



**Y8SOB39X**

FR Notice d'utilisation | **Four vapeur**

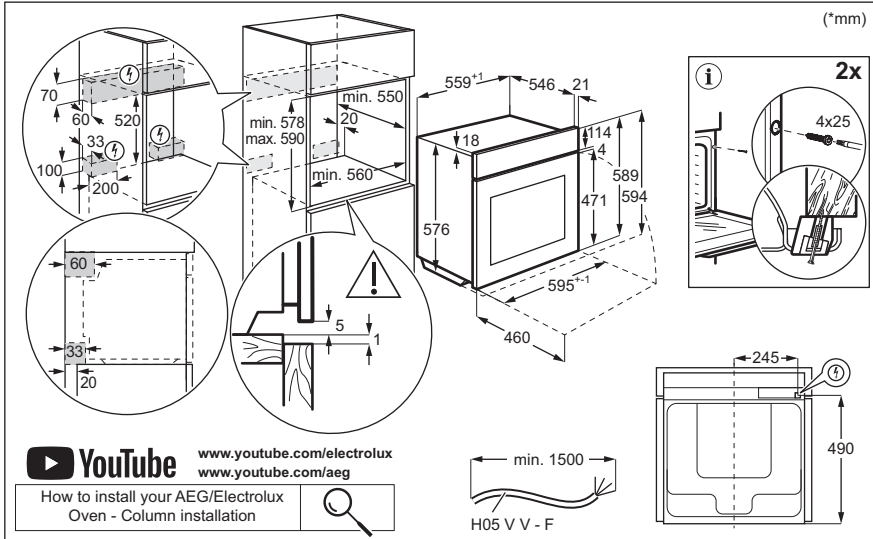
3

RO Manual de utilizare | **Cuptor cu abur**

28



# INSTALLATION / INSTALAREA



# Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	14
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
10. CONSEILS.....	18
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
12. DÉPANNAGE.....	25
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	26
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	27

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent

aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.

- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

### 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôti pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.

- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Cuisson à la vapeur

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.6 Éclairage interne

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut

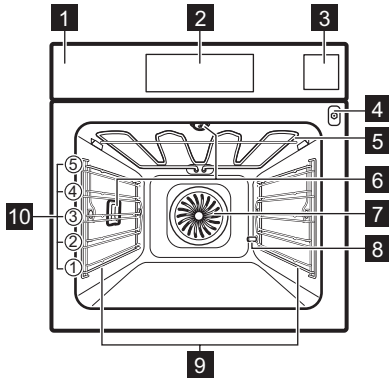
### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

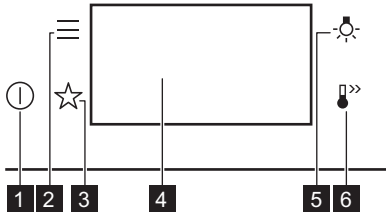
- Grille métallique

Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.

- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**  
Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.
- **Rails télescopiques**  
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.
- **A l'étuvé**  
Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

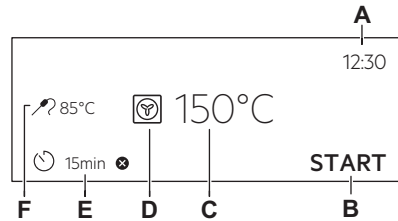
### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b>	Menu	Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Pré-chauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

### 4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A.** Heure actuelle
- B.** DEMARRER / ARRETER
- C.** Température
- D.** Modes de cuisson
- E.** Minuteur
- F.** Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

### Voyants de l'affichage

- Pour confirmer la sélection/le réglage.
- Pour remonter d'un niveau dans le menu.
- Pour annuler la dernière action.
- Pour activer et désactiver les options.
- La fonction de son alarme est activée.
- Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
- Seul le message contextuel est activé.
- La fonction de Démarrage retardé est activée.
- Pour annuler le réglage.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### 5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue , Affichage Luminosité , Son touches , Volume Alarme , Dureté de l'eau , Heure actuelle .

## 5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
5. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
6. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

## 5.3 Réglage : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

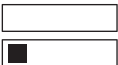



Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
4. Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau avec le niveau correspondant de classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
1 - douce	
2 - modérément dure	
3 - dure	
4 - très dure	

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Modes de cuisson

### FONCTIONS STANDARD



#### Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



#### Turbo gril

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.



#### Chaleur tournante

Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



#### Plats surgelés

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).



### Chauffage Haut/ Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



### Fonction Pizza

Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.



### Chauffage inférieur

Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

## PROGRAMMES SPÉCIAUX



### Stérilisation

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.



### Déshydratation

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.



### Chauffe-plats

Pour réchauffer vos assiettes avant de les servir.



### Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.



### Gratiner

Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.



### Cuisson basse température

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).



### Maintien au chaud

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



### Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.

## FONCTIONS VAPEUR



### Steamify

Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.



### Réhydratation vapeur

Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.



### Cuisson du pain

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



### Levée de pâte/pain

Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.



### Vapeur intense

Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures ou du poisson.



### Humidité Élevée

Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.



### Humidité Faible

Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

## 6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Rendement énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

## 6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur **OK** :
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche **OK**.
5. Appuyez sur la touche **START** .  
Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
6. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

## 6.4 Réglage : Steamify - Mode de cuisson Vapeur

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
2. Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.
3. Appuyez sur **OK**. Les réglages de la température s'affichent.
4. Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée :
  - a. **Cuisson 100% vapeur** 50 - 100 °C : pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
  - b. **Vapeur pour braiser et mijoter** 105 - 130 °C : pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
  - c. **Vapeur pour brunir légèrement** 135 - 150 °C : pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction **gril** s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
  - d. **Vapeur pour rôtir et pâtisser** 155 - 230 °C : pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson **Sole** s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.
5. Appuyez sur la touche **OK**.
6. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml), qu'un signal

sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Le volume d'eau est suffisant pendant environ 50 min. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

### **AVERTISSEMENT!**

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

8. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
  9. Appuyez sur la touche **START**. La vapeur apparaît au bout de 2 min environ. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
  10. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.
  11. Mettez à l'arrêt l'appareil.
  12. Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.
- Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.
13. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.
  14. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

## 6.5 Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Élément du menu	Application
Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.
Nettoyage	Indique les programmes de nettoyage.

Élément du menu	Application	
Mes programmes	Indique les réglages favoris.	
Options	Pour régler l'appareil.	
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

### Sous-menu pour : Nettoyage


Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du réservoir d'eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Procédure pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

### Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.

Sous-menu	Application
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour  .
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.

Sous-menu	Description
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.



## 6.6 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.


1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.



Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez le réglage préféré.
3. Appuyez sur la touche .
4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.

6. Appuyez sur la touche OK.
  -  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
  -  - appuyez pour annuler le réglage.

### 7.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.

3. ☆, 🔔 - appuyez simultanément pour activer la fonction.  
 ☆, 🔔 - appuyez simultanément pour activer la fonction.

### 7.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche **≡**.
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.



Sécurité enfants est activée.

Lorsque cette fonction est activée, accédez à : Minuteur et l'ampoule sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

### 7.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson.

### 7.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.

Fonction	Description
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.  Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.  Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.


Fonction	Description
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

## 8.2 Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

## 8.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

2. Appuyez sur la touche .

3. Réglez l'heure.

Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action



préférée en appuyant sur .

4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.




S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

## 8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.


2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche .
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## 8.5 Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.
5. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## 8.6 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

# 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **AVERTISSEMENT!**

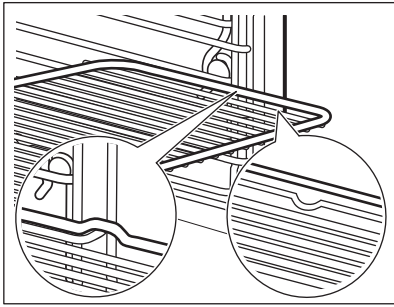
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche

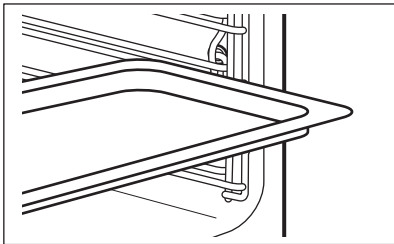
les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

### **Grille métallique**



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

### Plateau de cuisson / Plat à rôtir




Poussez la plaque entre les rails du support de grille. Placez la plaque de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

## 9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
-  - la température à cœur des aliments.

Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité

d'aliments, du mode de cuisson et de la température.

### Cuisson avec : Sonde de cuisson

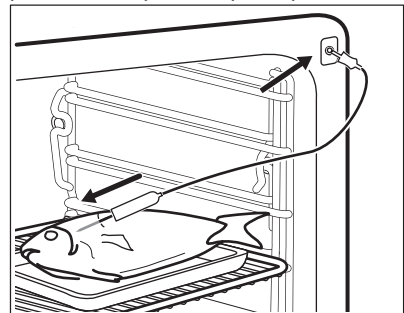
#### AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

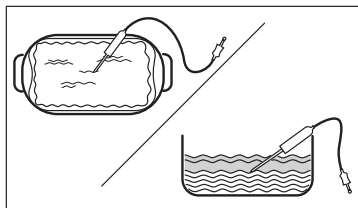
#### Viande, volaille et poisson

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.




#### Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5.  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
  - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.

- Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur **OK** pour passer à l'écran principal.
  8. Appuyez sur la touche **START**.
  9. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
  10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.









Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de

cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

### Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire
	Conteneur (Gastronorm)
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

### 10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure





absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm

- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

### 10.3 Chaleur Tournante Humide






Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.






		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

### 10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

#### Cuisson sur un seul niveau

			°C		
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes <b>1)</b>	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes <b>1)</b>	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2






			°C		
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>2)</b>	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>2)</b>	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé <b>3)</b>	Gril	Grille métallique	max.	1 - 2	5

**1)** 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

**2)** Préchauffez l'appareil vide.

**3)** Préchauffez l'appareil vide pour 5 min.

### Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 45	2 et 4
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>1)</b>	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	25 - 35	2 et 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 55	2 et 4
Tarte aux pommes	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2 et 4






**1)** Préchauffez l'appareil vide.

## 10.5 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests pour la fonction : Vapeur intense

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.






Réglez la température sur 100 °C.

				
Brocolis <b>1) 2)</b>	2/3 Kit vapeur perforé	0.3	3	8 - 9
Brocolis <b>1) 2)</b>	2/3 Kit vapeur perforé	max.	3	10 - 11
Petits pois, surgelés <b>2)</b>	2 x 2/3 Kit vapeur perforé	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

**1)** Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.

**2)** Placez le plateau de cuisson sur la première étagère, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

## Recettes vapeur supplémentaires

				°C	
Plat combiné vapeur (2 portions) <b>1)</b>	Vapeur intense	Gastronorm 1/2 perforé (pommes de terre et brocoli) et non perforé (saumon)	2 (Saumon) 4 (Brocolis et pommes de terre)	100	40 (Pommes de terre) 18 - 20 (Saumon) 10 - 12 (Broccoli)
Pudding au caramel (6 portions)	Humidité Élevée	Plats ronds en porcelaine sur grille métallique	2	90	35 - 45
Crème anglaise aux œufs	Vapeur intense	Gastronorm 1/2 non perforé	2	85	35 - 45
Pain Blanc	Cuisson du pain	Plateau de cuisson <b>2)</b>	2	180	40 - 50
Poulet <b>3)</b>	Humidité Faible	Grille métallique	2	200	60 - 70

**1)** Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.

**2)** Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

**3)** Placez le plateau de cuisson sur la première étagère pour recueillir les gouttes de graisse.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

#### Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

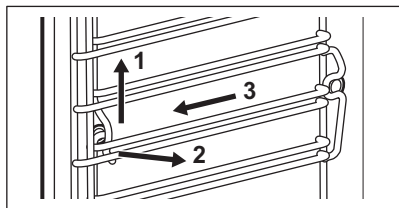
#### Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

### 11.3 Nettoyage vapeur

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez le fond de l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un détergent doux.
4. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Option	Description
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger <b>Durée</b> : 30 min
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent. <b>Durée</b> : 75 min

6. Appuyez sur **START**. Suivez les instructions affichées.
- Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
7. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
  8. Mettez à l'arrêt l'appareil.
  9. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
  10. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

### 11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

### 11.5 Détartrage

Utilisez-la pour détartrer le système de génération de vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
  2. Retirez les accessoires.
  3. Assurez-vous que le réservoir d'eau est vide. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.  
**Durée de la première partie** : environ 100 min
  4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.
  5. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau de la grille.
  6. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le réservoir d'eau.
  7. Remplissez le reste du réservoir d'eau de 700 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
  8. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.  
**Durée de la deuxième partie** : environ 35 min
  9. Remplissez le réservoir d'eau de 950 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
  10. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
  11. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
  12. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.
  13. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
- S'il reste des résidus de calcaire dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

### 11.6 Rappel de détartrage

L'appareil fournit deux rappels pour le détartrage. Le rappel de détartrage ne peut pas être désactivé.

- Premier rappel - vous recommande de détartrer l'appareil.
- Deuxième rappel - vous oblige à détartrer l'appareil. Si vous ne détarrez pas l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

## 11.7 Rinçage

Utilisez-la pour nettoyer le système de génération de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage.

**Durée :** environ 30 min

6. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
7. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

## 11.8 Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Séchage.
4. Suivez les instructions à l'écran.

## 11.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher l'appareil.

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

## 11.10 Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du réservoir d'eau.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir.

**Durée :** 6 min

5. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
6. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

## 11.11 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



### AVERTISSEMENT!

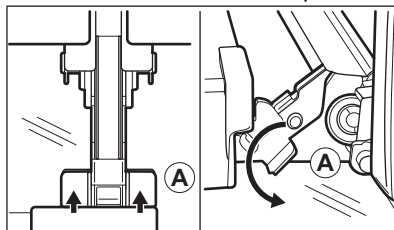
La porte est lourde.



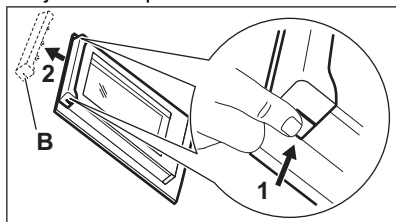
### ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

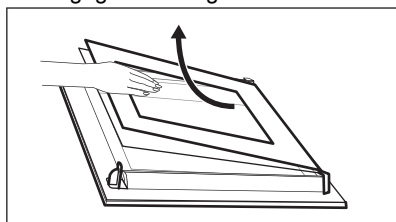
1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

## 11.12 Remplacement de l'ampoule

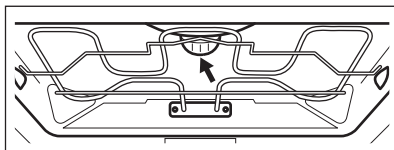
### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

### Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

### Lampe latérale

1. Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Nettoyez le diffuseur en verre.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
6. Installez le support d'étagère gauche.


## 12. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ». La porte n'est pas correctement fermée. Éclairages/symboles de la table de cuisson Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

 Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

### 12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
<b>F111</b> - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
<b>F240, F439</b> - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
<b>F908</b> - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.

### 12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve

sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

**Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :**

Modèle (MOD.) :

Référence produit  
(PNC) :

Numéro de série (SN) :

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	Y8SOB39X 944032104
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

### 13.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille 0.8 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable 20 min

### 13.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant

la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

#### **Cuisson avec ventilation**

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

#### **Chaleur résiduelle**

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants

s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

#### **Maintien des aliments au chaud**

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

#### **Cuisson avec l'éclairage éteint**

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

#### **Chaleur Tournante Humide**


Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.


Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

#### **Mode Veille**

Après 2 min, l'affichage passe en mode veille.

## 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**Bine ați venit la Electrolux Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	28
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	30
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	33
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	33
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	34
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	35
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	39
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	40
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	41
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	42
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	45
12. DEPANAREA.....	49
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	50
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	51

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

- dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
  - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
  - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
  - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
  - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.

- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Proceedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

### 2.3 Utilizarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Proceedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiroate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și

umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijire și curățare

### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Gătirea cu abur

### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.

- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

## 2.6 Iluminare interioară

### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.8 Eliminare

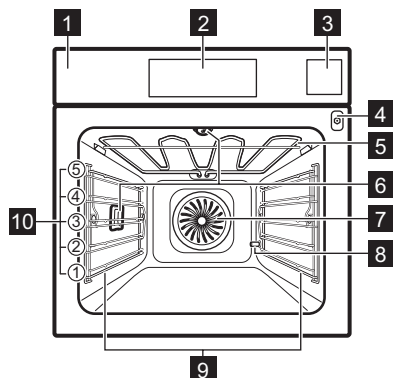
### AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



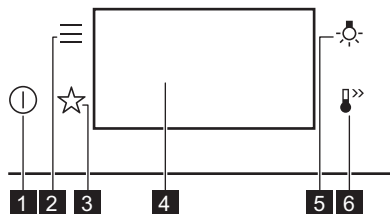
- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Rezervorul de apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Ieșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziția raft

### 3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor de gătire**  
Pentru a controla gătitul în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.
- **Set pentru gătitul cu abur**  
Un recipient neperforat și un recipient pentru alimente perforat. Setul pentru gătitul cu abur scoate din alimente apa rezultată de la condensare pe durata gătitului cu abur. Folosiți-l pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, mămăligă, paste.

## 4. PANOU DE COMANDĂ

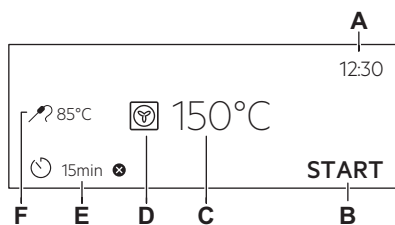
### 4.1 Prezentarea panoului de comandă



1	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
2	Meniu	Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.
3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.
6	Incalzire rapida	Pentru a activa și dezactiva funcția: Incalzire rapida.

## 4.2 Afișaj

Afișaj cu funcțiile cheie setate.











- A. Timpul
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funcții de încălzire
- E. Cronometru
- F. Senzor de gatire (doar pentru anumite modele)

### Indicatorii afișajului

OK Pentru a confirma o selecție / setare.

### Indicatorii afișajului

-  Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.
-  Pentru a anula ultima comandă.
-  Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
-  Funcția Sonor alarmă este activată.
-  Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.
-  Este activat doar mesajul de informare.
-  Pornire întârziată este activată.
-  Pentru a anula setarea.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.


### 5.1 Prima conectare


Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apă, Timpul.

### 5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoateți accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.

3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
5. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
6. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

### 5.3 Setarea: Duritate apă

Trebuie să setati nivelul de duritate a apei atunci când conectați aparatul la sursa de curent.

Pentru a vedea nivelul durtății apei folosiți hârtia de test sau contactați furnizorul de apă.





1. Puneți hârtia de test în apa de la robinet timp de aproximativ 1 sec. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.
2. Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta apa rămasă.

- După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.
- Stabilește nivelul de duritate al apei:  
Meniu / Setari / Configurare / Duritate apa.

Culorile hârtiei de test continuă să se modifice. Verificați duritatea apei la 1 min după testare.

Puteți modifica nivelul durității apei în meniul: Setari / Configurare / Duritate apa.

Tabelul de mai jos indică intervalele de duritate ale apei cu nivelul corespunzător al clasificării apei. Reglați nivelul de duritate a apei conform tabelului.

Nivelul de duritate al apei	Hârtie de test
1 - moale	
2 - duritate moderată	
3 - dură	
4 - foarte dură	

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Funcții de încălzire

#### STANDARD



#### Grill

Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



#### Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



#### Aer cald cu ventilatie

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru Încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



#### Preparate congelate

Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).



#### Încalzire sus și jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



#### Funcție Pizza

Ideal pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de deșubt.



#### Încalzire jos

Alege această funcție după un proces de gătit pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosește cel mai jos nivel al raftului.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătit.

#### SPECIALE



#### Conservare

Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.



#### Dehidratare

Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul procesului de uscare.



#### Încalzire farfurii

Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.



### Decongelare

Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărirea preparatelor congelate.



### Au Gratin

Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru a coace gratinări și a rumeni.



### Gătire la temp. scăzută

Procesul de gătire la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delicate (de ex. vită, vițel sau miel).



### Mentine cald

Pentru a păstra preparatele calde. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.



### Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

## ABUR



### Steamify

Folosești aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.



### Regenerare cu abur

Reîncălzirea la abur a preparatelor împiedică uscarea acestora la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei preparatului, ca și când ar fi fost proaspăt gătit. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale farfuriilor.



### Coacere paine

Folosește această funcție pentru a coace pâine și chifle asemenea profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă și culoarea crustei.



### Dospire aluaturi

Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscarea.



### Gătire cu abur

Pentru gătirea la abur a legumelor, garniturilor sau peștelui.



### Umiditate ridicată

Funcția este adecvată pentru gătirea preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.



### Umiditate scăzută

Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, preparate la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp și o crustă crocantă.

## 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed


Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosești această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

## 6.3 Setarea: Funcții de încălzire


1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.
2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați OK.
4. Setează temperatura. Apăsați OK.
5. Apăsați START.

Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.

Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor, Senzorul de gătire”.

6. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Oprește aparatul.

#### 6.4 Setarea: Steamify - Funcție de gătire cu abur

1. Pornește aparatul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
2. Apăsați . Setați funcția de gătire cu abur.
3. Apăsați OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
4. Setează temperatura. Tipul de funcție de gătire cu abur depinde de temperatura setată:
  - a. **Abur pt Gătire cu abur** 50 - 100 °C - pentru a găti la abur legume, cereale, leguminoase, fructe de mare, terine și mini deserturi.
  - b. **Abur pentru fierbere** 105 - 130 °C - pentru a găti friptură și carne înăbușită sau pește, pâine și carne de pasăre, precum și prăjituri cu brânză și tocănițe.
  - c. **Abur pentru Rumenire** 135 - 150 °C - pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a gratina delicat preparatul.
  - d. **Abur pentru Coacere si Prajire** 155 - 230 °C - pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, pâiserie cu umplutură, tarte, brișe, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.
5. Apăsați OK.

6. Apasă capacul rezervorului de apă pentru a-l deschide.
7. Umple rezervorul de apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) până când se emite un semnal sonor sau afișajul indică mesajul. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de min. Nu umpleți rezervorul de apă peste capacitatea maximă. Există un risc de scurgere a apei, supraplin și deteriorare a mobilei.

#### AVERTISMENT!

Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în rezervorul de apă.

8. Împinge rezervorul de apă la loc în poziția sa inițială.
9. Apăsați START .  
Aburul se generează după aproximativ 2 min. Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
10. Când rezervorul de apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Umpleți rezervorul de apă.
11. Opriți aparatul.
12. Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, golește rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.  
Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Golirea rezervorului.
13. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului.
14. Când aparatul este rece, uscați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.

#### AVERTISMENT!

Aparatul este fierbinte. Există pericolul de arsuri. Aveți grijă atunci când goliți rezervorul pentru apă.

#### 6.5 Meniu

Apăsați  pentru a intra în meniu.

Element meniu	Utilizare	
Gatire asistata	Listează programele autotomate.	
Curatare	Listează programele de curățare.	
Favorite	Listează setările favorite.	
Optiuni	Pentru a seta configurația aparatului.	
Setari	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Afișează versiunea software și configurația.

## Submeniu pentru: Curatare


Submeniu	Utilizare	
Uscare cavitatare	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.	
Golirea rezervorului	Procedură pentru eliminarea apei reziduale din rezervorul de apă după utilizarea funcțiilor cu abur.	
Curatare cu abur	Curățare ușoară.	
Curatare cu abur plus	Curățare profundă.	
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.	
Clatire	Procedura pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.	

## Submeniu pentru: Optiuni

Submeniu	Utilizare	
Illuminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.	
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.	
Incalzire rapida	Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătit.	

Submeniu	Utilizare	
Semnal De Reamintire La Curatare	Pornește și oprește reamintirea.	
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.	

## Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere	
Limba	Setează limba aparatului.	
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.	
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru  .	
Volum la apasare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.	
Duritate apa	Setează duritatea apei.	
Timpul	Setează ora și data curentă.	

## Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere	
Modul Demo	Codul de activare / dezactivare: 2468	
Versiunea software	Informații despre versiunea software.	
Resetati toate optiunile	Restabilește setările din fabrică.	



## 6.6 Setarea: Gatire asistata

Submeniuul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gatire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- In sange
- Mediu
- Bine Facut

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a greutateii.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Apăsați . Introduceți Gatire asistată.
4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.


5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătire și durata de gătire.


1. Pornește aparatul.
2. Selectați setarea preferată.
3. Apăsați .
4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
6. Apăsați OK.


 - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.

### 7.2 Funcția blocare


Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de gătire.
3. ☆,  - apăsați-le simultan pentru a activa funcția.

☆,  - apăsați-le simultan pentru a opri funcția.

### 7.3 Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Selectați Optiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.



Blocare acces copii este activat.

Când funcția este activată, accesul la: Cronometru și bec este permis.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

### 7.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare.

### 7.5 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI


### 8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
Cronometru	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea: Acțiune de finalizare.
Acțiune de finalizare	Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.  Sonor alarma si terminare gatire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină numărătoarea.  Doar mesaj de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a prelungi durata de gătire.
Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

### 8.2 Setarea: Timpul

1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați **OK**.

### 8.3 Setarea: Cronometru


1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
2. Apăsați .

### 3. Setarea timpului.



Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ● ● ●.

4. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal. Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

### 8.4 Setarea: Pornire întârziată


1. Setati funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setati timpul de gătire.
4. Apăsați ● ● ●.
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

### 8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Apăsați .
2. Apăsați ● ● ●.
3. Apasă: Cronometru numărătoare directă.
4. Glisați sau apăsați  pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.
5. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

### 8.6 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .
2. Setati valoarea cronometrului.
3. Apăsați **OK**.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

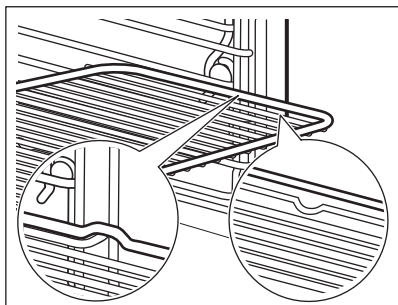
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

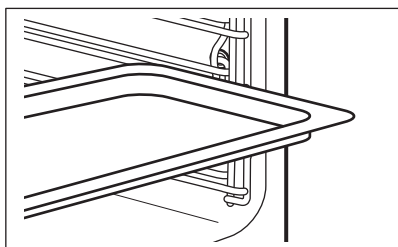
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

#### Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă




Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

### 9.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Recomandări:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire și de temperatură.

#### Gătire cu: Senzor de gătire

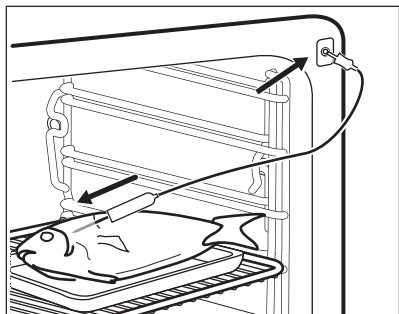
### AVERTISMENT!

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

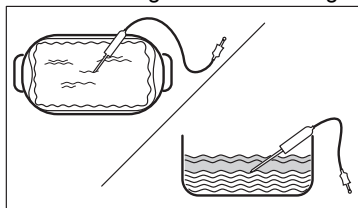
#### **Carne, pasăre și pește**


Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai grosă.



### Caserolă

Introduceți vârful Sensorului exact în mijlocul caserolei. Sensorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Sensorului. Vârful Sensorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultă capitolul „Descrierea produsului”. Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.
5.  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. ●●● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
  - Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
  - Sonor alarma și terminare gătire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătitura se oprește.
7. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat **OK** pentru a accesa ecranul principal.
8. Apăsați **START**.
9. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.
10. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultați tabelele de gătire disponibile pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătire, verificați numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

#### Simboluri utilizate în tabele:








Tipul alimentelor



Funcția de încălzire



Temperatură

	Accesoriu
	Recipient (Gastronorm)
	Greutate (kg)
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

## 10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate


Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine

căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigăie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

## 10.3 Aer cald umed






Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.






		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

## 10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Coacerea pe un singur nivel

			°C		
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	Raft sărmă	160	45 - 60	2






			°C		
Pandișpan fără grăsimi	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere <b>1)</b>	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere <b>1)</b>	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmicios	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <b>2)</b>	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	150	20 - 30	3
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <b>2)</b>	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	170	20 - 30	3
Pâine prăjită <b>3)</b>	Grill	Raft sârmă	maxim	1 - 2	5

**1)** 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.

**2)** Preîncălziți aparatul gol.

**3)** Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min.

### Coacerea pe mai multe niveluri

			°C		
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	140	25 - 45	2 și 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <b>1)</b>	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	150	25 - 35	2 și 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	160	45 - 55	2 și 4
Plăcintă cu mere	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	160	55 - 65	2 și 4






**1)** Preîncălziți aparatul gol.

## 10.5 Informații pentru instituttele de testare

Teste pentru funcția: Gatire cu abur






Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

Setați temperatura la 100°C.

				
Broccoli <b>1) 2)</b>	Set de aburi perforat 2/3	0.3	3	8 - 9
Broccoli <b>1) 2)</b>	Set de aburi perforat 2/3	maxim	3	10 - 11
Mazăre, congelată <b>2)</b>	Set de aburi perforat 2 x 2/3	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.

- 1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Incalzire rapida.
- 2) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului, cu înclinația spre partea din spate a interiorului cuptorului.

### Rețete suplimentare pregătite cu abur

				°C	
Preparat combinat la abur (2 porții) <b>1)</b>	Gatire cu abur	Gastronorm 1/2 perforat (cartofi și broccoli) și neperforat (somon)	2 (Somon) 4 (Broccoli și cartofi)	100	40 (Cartofi) 18 - 20 (Somon) 10 - 12 (Broccoli)
Budincă de caramel (6 porții)	Umiditate ridicată	Vase rotunde din porțelan pe raftul de sârmă	2	90	35 - 45
Royale	Gatire cu abur	Gastronorm 1/2 neperforat	2	85	35 - 45
Pâine albă	Coacere paine	Tavă de gătit <b>2)</b>	2	180	40 - 50
Pui <b>3)</b>	Umiditate scăzută	Raft sârmă	2	200	60 - 70

- 1) Puneți pe rând ingredientele în cuptor la momentul potrivit, astfel încât toate să fie găsite în același timp. Puteți pregăti două porții în același timp.
- 2) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.
- 3) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea care picură.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de

orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

- Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

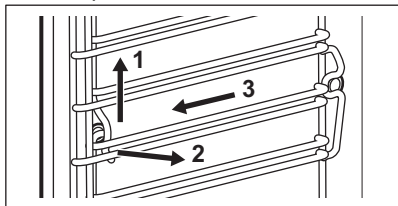
#### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

## 11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
3. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
4. Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

## 11.3 Curatare cu abur

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
3. Curățați baza interiorului cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
4. Umpleți rezervorul de apă până la nivelul maxim, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
5. Selectează: Meniu / Curatare.

Opțiune	Descriere
Curățare cu abur	Curățare ușoară <b>Durată:</b> 30 min
Curatare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate. <b>Durată:</b> 75 min

6. Apăsati START și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

La terminarea curățării este emis un semnal sonor.

7. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.
8. Oprește aparatul.
9. După ce aparatul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.
10. Lăsați ușa cuptorului deschisă și așteptați până când interiorul cuptorului se usucă.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

## 11.4 Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curatare cu abur plus.

## 11.5 Decalcifiere

Se utilizează pentru a decalcifica sistemul de producere a aburului.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Asigurați-vă că rezervorul de apă este gol. Consultați capitolul „Îngrijire și curățare”, Golirea rezervorului.  
**Durata primei părți:** aproximativ 100 min min
4. Selectează: Meniu / Curatare / Decalcifiere.
5. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
6. Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în rezervorul pentru apă.
7. Umpleți rezervorul de apă cu 700 ml de apă, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
8. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.  
**Durata celei de-a doua părți:** aproximativ 35 min
9. Umpleți rezervorul de apă cu 950 ml de apă, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
10. La terminarea funcției, scoateți cratița adâncă.
11. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.

12. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.
13. Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

Dacă rămân în aparat reziduuri de calcar după ce s-a finalizat decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.

## 11.6 Reamintire decalcifiere

Aparatul oferă două reamintiri pentru decalcifiere. Reamintirea pentru decalcifiere nu poate fi dezactivată.

- Reamintire delicată - vă recomandă să decalificați aparatul.
- Reamintire intensă - vă obligă să decalificați aparatul. Dacă nu decalificați aparatul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

## 11.7 Clatire

Se utilizează pentru a curăța sistemul de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
  2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
  3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
  4. Umpleți sertarul pentru apă cu apă până la nivelul maxim, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
  5. Selectează: Meniu / Curatare / Clatire.
- Durată:** în jur de 30 min
6. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
  7. Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

## 11.8 Uscare cavitate

Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătire cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.

2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Selectează: Meniu / Curatare / Uscare cavitate.
4. Urmăți instrucțiunile de pe afișaj.

## 11.9 Semnal de reamintire pentru uscare

După utilizarea funcției de gătire cu abur, afișajul vă indică să uscați aparatul.

Apăsați DA pentru a usca aparatul.

## 11.10 Golirea rezervorului

Folosiți-o după gătitul cu funcția de gătire cu abur pentru a îndepărta resturile de apă din rezervorul de apă.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
4. Selectează: Meniu / Curatare / Golirea rezervorului.

**Durată:** 6 min

5. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
6. Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

## 11.11 Scoaterea și montarea ușii

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



### AVERTISMENT!

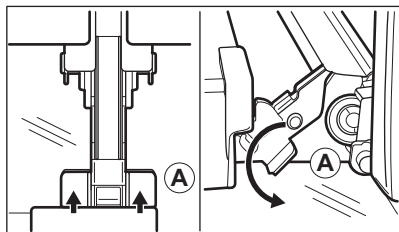
Ușa este grea.



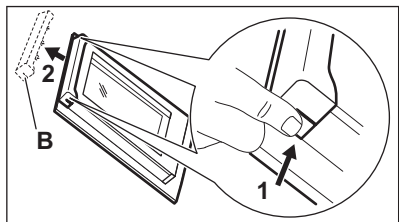
### ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

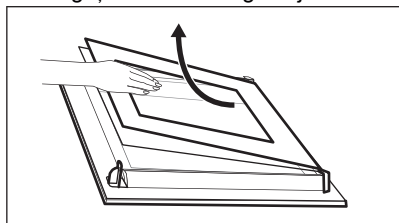
1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Deschideți ușa complet.
3. Apăsați complet pârghiile de fixare **A** de pe cele două balamale ale ușii.



4. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ: 70°).
5. Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus.
6. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
7. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



8. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



10. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscăți cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

## 11.12 Înlocuirea becului

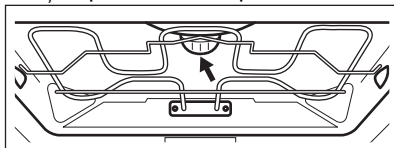
### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

### Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă pentru a-l scoate.



2. Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.

### Lampă laterală

1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
2. Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
5. Instalați cadrul metallic și garnitura. Strângeți șuruburile.
6. Montați suporturile raftului din stânga.


## 12. DEPANAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.
Aparatul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”. Ușa nu este închisă corect. Becuri / simboluri pentru plită Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat. Blocare acces copii este activat.
Becul este stins.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

 Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.

### 12.2 Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos.

Codul și descrierea	Soluție
<b>F111</b> - Senzor de gatire nu este introdus corect în priză.	Introdu Senzor de gatire corect în priză.
<b>F240, F439</b> - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
<b>F908</b> - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

### 12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când

deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

**Îți recomandăm să notezi datele aici:**

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	Y8SOB39X 944032104
Index de eficiență energetică	61.9
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	70 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metoda pentru măsurarea performanței.

### 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

### 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosii vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Dacă un program este activat cu Durata, iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

#### **Menținerea caldă a alimentelor**

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

#### **Gătire cu lumina stinsă**

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

#### **Aer cald umed**


Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.


Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

#### **Modul așteptare**

După 2 minute, afișajul trece în modul așteptare.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

**electrolux.com**

867387184-A-402024



**CE**