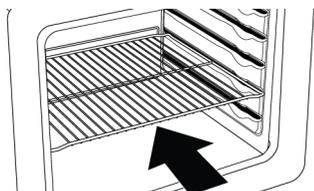
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la bûte et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

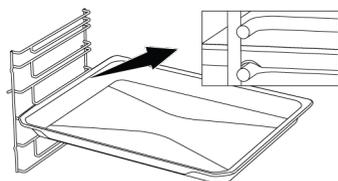
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

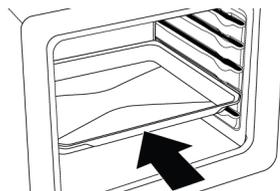
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

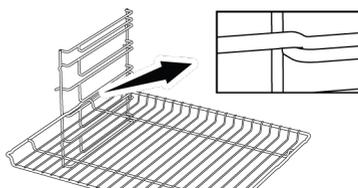
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



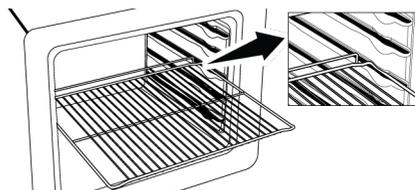
Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

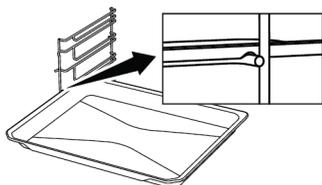


Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :



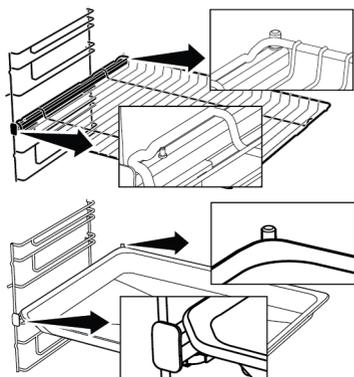
Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



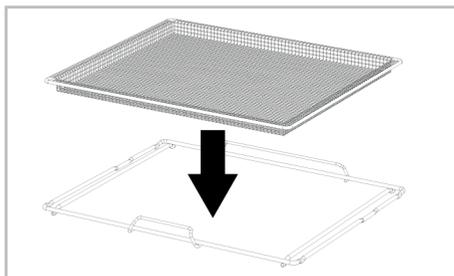
Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).

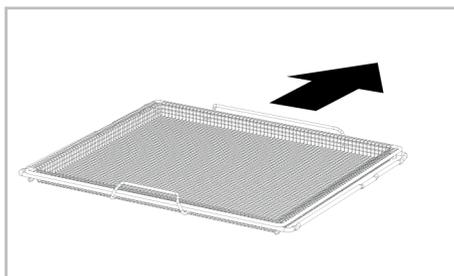


Utilisation du gril à friture (Airfry)

Le gril à friture est composé de deux pièces comme le panier en fil de fer et le cadre en fil de fer où le panier sera placé. Le panier en fil de fer est placé sur le cadre en fil de fer de manière entrelacée. Après avoir placé la partie arrière, place le panier métallique à l'intérieur des poignées du cadre métallique en étirant un peu l'avant. Et retirez le panier en fil de fer en étirant la poignée avant du cadre en fil de fer.



Placez la grille de friture dans le four de façon à ce que sa poignée courte soit tournée vers l'avant.



3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 - 600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	3,3
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

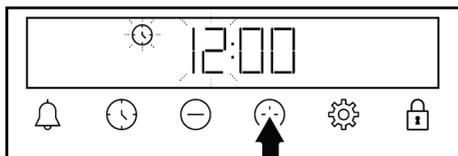
4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

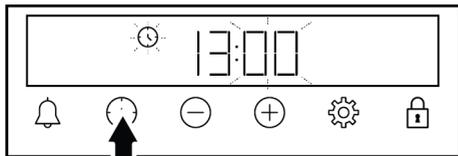
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

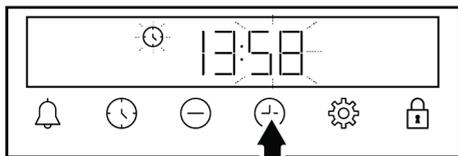
1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole  clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches \oplus/\ominus .



3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus pour régler les minutes.



5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole  disparaît de l'écran.

i Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles  continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche  lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « Réglages ».

i En cas de panne de courant, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. Il devrait être remis en place.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [► 65]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essayez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps. Dans certaines fonctions de cuisson, la lampe ne s'allume jamais pour économiser de l'énergie.

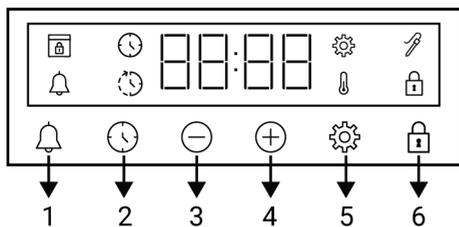
Si vous souhaitez que la lampe du four reste allumée en permanence, sélectionnez l'état de fonctionnement "Lampe du four" à l'aide du bouton de sélection de la fonction.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche .

Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches

Symboles d'affichage

- : Symbole de l'heure de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson *
- : Symbole d'alarme
- : Symbole du thermomètre à viande *
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de température
- : Symbole des réglages
- : Symbole de verrouillage de la porte *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.

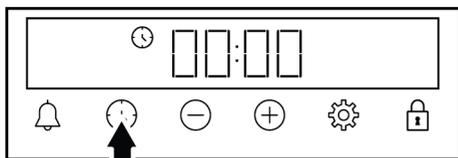
⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et apparaît à l'écran. La valeur de la température réglée et des animations de 3 lignes apparaissent à l'écran. Ensuite, le temps écoulé depuis le début de la cuisson est affiché dans l'ordre. Lorsque la température interne du four atteint la température définie le symbole disparaît et un signal sonore retentit. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

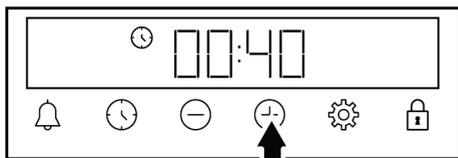
1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.

2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



 Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la  pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches / pour modifier l'heure.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.



 Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et  s'affiche à l'écran. Le compte à rebours du temps de cuisson et la valeur de température définie ainsi que l'animation à 3 lignes à côté sont affichés dans l'ordre. Lorsque la température interne du four atteint la température définie le symbole  disparaît et un signal sonore retentit. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le

symbole  apparaît en continu à côté de la valeur de la température.

5. Lorsque le temps de cuisson défini est expiré, le message « End » s'affiche à l'écran, le symbole  clignote et la minuterie émet un avertissement sonore.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

 Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (arrêt).

5.3 Cuisson à la vapeur

Votre four dispose d'une fonction Cuisson à la vapeur. De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec l'assistance vapeur. L'assistance vapeur permet d'obtenir une surface des pâtisseries plus brillante, une croûte plus croquante et plus volumineuse. De plus, l'assistance vapeur réduit la perte d'humidité des aliments tels que la viande et leur permet d'être cuits plus juteux à l'intérieur et plus délicieux.

Avertissements généraux

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel.
- La capacité du réservoir d'eau est de 250 ml. Ne mettez pas plus de 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau pendant la cuisson.
- La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

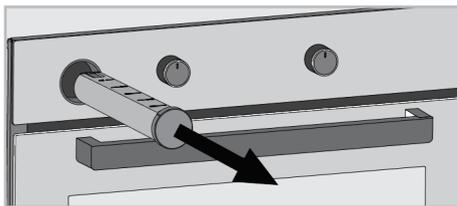
- Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte la porte, car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.
- Si votre produit est équipé d'une sonde à viande, assurez-vous que le couvercle de la sonde à viande est fermé avant la cuisson à la vapeur. Sinon, il peut y avoir une fuite de vapeur de la prise de la sonde à viande.

Pour la cuisson à la vapeur :

1. Commencez votre cuisson après avoir vérifié le tableau de cuisson assistée par vapeur et réglé la fonction, la température et le temps en fonction de l'aliment que vous souhaitez cuire. Vous pouvez déterminer la quantité d'eau à ajouter, la température, la fonction de cuisson et le temps de cuisson qui ne figurent pas dans le tableau.
2. Placez vos aliments dans le four à la position de la grille recommandée.
3. Poussez le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four lorsque vient le temps d'ajouter de l'eau, selon le tableau de cuisson.

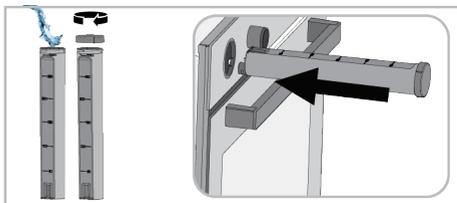


4. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.



5. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur la table de cuisson.

i N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.



6. Fermez le couvercle et mettez le réservoir d'eau à sa place. Poussez le réservoir d'eau jusqu'au bout.
 - ⇒ L'eau dans le réservoir d'eau commence à s'écouler lentement vers la sole du four, la cuisson à la vapeur est fournie pour les aliments.
7. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant les boutons de fonction et de Température en position arrêt.

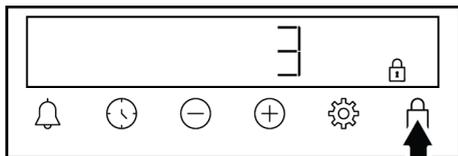
i Si de l'eau reste sur le bas du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau qui reste dans le four peut provoquer une calcification.

5.4 Réglages

Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



- ⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 commence. La touche se verrouille à la fin du compte à rebours. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche après que le verrouillage de touches soit activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

 Si vous relâchez la touche  avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de la touche ne s'active pas.

 Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse à l'écran.
- ⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

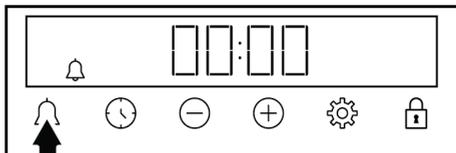
Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine

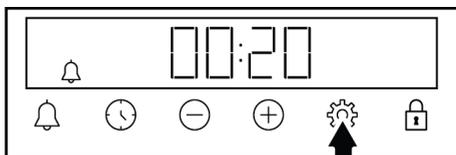
heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.

 La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches /.



- ⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

Désactivation de l'alarme

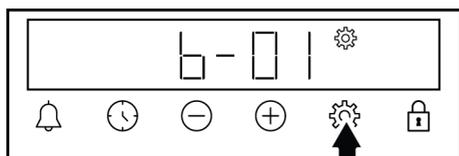
1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.
- ⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

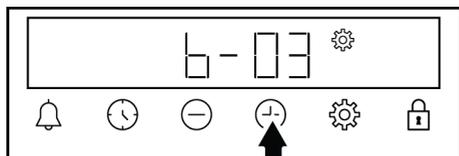
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

Réglage du volume

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'une des valeurs **b-01-b-02-b-03** et le symbole  apparaissent à l'écran.



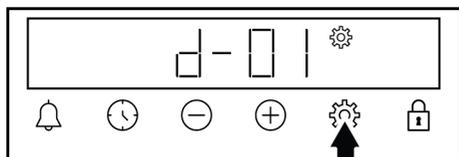
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches /. (**b-01-b-02-b-03**)



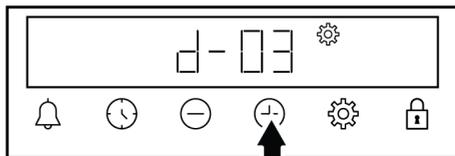
- ⇒ Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.

Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'une des valeurs **d-01-d-02-d-03** et le symbole  apparaissent à l'écran.



2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches /. (**d-01-d-02-d-03**)



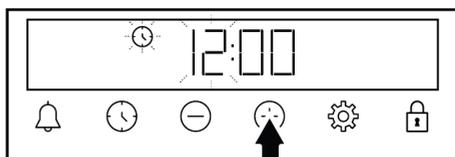
- ⇒ Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.

Modification de l'heure du jour

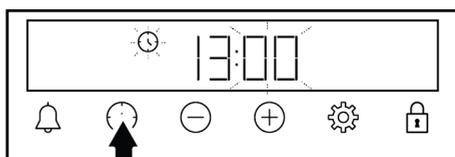
Sur votre four pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie :

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

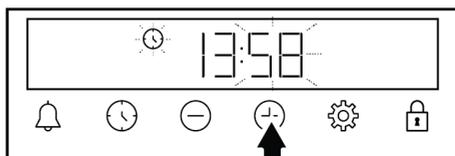
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches /.



3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches / pour régler les minutes.



5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

- ⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole disparaît de l'écran.

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.

- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : : 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	155	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 40
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	180	35 ... 45
Pâtisserie	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 35
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 45
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45
Biscuit	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	25 ... 35
Pâtisserie	1-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	180	35 ... 45
Brioche	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson avec fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco"

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco".
 - N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco". Si la porte ne s'ouvre pas, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.
 - Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco".
- * Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les ali-

ments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

6.1.4 Cuisson à la vapeur

Informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Voir la section "Fonctions de fonctionnement du four" [► 65] pour les fonctions de cuisson à la vapeur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite. Les durées spécifiées au moment de l'approvisionnement en eau indiquent le temps écoulé après le préchauffage.
- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez régler la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée à la vapeur et la durée pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites la cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau - Fonction « 3D »

FR

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Durée d'admission d'eau (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif des aliments (g)
Pain entier	Plateau standard *	2	200	200	après le préchauffage	30 ... 40	820
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	2	25 mn 250/ max, après 190	250	25	60 ... 70	2000
Entrecôte (pièce unique)	Plateau standard *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jarrets d'agneau aux légumes	Plateau standard *	3	170	250+250***	après le préchauffage	90 ... 110	2000
Pain à la levure	Plateau standard *	3	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	1200
Gâteau au fromage	Plateau standard *	3	120	150	Avant le préchauffage	50 ... 60	1450
Baguette de poulet	Plateau standard *	3	200	150	après le préchauffage	25 ... 35	800
Pommes de terre au four	Plateau standard *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Pain pour hamburger	Plateau standard *	3	180	150	après le préchauffage	20 ... 30	800
Saumon aux légumes	Plateau standard *	3	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	500

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
 ** Indique le temps écoulé après le préchauffage.
 *** Ajoutez 250 ml d'eau supplémentaires à la moitié du temps de cuisson.

6.1.5 Fonction de friture peu profonde ou sans huile

Avec la fonction "Airfry", vous pouvez faire des fritures superficielles ou des fritures sans huile avec de l'air chaud dans le four.

Avertissements généraux

- Veuillez vous reporter au tableau de cuisson recommandé pour la fonction "Airfry"
- Utilisez le gril à friture (Airfry) fourni avec le produit pour cette fonction.
- Pour obtenir un bon résultat de friture, place les aliments sur le panier à friture de manière à ce qu'ils ne se chevauchent pas.

- Placez une plaque de four sur l'étagère inférieure pour recueillir l'huile pendant la friture. Placez un papier sulfurisé résistant à la chaleur ou un matériau similaire recommandé pour le four à l'intérieur du plateau inséré.
- Si vous n'utilisez pas de plateau sur l'étagère inférieure, les gouttes d'huile ou d'autres substances provenant des aliments peuvent provoquer une forte fumée et même des flammes.
- Vous pouvez utiliser la fonction "Fonction « 3D »" pour accélérer le temps de préchauffage. Passez à la fonction "Airfry" lorsque le préchauffage est terminé.

Table de friture pour la fonction "Airfry"

Aliment	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)	Quantité recommandée
Pomme de terre maison*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Pomme de terre surgelée**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Cuisse/aile de poulet	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Poitrine de poulet	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Poulet entier	Airfry	3	15 minutes 250 / max puis 190	60 ... 80	1800-2000 g
Nugget congelé**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Boulettes de viande	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 pièces
Poisson entier	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 pièces
Poisson croustillant surgelé ** (doigts de poisson)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Pâtisserie surgelée**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 pièces)
Pizza congelée**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 pièces
Saucisse	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 pièces
Légumes mélangés	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pièces
Poivron farci	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pièces
* Maintenez les pommes de terre dans l'eau pendant 30 minutes, séchez-les et ajoutez ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile.					
** Préchauffe.					

6.1.6 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	155	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

FR

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le

avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyeur pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibrilles spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibrilles.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibrilles sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.

- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Nettoyage du gril à friture (Airfry)

Vous pouvez laver la partie panier de la grille de friture dans le lave-vaisselle. Un lavage intensif dans le panier inférieur du lave-vaisselle est recommandé pour le panier. Le cadre métallique où le panier est inséré ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.

Après avoir utilisé gAirfry vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, si elle est disponible, pour nettoyer facilement les éclaboussures d'huile à l'intérieur.

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

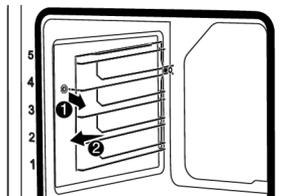
Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'email ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit

dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage du bassin d'eau à la base du four

Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître dans le bassin d'eau situé à la base du four.

Pour éliminer le calcaire qui peut se trouver dans le bassin d'eau à la base du four après les opérations de cuisson assistée par la vapeur - nettoyage facile à la vapeur, après 2 ou 3 opérations :

1. Ajoutez 350 cc de vinaigre blanc (l'acidité du vinaigre ne doit pas dépasser 6 %) dans le bassin d'eau à la base du four.



2. Attendez au moins 30 minutes pour permettre au vinaigre de dissoudre les résidus de chaux à température ambiante.
3. Nettoyez la piscine d'eau avec un chiffon doux et humide avec un chiffon sec.



N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des acides ou des chlorures pour nettoyer le bassin d'eau situé à la base du four. Ne nettoyez pas par grattage la chaux qui peut se former dans la flaque d'eau à la base du four. Dans le cas contraire, la base de l'appareil sera endommagée.

Afin d'augmenter l'efficacité du détartrage probable du bassin, en plus des étapes de détartrage ci-dessus, après toutes les 10 utilisations :

Sélectionnez une fonction de fonctionnement dans laquelle le chauffage inférieur est actif et faites fonctionner le four à 100 °C pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, éteignez le four et pulvérisez le nettoyant intérieur pour four et gril recommandé sur le site Web de la marque de votre produit dans le bassin sur le bas du four et laissez agir pendant 5 minutes. Après 5 minutes, essuyez le bassin sur le bas du four avec un chiffon microfibre humide et séchez-le.

7.5 Auto-nettoyage à haute température

Le four est équipé d'une fonction de pyrolyse. Le four se réchauffe à une température d'environ 420-480 °C et brûle jusqu'à ce que la saleté existante se transforme en cendres. Une forte fumée peut être générée. Assurez une bonne ventilation. Le nettoyage à haute température doit être effectué après environ toutes les 10 utilisations du four.

Avertissements généraux



Les surfaces chaudes causent des brûlures !

Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Avant d'utiliser la fonction pyrolyse, retirez tous les accessoires, la tablette télescopique et les tablettes latérales (si elles existent). S'ils ne sont pas retirés, les accessoires et les tablettes métalliques latérales seront endommagés.
- Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four. Le fait que vos accessoires soient résistants au feu ou non est précisé dans la section des accessoires. Sauf indication contraire, vos accessoires ne sont pas résistants aux températures élevées. Ils doivent être retirés du four avant le nettoyage, afin d'éviter des dommages.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est très délicat et s'abîme facilement. Si le joint de la porte est endommagé, remplacez-le par un nouveau auprès d'un service agréé.
- Videz le réservoir d'eau avant de sélectionner la fonction d'auto-nettoyage à haute température. L'intérieur du four atteignant des températures plus élevées pendant le nettoyage, un bruit important et des dommages à la surface intérieure du four peuvent se produire si de l'eau est envoyée à l'intérieur du four.

Pour démarrer la fonction de pyrolyse :

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.

2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.
3. Sélectionnez la fonction "pyrolyse" (Pyrolyse)

⇒ L'écran affiche **P2:00** en clignotant. Si votre appareil est équipé de la fonction pyrolyse Eco, le message "**Pro**" s'affiche d'abord sur l'écran pendant 2 secondes, puis le message **P2:00** commence à clignoter.



Si les messages "**Pro**" puis "**ECO**" ne s'affichent pas sur l'écran, votre appareil n'est pas équipé de la fonction pyrolyse Eco.

4. Réglez le bouton de température sur la température « **max** » (**maximum**) la plus élevée.
5. Lorsque la fonction pyrolyse démarre, "**P2:00**" s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (2 heures) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.
6. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus de pyrolyse, le symbole  apparaît sur l'affichage de la minuterie et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
7. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **End** » apparaît à l'écran.
8. Après l'affichage de « **End** », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.
9. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.
10. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.



Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "**H**" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

Fonction d'auto-nettoyage à haute température - Eco pyrolyse (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

- ✓ Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Pyrolyse - Mode Économie". La fonction Pyrolyse - Mode Économie" prend moins de temps que la fonction Pyrolyse ". Si le four est très sale, il est possible que la fonction "Pyrolyse - Mode Économie" soit insuffisante. Dans ce cas, nettoyez-le par la fonction "Pyrolyse ".
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
 2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.
 3. Sélectionnez la fonction "pyrolyse" (Pyrolyse)
 - ⇒ Le message "**P2:00**" et "Pro" s'affiche sur l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message P2:00 commence à clignoter.
 4. Appuyez sur la touche  ou .
 - ⇒ Le message "**ECO**" s'affiche à l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message **P1:30** commence à clignoter.
 5. Réglez le bouton de température sur la température « **max** » (**maximum**) la plus élevée.

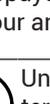
6. Lorsque la fonction pyrolyse est lancée, **P1:30** s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (1,5 heures) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.
7. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus de pyrolyse, le symbole  apparaît sur l'affichage de la minuterie et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
8. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « End » apparaît à l'écran.
9. Après l'affichage de « End », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.
10. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.
11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

 Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "H" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

7.6 Nettoyage de la porte du four

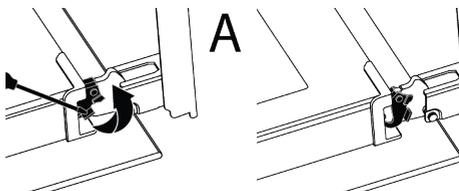
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un

chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

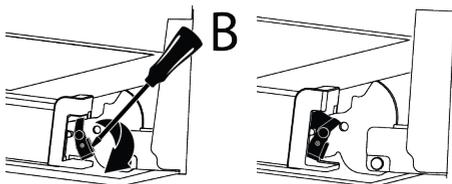
 N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

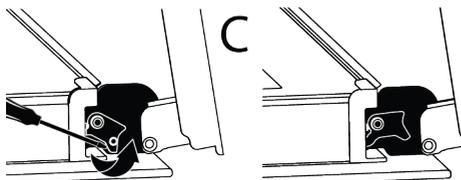
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



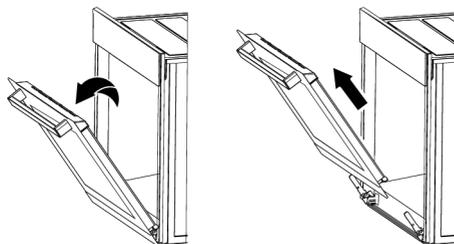
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



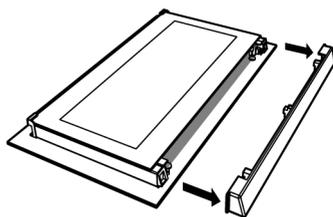
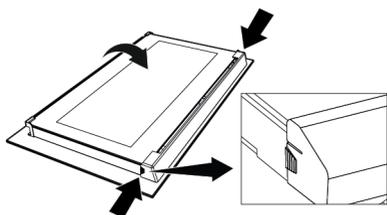
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

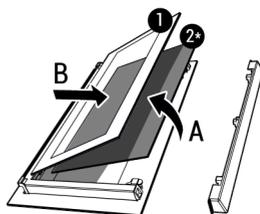
7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Vitre intérieure 2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

7.8 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

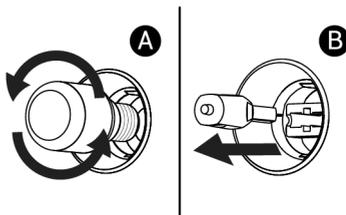
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



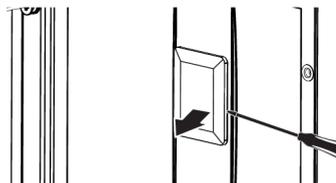
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



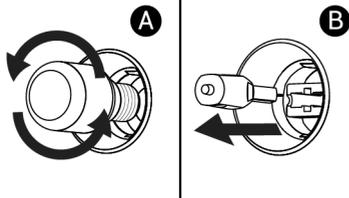
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



- Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'es-sayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé et les éléments chauffants ne fonctionnent pas.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé, les appareils de chauffage ne fonctionnent pas et la lampe ne s'allume pas.

(Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

FR

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
Er 5	Erreur de communication sonde à viande	Contactez le service agréé pour pouvoir à nouveau cuisiner avec la sonde thermique. Retirez la sonde à viande et placez le bouton de sélection des fonctions sur arrêt (0) pour pouvoir cuisiner normalement sans la sonde à viande dans le four. Vous pouvez ensuite poursuivre la cuisson sans la sonde thermique.
Er 1 - Er 7	Erreurs de communication	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 8 - Er 27	Erreurs de capteur	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 28 - Er 31	Erreurs de sonde à viande	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 32 - Er 41	Erreurs de chauffage du four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 42 - Er 58	Erreurs des composants du four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 59 - Er 64	Erreurs de couvercle de four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 65 - Er 71	Erreurs liées à la vapeur (dans les fours avec fonction vapeur)	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 72 - Er 80	Erreurs liées au matériel	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 81 - Er 85	Erreurs de sécurité du four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 86 - Er 88	Erreurs de connexion Internet (dans les fours avec fonction Homewhiz)	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 89 - Er 92	Erreurs micro-ondes (dans les fours avec fonction micro-ondes)	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 93 - Er 99	Erreurs de carte et de minuterie	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

