



**Y9SOA3XT**

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

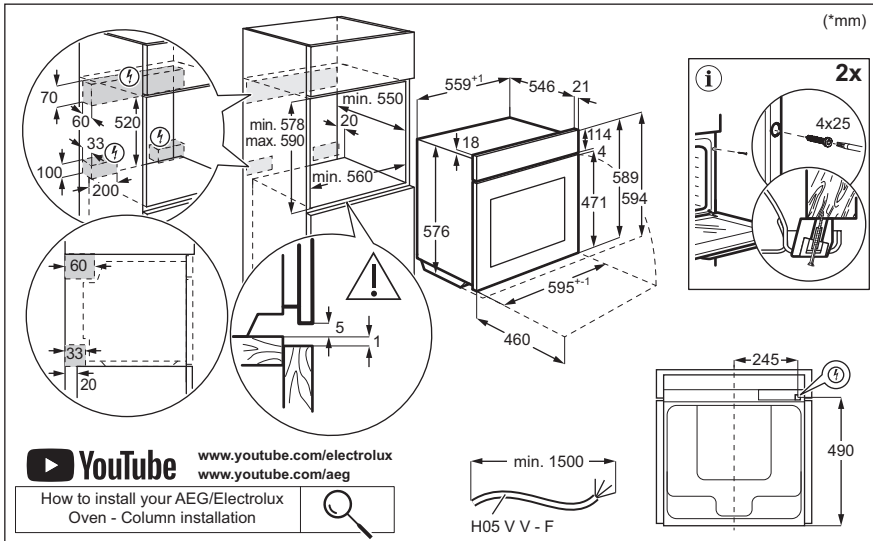
**3**

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

**30**



# INSTALLATION / INSTALAREA



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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, 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 DU PRODUIT.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	15
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	16
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	17
10. CONSEILS.....	18
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
12. DÉPANNAGE.....	25
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	27
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	29

## 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 l'application pour jouer avec l'appareil et les appareils mobiles.
- 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. L'air chaud peut être évacué.
- 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.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

### 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 sur 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 rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- 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.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci 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 en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson 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!

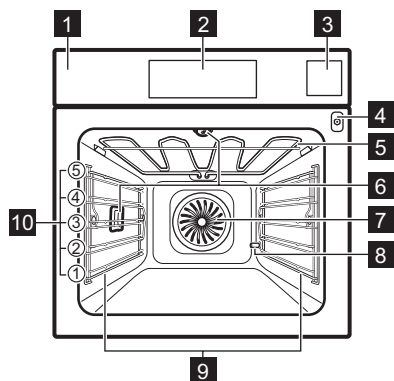
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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 DU PRODUIT

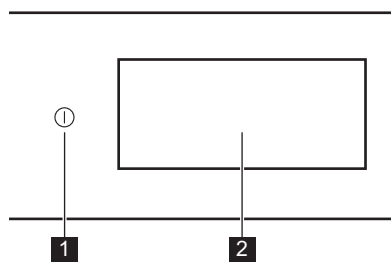
#### 3.1 Vue d'ensemble



- 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

### 4. BANDEAU DE COMMANDE

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



- |          |                        |   |
|----------|------------------------|---|
| <b>1</b> | ACTI-VEZ / DÉSACTI-VEZ | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| <b>2</b> | Affichage              | Affiche les réglages actuels de l'appareil.                       |







Le bandeau de commande permet d'accéder à diverses fonctions de cuisson et à divers






plats. Il affiche également les informations sur son état de fonctionnement actuel.

#### 4.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif, défilant et divisé en sections définies. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

- |     |  |
|-----|--|
| OK  | Pour confirmer la sélection/le réglage.                        |
| > < | Pour passer au niveau suivant ou précédent dans le menu.       |
| ^ v | Pour accéder aux paramètres supplémentaires et les ajuster.    |
| ♥   | Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes. |
| ♡   | Pour supprimer les paramètres actuels dans : Mes programmes.   |
| ⊙   | Pour allumer et éteindre l'éclairage.                          |

	Pour activer et désactiver les options.
	L'appareil est verrouillé.
	Son alarmefonction est activée.
	Son et arrêt du fourfonction est activée.
	Message pop up uniquement est activée.
	Départ différéfonction est activée.

	Pour fermer le message contextuel ou annuler le paramètre.
	La connexion Wi-Fi est activée.
	La connexion Wi-Fi est désactivée.
	Télécommande est allumé.
	Fonctionne avec le mode économie d'énergie.

## 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 pouvez choisir entre démarrer ou ignorer le processus d'intégration. Les configurations peuvent être revues et modifiées chaque fois que cela est nécessaire.


Ajustez les configurations : Langue, Heure actuelle, Dureté de l'eau, Connexion sans fil.

### 5.2 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
  - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Appuyez sur  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : Réglages/Connexions.
5. Appuyez pour activer ou désactiver : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	<b>2.4 GHz WLAN</b> : 2400 - 2483.5 MHz
	<b>Bluetooth</b> : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	<b>2.4 GHz WLAN</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	<b>Bluetooth</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocoles	<b>2.4 GHz WLAN</b> : IEEE 802.11bgn

### 5.3 Licences du logiciel



Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur :

<http://electrolux.opensoftwarerepository.com>  
(dossier NIU6).

## 5.4 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. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

## 5.5 Réglage : Dureté de l'eau

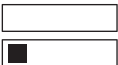




Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

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 : Réglages / 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.

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 Menu

Appuyez sur  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Maintenance

- Réglages

### 6.2 Fonctions

Le sous-menu comprend une liste de fonctions de cuisson.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Ajustez les configurations

4. Appuyez sur **START** . Vous pouvez brancher la sonde de cuisson à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
5. **^** - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.
6. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.



Rapidité Préchauffer est disponible uniquement avec certains modes de cuisson. Pour plus d'informations sur les options de préchauffage, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, sous-menu : Préférences.



#### Haut

Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.



#### Bas

Faire dorer de façon uniforme la base des préparations. Parfait pour les pizzas, les tartes et pour finaliser la cuisson des gâteaux et des quiches. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.



#### Air chaud

Pour la cuisine du quotidien, sur plusieurs niveaux. Préparez des plats cuits uniformément sans mélanger les saveurs. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.



#### Haut & Bas

Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.



#### Chaleur tournante & haut

Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.



#### Chaleur tournante & bas

Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes.



#### Chaleur tournante, haut & bas

Cette fonction est idéale pour les repas prêts.



#### Steamify

Ajouter la juste dose de vapeur en fonction de la température choisie.



#### ProSteam

Obtenir une texture tendre et une surface croustillante grâce à la combinaison de vapeur et de chaleur. Convient aux légumes, ragoûts et viandes.



#### Cuisiner en économisant l'énergie

Économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle pour cuisiner. Idéal pour les pâtisseries.



#### Fonctions vapeur

Vapeur continue pour une nourriture saine et savoureuse.



#### Réchauffer

Cette fonction réchauffe doucement les restes avec de la vapeur.



#### Grill

Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.



#### Sous Vide

Cuire les aliments sous vide à une température précise pour un goût optimal et une texture parfaite.



#### Levée de pâte/pain

Température idéale pour une levée de pâte rapide.



#### Rafraîchir

Redonner une odeur fraîche et un intérieur moelleux aux pains, viennoiseries et pâtisseries de la veille.



#### Décongélation

Dégivrage doux pour préparation ultérieure.



#### Mijoter

Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.



#### Rôti

Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.



#### 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.



#### Cuisson basse température

La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.



### Stériliser

Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.



### Chauffe-plats.

Pour préchauffer vos plats avant de servir.



### Maintien au chaud

Faire sécher vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



### Déshydrater

Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.



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

## 6.3 Plats

PlatsLe sous-menu comprend un ensemble de programmes conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. La durée et la température peuvent être réglées pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Sonde de cuisson.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Plats.
2. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
3. Adaptez les réglages en fonction des préférences de cuisson. Réglez le poids. L'option est disponible pour certains plats.

Appuyez sur **OK**.

4. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil conformément aux instructions affichées à l'écran.
5. Appuyez sur la touche **START**. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

## 6.4 Mes programmes



Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 de vos réglages préférés, tels que le mode de cuisson, le mode plat ou le mode de nettoyage.

Pour enregistrer le réglage, sélectionnez le réglage souhaité et appuyez sur

Sélectionnez : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Sélectionnez l'un des paramètres enregistrés.
3. Appuyez sur **START** pour démarrer la cuisson.

Supprimer : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Appuyez sur pour supprimer les paramètres enregistrés.

## 6.5 Maintenance

Le sous-menu comprend une liste de programmes de nettoyage.

Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Séchage	Processus de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Rinçage	Processus de rinçage et de nettoyage du circuit de générateur vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

## 6.6 Réglages

Ce sous-menu comprend une liste de paramètres.

### Sous-menu : Configuration

Langue	Pour régler la langue de l'appareil.
Heure actuelle	Pour régler l'heure.
Affichage Luminosité	Pour régler la luminosité de l'affichage.
Son touches	Pour activer et désactiver la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour ⓘ.
Volume Alarme	Pour régler le volume des signaux sonores et des sons touches.
Unité de température	Pour afficher l'unité de température actuelle.
Dureté de l'eau	Pour régler la dureté de l'eau.

### Sous-menu : Service

Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Versión du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

### Sous-menu : Préférences

Éclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

Préchauffage/Chauffage	Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.
	Eco - le préchauffage de l'appareil avec une consommation d'énergie moindre. Il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson.
	Rapidité - Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions.
Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand nettoyer l'appareil.
Personnalisation de l'écran de veille	Pour personnaliser les fonctions et les raccourcis de l'écran.



### Sous-menu : Connexions


Connecter au réseau Wi-Fi	Pour connecter l'appareil au réseau sans fil.
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.
Télécommande	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur START. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

## 6.7 Modes de cuisson vapeur

Ces fonctions vous permettent d'utiliser la chaleur et la vapeur pour garder les aliments croustillants et juteux. Utilisez-les pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôti.

Il existe deux façons de préparer les aliments à l'aide des fonctions vapeur : en réglant la température ou le niveau de vapeur.

 **Steamify**  **Fonctions vapeur** - régler la température. Le niveau de vapeur sera ajusté automatiquement.

 **ProSteam** - régler le niveau de vapeur. La température appropriée sera indiquée.

1. Accédez au menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Réglez le mode de cuisson vapeur. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Appuyez sur **START** et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir et retirez-le.
6. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml). Utilisez la balance sur le réservoir d'eau.

 **AVERTISSEMENT!**

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

7. Essuyez l'extérieur du réservoir d'eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.

La vapeur apparaît au bout de 2 min environ. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.


8. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.
9. Éteignez l'appareil.
10. Vidangez le réservoir d'eau.
11. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.
12. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

 **AVERTISSEMENT!**

L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Faites attention lorsque vous videz le réservoir d'eau.

## 6.8 Sous Vide

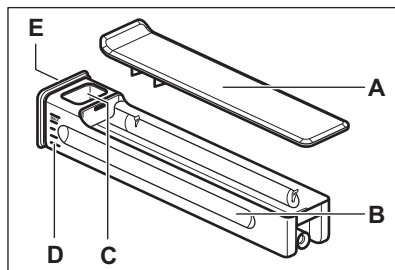
Ce programme est une technique de cuisson où les aliments dans un récipient sous vide sont placés dans une atmosphère de vapeur saturée, maintenue à une température constante. Pour une méthode de cuisson plus durable des types d'aliments liquides, par exemple, les desserts et les sauces peuvent également être cuits dans des bocaux fermés.

1. Préparez les ingrédients dans un récipient sous vide et placez-les sur la grille métallique.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Appuyez sur  Sous Vide.
4. Réglez la température et le temps de cuisson.
5. Appuyez sur **START** et suivez les instructions qui s'affichent.
6. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four et dans des récipients sous vide.
7. Lorsque l'appareil est froid, retirez l'eau du fond de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge. Séchez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

 **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlure. Faites attention lorsque vous sortez les aliments de l'appareil.

## 6.9 Réservoir d'eau



- A. Couvercle
- B. Réservoir
- C. Ouverture de l'arrivée d'eau
- D. Échelle
- E. Cache avant

## 6.10 Remarques sur : Cuisiner en économisant l'énergie

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 les instructions de cuisson, reportez-vous à la section Conseils, Cuisiner en économisant l'énergie. Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique, Conseils sur les économies d'énergie.

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Sécurité enfants



Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.

1. Ouvrez le menu.
2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

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

### 7.2 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 à Fonctions de l'horloge.

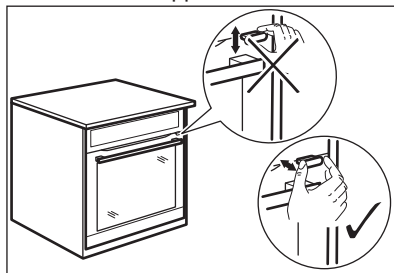
### 7.3 Ventilateur de refroidissement

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.

### 7.4 Verrouillage mécanique de la porte

Le verrouillage de la porte est déverrouillé dans le nouvel appareil.



#### ATTENTION!

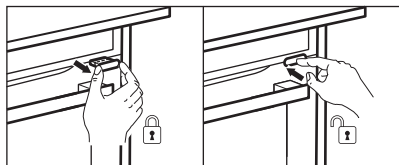
Ne déplacez pas le verrouillage de la porte verticalement.

Ne poussez pas le verrouillage de la porte lorsque vous fermez la porte du four.

### 7.5 Utilisation du verrouillage mécanique de la porte

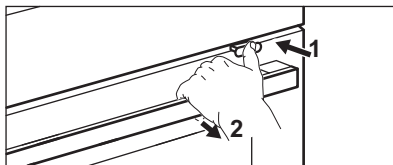
Pour **verrouiller la porte**, tirez le verrouillage de la porte vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Pour **déverrouiller la porte**, repoussez-le à l'intérieur du panneau.



Vous pouvez ouvrir la porte lorsque le verrouillage de la porte est enclenché.




1. Poussez légèrement le verrou de la porte.
2. Ouvrez la porte en la tirant avec la poignée.



Lorsque vous refermez la porte, assurez-vous que le verrouillage de la porte reste enclenché.

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
<b>Minuteur</b>	Pour régler la durée de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Pour définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée, sélectionnez la valeur préférée : Fin de l'action. Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.
<b>Fin de l'action</b>	<p> <b>Son alarme</b> Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Cette fonction peut être réglée à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p> <p> <b>Son et arrêt du four</b> Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.</p> <p> <b>Message pop up uniquement</b> Lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.</p>
<b>Départ différé</b>	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
<b>Prolongation de la durée</b>	Pour rallonger le temps de cuisson.

Fonction	Description
<b>Compteur</b>	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Il démarre automatiquement lorsqu'un processus de four est démarré et s'arrête lorsque le processus est terminé. Il est visible à l'écran principal si aucun autre timer n'est défini. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

### 8.2 Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer et revenir à l'écran principal.

### 8.3 Départ différé

1. Choisissez la fonction de chauffage et réglez les paramètres.
2. Appuyez sur la touche **\*\*\***.
3. Appuyez sur **Départ différé**.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur **OK**.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur **OK** pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur **OK** pour revenir à l'écran principal.

## 8.4 Heure actuelle

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

## 8.5 Modification des réglages du minuteur

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

1. Appuyez sur la touche  $\wedge$  / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur.  
Appuyez sur la touche OK.

# 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

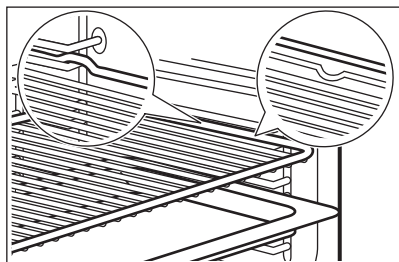
## 9.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



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.

Insérez l'accessoire (grille métallique/ plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

## 9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$  - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins  $25^{\circ}\text{C}$  plus élevée que la température à cœur des aliments.
- $\mathcal{R}$  - 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.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

### AVERTISSEMENT!

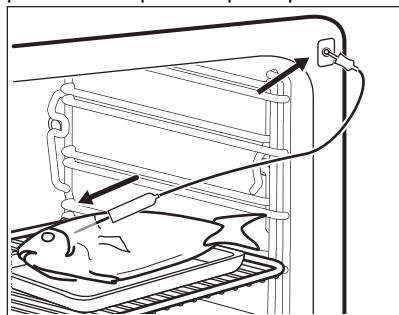
Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat du menu : Plats.

2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Appuyez sur la touche **START**.
5. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

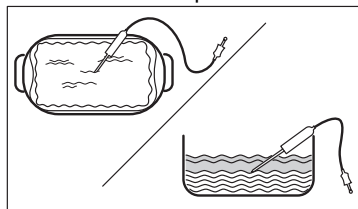
### Viande, volaille et poisson

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.



6. 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.

7. **^** - appuyez sur pour régler les paramètres.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez 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.
  - Message pop up uniquement - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le message s'affiche.
9. Appuyez sur la touche **OK**.
10. 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.
11. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
12. 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 d'aliments spécifiques.

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 à la section Efficacité énergétique.

### 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 Cuisiner en économisant l'énergie - 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 28 cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

## 10.3 Cuisiner en économisant l'énergie






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	Air chaud	Grille métallique	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Haut & Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes <b>1)</b>	Air chaud	Grille métallique	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes <b>1)</b>	Haut & Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Sablé	Air chaud	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Sablé	Haut & Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>2)</b>	Air chaud	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>2)</b>	Haut & Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé <b>3)</b>	Haut	Grille métallique	max.	1 - 2	5

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

**2)** Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/ Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Eco. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, sous-menu : Préférences.

**3)** Préchauffez l'appareil pour 5 à l'minute du réglage : Préchauffer/Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Eco. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, sous-menu : Préférences.

### Cuisson sur plusieurs niveaux

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






**1)** Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/ Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Eco. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, sous-menu : Préférences.

## 10.5 Informations pour les laboratoires d'essais

Utilisez la fonction : ProSteam, niveau : 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 à l'aide du paramètre : Préchauffer/ Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Eco. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, sous-menu : Préférences.

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

## Recettes vapeur supplémentaires

					
Plat combiné vapeur (2 portions) <b>1)</b>	ProSteam, niveau : 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)	ProSteam, niveau : Humidité Élevée	Plats ronds en porcelaine sur grille métallique	2	90	35 - 45
Crème anglaise aux œufs	ProSteam, niveau : Vapeur intense	Gastronorm 1/2 non perforé	2	85	35 - 45
Pain Blanc	Cuisson du pain. Type d'aliment : Pain	Plateau de cuisson <b>2)</b>	2	180	40 - 50
	ProSteam, niveau : Humidité Faible <sup>3)</sup>				40 - 50
Poulet <b>4)</b>	ProSteam, niveau : 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)** Utiliser ProSteam uniquement si la fonction Cuisson du pain n'est pas disponible.

**4)** 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

#### Agents nettoyants

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre ou de l'acide citrique pour retirer les résidus de tartre.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

### Utilisation quotidienne

- Essayez 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.

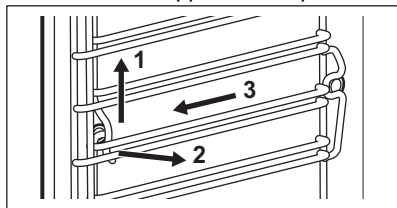
### Accessoires

- 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.

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



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

## 11.3 Nettoyage vapeur

Ce programme nettoie l'appareil lorsqu'il est légèrement sale. La vapeur adoucit la graisse ou les résidus, ce qui facilite le nettoyage. Ce programme consomme moins d'énergie.

1. Appuyez sur Maintenance/Nettoyage vapeur ou Nettoyage Vapeur Plus.

Mode	Description
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger Durée : 30 min
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent. Durée : 75 min

2. Appuyez sur START . Suivez les instructions qui s'affichent. Avant de retirer les accessoires, assurez-vous que l'appareil est froid.
3. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
4. Retirez l'eau restante du réservoir d'eau.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte et attendez que l'intérieur soit sec.



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

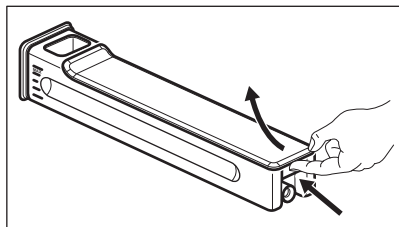
## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

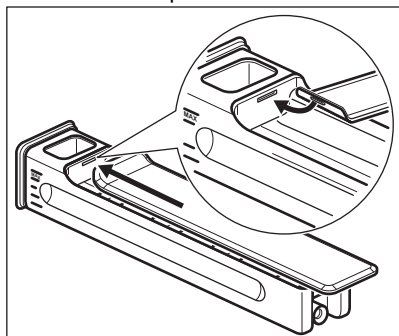
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

## 11.5 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du réservoir d'eau. Soulevez le couvercle en suivant la saillie à l'arrière.



3. Lavez les pièces du réservoir d'eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
4. Remontez le réservoir d'eau.
5. Remettez le couvercle. Insérez d'abord le bouton pression avant, puis poussez-le contre le corps du réservoir.



6. Insérez le réservoir d'eau.
7. Poussez le réservoir d'eau vers l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

## 11.6 Détartrage

Ce programme élimine et empêche l'accumulation de tartre dans le système de vapeur. Il garantit le bon fonctionnement des fonctions vapeur et améliore la qualité de l'eau de votre appareil.

1. Appuyez sur Maintenance / Détartrage.
2. Appuyez sur START et suivez les instructions qui s'affichent. Avant de retirer les accessoires, assurez-vous que l'appareil est froid.
3. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il soit froid.
4. Retirez l'eau restante du réservoir d'eau.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte et attendez que l'intérieur soit sec.



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

## 11.7 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 détartrerez pas l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

## 11.8 Rinçage

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

1. Appuyez sur Maintenance / Rinçage.
2. Appuyez sur START et suivez les instructions qui s'affichent. Avant de retirer les accessoires, assurez-vous que l'appareil est froid.
3. Le signal sonore retentit lorsque la procédure est terminée.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte et attendez que l'intérieur soit sec.



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

## 11.9 Séchage

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

1. Appuyez sur Maintenance / Séchage.
2. Appuyez sur START et suivez les instructions qui s'affichent. Avant de retirer les accessoires, assurez-vous que l'appareil est froid.
3. Le signal retentit à la fin du séchage.



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

## 11.10 Rappel de séchage

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

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

## 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.

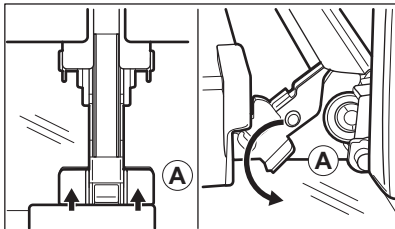
### **AVERTISSEMENT!**

La porte est lourde.

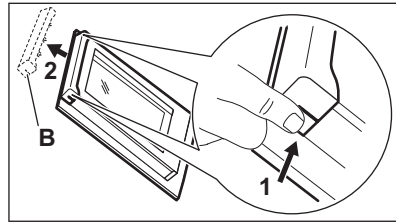
### **ATTENTION!**

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

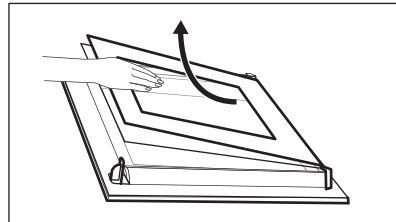
1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



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

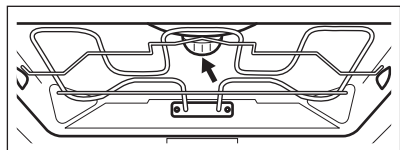
### **AVERTISSEMENT!**

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 couvercle 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 à la section Fonctions de l'horloge.  La porte n'est pas correctement fermée.  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 à la section Entretien et nettoyage.
Le réservoir d'eau ne tient pas dans l'appareil après avoir été inséré.	Vous n'avez pas entièrement inséré le réservoir d'eau. Insérez complètement le réservoir d'eau dans l'appareil.
L'eau sort du réservoir d'eau.	Vous n'avez pas correctement assemblé le couvercle du réservoir d'eau.
Le réservoir d'eau est difficile à nettoyer.	Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que le couvercle est retiré.

Description du problème	Cause et solution
Il n'y a pas d'eau dans la plaque après le détartrage.	Le réservoir d'eau n'a pas été rempli au niveau maximum. Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le réservoir d'eau.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.	Le plateau se trouve sur une mauvaise position. Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond de l'appareil. La prochaine fois, placez le plateau sur le premier gradin.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.	Vous avez mis trop de détergent dans l'appareil au début du nettoyage. La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.
La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.	Vous avez commencé le nettoyage alors que l'appareil était trop chaud. Attendez que l'appareil refroidisse. Répétez le nettoyage.
	Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires de l'appareil avant le nettoyage. Retirez tous les accessoires et répétez le nettoyage.
<p><b>i</b> Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.</p>	
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour configurer à nouveau l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux WiFi.

## 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>F102</b> - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. <b>1)</b>	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
<b>F111</b> - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
<b>F240, F239</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.
<b>F131</b> - la température du capteur de vapeur est trop élevée. <b>1)2)</b>	Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.

Code et description	Solution
<b>F144</b> - le capteur du Réservoir d'eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau. <b>1)2)</b>	Videz le Réservoir d'eau et remplissez-le.
<b>F508</b> - le Réservoir d'eau ne fonctionne pas correctement. <b>1)2)</b>	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.
<b>F602, F603</b> - le Wi-Fi n'est pas disponible. <b>1)2)</b>	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

1) Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

2) Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

## 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. EFFICACITÉ 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	Y9SOA3XT 944032195
Indice d'efficacité énergétique	61,9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,99 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

38.0 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 faible puissance applicable

---

Consommation d'énergie en mode veille 0.8 W

Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau 2.0 W

---

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

---

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

### 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 Minuteur 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.


#### Cuisiner en économisant l'énergie

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.

## 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



**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.....	30
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	32
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	35
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	35
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	36
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	37
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	41
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	43
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	44
10. SFATURI UTILE.....	45
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	48
12. DEPANARE.....	51
13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	53
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	55

## 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 și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
- 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.
- Precuzați 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 întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- 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.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza cavității aparatului.
  - 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 însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.

- 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, incendii 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
- Aveți grijă când scoateți ușa din aparat, aceasta 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 Gătire la abur

### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul degajat poate provoca arsuri:
  - Procedați cu atenție la deschiderea ușii cuptorului când funcția este activată. Aburul poate fi eliberat.
  - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătirii 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

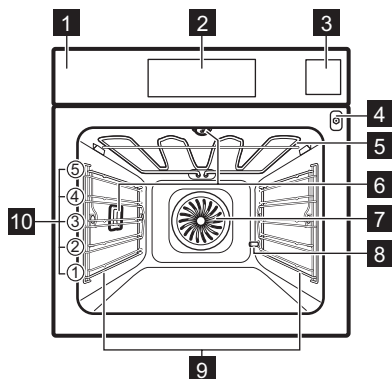
### AVERTISMENT!

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

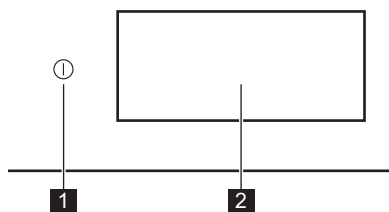
### 3.1 Prezentare generală



- 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 Leșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

## 4. PANOU DE COMANDĂ

### 4.1 Prezentarea panoului de comandă



- |   |                |   |
|---|----------------|---|
| 1 | Pornit / Oprit | Apasă lung pentru a porni și opri aparatul. |
| 2 | Afișajul       | Afișează setările curente ale aparatului.   |

Panoul de comandă oferă acces la diferite funcții de gătire și la diverse preparate. De asemenea, afișează informații despre starea curentă de funcționare.

### 4.2 Afișaj

Afișajul este complet interactiv, derulabil și împărțit în secțiuni definite. Puteți glisa pe

ecran pentru a naviga la stânga sau la dreapta.

- |     |  |
|-----|--|
| OK  | Pentru a confirma o selecție / setare.                     |
| > < | Pentru a naviga la nivelul următor sau anterior din meniu. |
| ^ v | Pentru a accesa și ajusta setările suplimentare.           |
| ♥   | Pentru a salva setările curente din: Favorite.             |
| ♡   | Pentru a șterge setările curente din: Favorite.            |
| ☾   | Pentru a porni și a opri lumina.                           |
| ☾   | Pentru a activa și dezactiva opțiunile.                    |
| 🔒   | Aparatul este blocat.                                      |
| 🔔   | Sonor alarmă este activată.                                |
| 🔔   | Sonor alarmă și terminare gătire este activată.            |
| 🔔   | Doar mesaj de informare este activat.                      |
| 🕒   | Pornire întârziată este activată.                          |

✕ Pentru a închide mesajul pop-up sau pentru a anula setarea.

Wi-Fi conexiunea este pornită.

Wi-Fi conexiunea este oprită.

Operațiuni de la distanță se aprinde.

Funcție cu modul de economisire a energiei.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare. Puteți alege între pornirea sau omiterea procesului de integrare. Setările pot fi revizuite și modificate ori de câte ori este necesar.

Ajustați setările: Limbă, Ora curentă, Duritate apă, Conexiune wireless.

### 5.2 Conexiune wireless

Aparatul permite conectarea la rețeaua Wi-Fi și la dispozitivul mobil. Cu această funcție puteți primi notificări, puteți controla și monitoriza aparatul de pe dispozitivul dvs. mobil.

Pentru a conecta aparatul electrocasnic trebuie să:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
2. Urmați instrucțiunile de instalare a aplicației.
3. Pornește aparatul.
4. Apăsăți < și glisați la stânga pentru a accesa meniul. Selectează: Setări / Conexiuni.
5. Apăsăți pentru a porni sau opri: Wi-Fi. Modulul wireless al aparatului pornește în 90 sec.

Frecvența	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Putere maximă	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



### 5.3 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. Electrolux Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIU6)

### 5.4 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. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Accesați meniul și selectați: Funcții.
3. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
4. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.

- Opriiți aparatul și așteptați să se răcească.
- Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
- Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

## 5.5 Setarea: Duritate apă

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

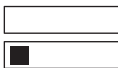



Pentru a vedea nivelul duriității apei folosiți hârtia de test sau contactați furnizorul de apă.

- 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.
- 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:  
Setări / Configurare / Duritate apă.

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

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. UTILIZARE ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Meniu

Apăsăți  și glisați la stânga pentru a accesa meniul.


- Preparate
- Funcții
- Favorite
- Întreținere
- Setări

### 6.2 Funcții

Submeniul include o listă a funcțiilor de gătire.

Lista de funcții poate varia în funcție de versiunea software.

- Accesați meniul și selectați: Funcții.
- Selectați funcția de gătire.
- Ajustați setările.

- Apăsăți START . Puteți conecta Senzorul alimentar în orice moment înainte sau pe durata gătirii. Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor, Senzorul de gătire”.
-  - apăsați pentru a regla setările în timpul gătirii.
- STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.



Rapid Preîncălzire este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Pentru mai multe informații despre opțiunile de preîncălzire, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Setări, Submeniul: Preferințe.



**Sus**

Încălzire intensă pentru rumenire rapidă în partea de sus.



### Jos

Rumeniți uniform partea de jos a alimentelor. Bun pentru pizza sau plăcinte și pentru finisarea prăjiturilor sau a quiche-urilor. Preîncălziți cuptorul și folosiți cel mai scăzut nivel al raftului.



### Aer fierbinte

Pentru gătitul de zi cu zi pe mai multe niveluri. Gătiți uniform preparate fără a amesteca aromele. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru Sus și jos.



### Sus și jos

Pentru gătitul de zi cu zi pe un singur nivel. Bun pentru toate alimentele, cum ar fi tocănițele și produsele de patiserie.



### Aer fierbinte & încălzire sus

Prăjiți bucăți mai mari de carne și carne de pasăre cu oase pentru rezultate fragede și o suprafață crocantă.



### Aer fierbinte & încălzire jos

Coaceți uniform aluatul cu o crustă crocantă. Bun pentru pizza, quiche, tarte sau plăcinte.



### Aer fierbinte, încălzire sus și jos

Această funcție este ideală pentru mese gata preparate.



### Steamify

Corelează cantitatea de abur în funcție de temperatura selectată.



### ProSteam

Obțineți produse fragede la interior și crocante la exterior cu o combinație de abur și căldură. Bun pentru legume, tocănițe și carne.



### Ventilator pentru economisirea căldurii

Economisiți energie prin utilizarea căldurii reziduale pentru a găti. Optim pentru produsele de patiserie.



### Abur

Abur generat continuu pentru mâncare sănătoasă și aromată.



### Reîncălzire

Această funcție reîncălzește ușor cu abur mâncarea rămasă.



### Grill

Frigeți sau rumeniți uniform legumele sau carnea. Este bun și pentru prăjirea pâinii.



### SousVide

Gătiți alimentele sigilate în vid la temperatură precisă pentru a obține cel mai bun gust și cea mai bună textură.



### Dospire aluat

Temperatură optimizată pentru creșterea rapidă a aluatului.



### Împropătare

Oferiți din nou un miros proaspăt și un interior moale pentru pâinea veche de o zi sau pentru produsele de panificație.



### Decongelare

Dezghețare lentă pentru prepararea ulterioară.



### Gătire înăbușită

Obțineți tocănițe fragede și suculente prin fierberea la foc mic a tuturor ingredientelor împreună.



### Friptura

Obțineți un exterior crocant și un interior fraged pentru carne, carne de pasăre sau legume.



### Coacere paine

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



### Gătire la temperatură scăzută

Gătirea la temperatură scăzută crește durata, dar rezultatul va fi mai bun. Înainte de a introduce carnea în cuptor, prăjiți-o.



### Conservare

Obțineți fructe și legume suculente conservate la o temperatură scăzută. Puneți borcanele rezistente la căldură pe o tavă de gătit umplută cu apă.



### Încălzire farfurii.

Pentru a preîncălzi farfuriile înainte de servire.



### Menține cald

Păstrați preparatele fierbinți în vederea servirii. 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.



### Deshidratare

Uscați uniform fructele, verdețurile și legumele la o temperatură scăzută. Deschideți ușa ocazional în timpul uscării pentru a îmbunătăți rezultatul uscării.



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

## 6.3 Preparete

submeniul Preparete cuprinde un set de programe concepute pentru preparate dedicate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Durata și temperatura pot fi reglate pe durata gătirii.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Senzor de gătire.

1. Accesați meniul și selectați: Preparete.
2. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
3. Reglați setările în funcție de preferințele de gătire. Reglați greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsăți OK.
4. Puneți alimentele în interiorul aparatului conform instrucțiunilor disponibile pe ecran.
5. Apăsăți START .  
Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.

## 6.4 Favorite



Această funcționalitate este disponibilă numai pentru modelele selectate.

Puteți salva până la 20 de setări preferate, cum ar fi funcția de gătire, pentru preparate sau de curățare.

Pentru a salva setarea, selectați setarea preferată și apăsați ♥.

### Selectați: Favorite

1. Accesați meniul și apăsați: Favorite pentru a verifica setările salvate.
2. Selectați una dintre setările salvate.
3. Apăsăți START pentru a porni gătirea.

### Ștergere: Favorite

1. Accesați meniul și apăsați: Favorite pentru a verifica setările salvate.
2. Apasă: ♥ pentru a șterge setările salvate.

## 6.5 Întreținere

Submeniul include o listă a programelor de curățare.

Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Uscare	Proces pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Clătire	Proces pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de generare a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

## 6.6 Setări

Acest submeniu include o listă de setări.

### Submeniu: Configurare

Limbă	Pentru a seta limba aparatului.
Ora curentă	Pentru a seta ora curentă.
Luminozitate display	Pentru a seta luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pentru a porni și opri tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru Ⓛ.
Volum la apăsare taste	Pentru a seta volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Unitate de temperatură	Pentru a afișa unitatea de temperatură curentă.
Duritate apă	Pentru a seta durezza apei.

### Submeniu: Service

Mod Demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

## Submeniu: Preferințe

Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.
Preîncălzire/Încălzire	Niciuna - mod convențional de preîncălzire a aparatului. Este setat ca implicit și disponibil pentru toate funcțiile de gătire. Preferința poate fi modificată la un alt tip de preîncălzire.
	Eco - preîncălzirea aparatului cu un consum mai mic de energie. Este disponibil pentru toate funcțiile de gătire.
	Rapid - Reduce durata de încălzire. Este valabil doar pentru anumite funcții ale cuptorului.
Semnal de reamintire curățare	Îți reamintește când trebuie să cureți aparatul.
Personalizarea ecranului de așteptare	Pentru a personaliza caracteristicile ecranului și comenzile rapide.



## Submeniu: Conexiuni


Conectare la Wi-Fi	Pentru a conecta aparatul la rețeaua wireless.
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactivarea rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă.
Operațiuni de la distanță	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce acțiunile: Wi-Fi.

### 6.7 Funcții de gătire cu abur

Aceste funcții vă permit să utilizați căldura și aburul pentru a păstra preparatele crocante și suculente. Folosiți-le pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.

Există două moduri de a prepara alimente folosind funcțiile cu abur: prin setarea temperaturii sau prin setarea nivelului aburului.

 **Steamify** /  **Abur** - setați temperatura. Nivelul aburului va fi reglat automat.

 **ProSteam** - setați nivelul aburului. Va fi afișată temperatura adecvată.

1. Accesați meniul și selectați: Funcții.
2. Setați funcția de gătire cu abur. Afișajul indică setările disponibile.
3. Setați temperatura și nivelul aburului, dacă este disponibil.
4. Apăsăți **START** și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
5. Apăsăți capacul pentru a deschide și scoate rezervorul de apă.
6. Umpleți rezervorul de apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Utilizați cântarul de pe rezervorul de apă.

#### **AVERTISMENT!**

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

7. Ștergeți exteriorul rezervorului de apă cu o lavetă moale, dacă este necesar. Împingeți rezervorul de apă la loc în poziția sa inițială.

Aburul se generează după aproximativ 2 min. Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.

8. Când rezervorul de apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Umpleți rezervorul de apă.
9. Opritiți aparatul.
10. Goliți rezervorul de apă.
11. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului.
12. Când aparatul este rece, uscați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.

#### **AVERTISMENT!**

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

## 6.8 SousVide

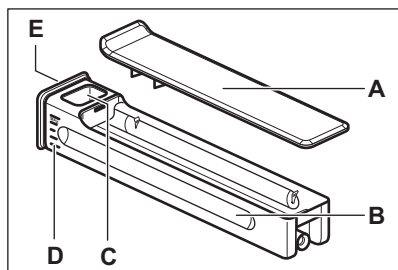
Acest program este o tehnică de gătit în care alimentele dintr-un recipient sigilat în vid sunt plasate într-o atmosferă cu abur saturat, menținută la o temperatură constantă. Pentru un mod mai sustenabil de a găti tipuri de alimente lichide, de ex. deserturi și sosuri pot fi găsite și în borcane sigilate.

1. Pregătiți ingredientele într-un recipient sigilat în vid și puneți-le pe raftul de sârmă.
2. Accesați meniul și selectați: Funcții.
3. Apăsați **03** SousVide.
4. Setați temperatura și durata de gătire.
5. Apăsați **START** și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
6. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului și în recipientele sigilate în vid.
7. Când aparatul este rece, scoateți apa din partea de jos a interiorului cuptorului cu un burete. Ștergeți interiorul cuptorului cu o lavetă moale.

### **⚠ AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri. Aveți grijă când scoateți alimentele din aparat.

## 6.9 Rezervorul de apă



## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Blocare acces copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului. Aceasta poate fi activată în orice moment.

- A. Capac
- B. Rezervor
- C. Deschidere admisie apă
- D. Gradație
- E. Capac frontal

### 6.10 Note cu privire la: Ventilator pentru economisirea căldurii

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 folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.



Pentru instrucțiunile de gătire, consultați Sfaturi utile, Ventilator pentru economisirea căldurii. Pentru recomandări generale privind economisirea energiei, consultați Clasa de eficiență energetică, Sfaturi privind economisirea energiei.

1. Intrați în meniu.
2. Selectează: Setări / Preferințe / Blocare acces copii.

Blocare acces copii este activat. Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

## 7.2 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

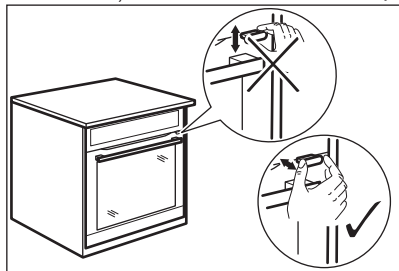
Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați secțiunea Funcțiile ceasului.

## 7.3 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.

## 7.4 Blocarea mecanică a ușii

Blocarea ușii este deblocată în noul aparat.



### ATENȚIE!

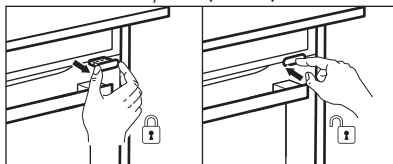
Nu deplasați dispozitivul de blocare a ușii vertical.

Nu apăsați dispozitivul de blocare a ușii când închideți ușa aparatului.

## 7.5 Utilizarea blocării mecanice a ușii

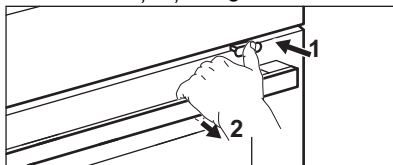
**Pentru a bloca ușa:** trageți spre înainte încuietoarea ușii până când se închide.

**Pentru a debloca ușa:** împingeți încuietoarea ușii înapoi în panou.



Puteți deschide ușa când încuietoarea este activată.




1. Împingeți ușor dispozitivul de blocare a ușii.
2. Deschideți ușa trăgând de mâner.



Când închideți ușa verificați dacă a rămas încuiată.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
<b>Cronometru</b>	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când timpul a expirat, selectați opțiunea preferată: Acțiune de finalizare. Cronometrul poate fi utilizat independent, chiar și atunci când cuptorul nu funcționează.
<b>Acțiune de finalizare</b>	 <b>Sonor alarmă</b> Se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină număratoarea. Această funcție se poate seta oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
	 <b>Sonor alarmă și terminare gătire</b> Se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină număratoarea.
	 <b>Doar mesaj de informare</b> Apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină număratoarea. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.
<b>Pornire întârziată</b>	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
<b>Extindere timp</b>	Pentru a prelungi durata de gătire.
<b>Cronometru număratoare directă</b>	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Acesta pornește automat când este pornit un proces al cuptorului și se oprește când procesul s-a terminat. Acesta este vizibil pe ecranul principal în cazul în care nu este setat niciun alt cronometru. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

### 8.2 Cronometru

1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

2. Apasă: Cronometru.
3. Setează durata. Puteți selecta acțiunea finală preferată apăsând unul dintre simboluri.
4. Apăsați **OK** pentru a confirma și a reveni la ecranul principal.

### 8.3 Pornire întârziată

1. Alegeți funcția de gătire și reglați setările.
2. Apăsați **...**.
3. Apasă: Pornire întârziată.
4. Derulați pentru a seta ora de pornire dorită și apăsați **OK**.
5. Acum puteți seta Timp de terminare preferată sau puteți apăsa **OK** pentru a omite acest pas.
6. Apăsați **OK** pentru a reveni la ecranul principal.

### 8.4 Ora curentă

1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Setări / Configurare / Ora curentă.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați **OK**.

### 8.5 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați **^** / Cronometru.
2. Setează noua valoare a cronometrului.  
Apăsați **OK**.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

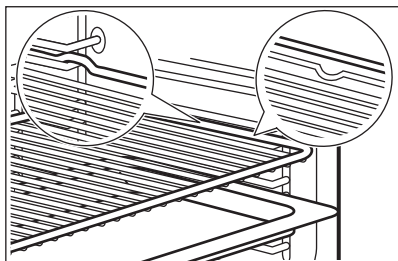
### 9.1 Introducerea accesoriilor

Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.



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.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului .



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

### 9.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

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.

Gătire cu: Senzor de gătire

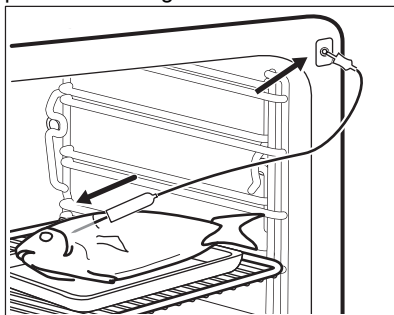
### AVERTISMENT!

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. Selectați o funcție de gătire din meniul: Funcții sau un preparat din meniul: Preparate.
2. Setați temperatura cuptorului și durata de gătire, dacă este necesar.
3. Apăsăți OK.
4. Apăsăți START .
5. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

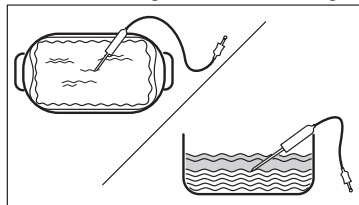
#### **Carne, pasăre și pește**

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



**Caserolă**

Introduceți vârful Sensorului exact în mijlocul casei. 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.



6. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultăți capitolul „Descrierea produsului”. Afișajul indică simbolul și temperatura curentă a senzorului de gătire.
7. ^ - apăsați pentru a regla setările.
8. Selectați cardul Senzor de gătire pentru a seta temperatura zonei de mijloc a

senzorului sau pentru a configura opțiunea preferată:

- Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătitura se oprește.
- Doar mesaj de informare - atunci când alimentele ajung la temperatura zonei de mijloc, mesajul apare pe afișaj.

9. Apăsați OK.
10. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătit dacă este nevoie.
11. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătit.
12. Scoateți conectorul senzorului de gătit din priză și preparatul din aparat.

## 10. SFATURI UTILE

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit 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 Clasa de eficiență energetică.

#### Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit

	Temperatură
	Accesorii
	Recipient (Gastronom)
	Greutate (kg)
	Poziție raft
	Durată gătit (min)

### 10.2 Ventilator pentru economisirea căldurii - 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 28 cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26 cm

- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

### 10.3 Ventilator pentru economisirea căldurii






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 fierbinte	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Sus și jos	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere <sup>1)</sup>	Aer fierbinte	Raft sârmă	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere <sup>1)</sup>	Sus și jos	Raft sârmă	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmișos	Aer fierbinte	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmișos	Sus și jos	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <sup>2)</sup>	Aer fierbinte	Tavă de gătit	150	20 - 30	3
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <sup>2)</sup>	Sus și jos	Tavă de gătit	170	20 - 30	3






			°C		
Pâine prăjită <b>3)</b>	Sus	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 până când se atinge temperatura setată utilizând setarea: Preîncălzire / Niciuna. A nu se utiliza: Preîncălzire / Rapid și Eco. Consultați Utilizare zilnică, Setări, Submeniu: Preferințe.

**3)** Preîncălziți aparatul timp de 5 min utilizând setarea: Preîncălzire / Niciuna. A nu se utiliza: Preîncălzire / Rapid și Eco. Consultați Utilizare zilnică, Setări, Submeniu: Preferințe.

### Coacerea pe mai multe niveluri

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






**1)** Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată utilizând setarea: Preîncălzire / Niciuna. A nu se utiliza: Preîncălzire / Rapid și Eco. Consultați Utilizare zilnică, Setări, Submeniu: Preferințe.

## 10.5 Informații pentru institutele de testare

Utilizați funcția: ProSteam, nivel: 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 utilizând setarea: Preîncălzire / Niciuna. A nu se utiliza: Preîncălzire / Rapid și Eco. Consultați Utilizare zilnică, Setări, Submeniu: Preferințe.

**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>	ProSteam, nivel: Gatire cu abur	Gastronom 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 caramел (6 porții)	ProSteam, nivel: Umiditate ridicata	Vase rotunde din porțelan pe raftul de sârmă	2	90	35 - 45
Royale	ProSteam, nivel: Gatire cu abur	Gastronorm 1/2 ne-perforat	2	85	35 - 45
Pâine albă	Coacere paine, timpul alimentelor Pâine				40 - 50
	ProSteam, nivel: Umiditate scazuta <sup>3)</sup>	Tavă de gătit <sup>2)</sup>	2	180	40 - 50
Pui <sup>4)</sup>	ProSteam, nivel: Umiditate scazuta	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) Utilizați ProSteam numai dacă funcția Coacere paine nu este disponibilă.

4) 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.
- Curățați baza cavității cu câteva picături de oțet sau acid citric pentru a îndepărta depunerile de calcar.
- 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.

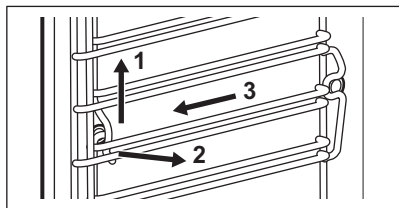
### Accesorii

- 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.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

### 11.3 Curățare cu abur

Acest program curăță aparatul atunci când este puțin murdar. Aburul înmoaie grăsimea sau reziduurile, facilitând curățarea. Acest program utilizează mai puțină energie.

1. Apasă: **Întreținere / Curățare cu abur** sau **Curățare cu abur plus**.

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

2. Apăsăți **START**. Urmați instrucțiunile de pe afișaj. Înainte de a îndepărta accesoriile, asigurați-vă că aparatul este rece.
3. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.
4. Scoateți apa rămasă din rezervorul de apă.
5. Lăsați ușa aparatului deschisă și așteptați până când interiorul este uscat.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

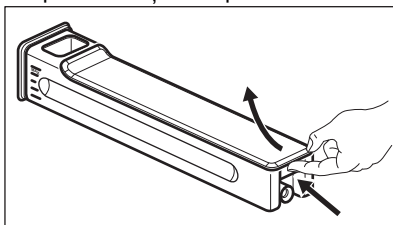
### 11.4 Semnal de reamintire curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

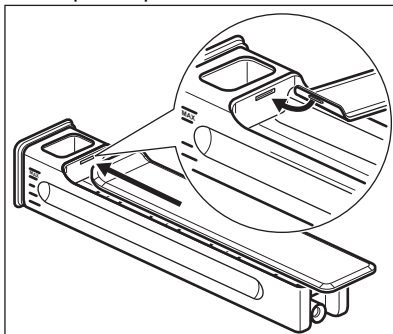
Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.

### 11.5 Curățarea rezervorului de apă

1. Scoateți rezervorul de apă din aparat.
2. Scoateți capacul rezervorului de apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.



3. Spălați piesele rezervorului de apă și săpun. Nu folosiți bureți abrazivi și nu curățați rezervorul de apă într-o mașină de spălat vase.
4. Reasamblați rezervorul de apă.
5. Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul rezervorului.



6. Introduceți rezervorul de apă.
7. Împingeți rezervorul de apă spre aparat până când se blochează.

### 11.6 Decalcifiere

Acest program îndepărtează și previne depunerile de calcar din sistemul cu abur. Asigură funcționarea corectă a funcțiilor cu abur și îmbunătățește calitatea apei din aparatul dvs.

1. Apasă: **Întreținere / Decalcifiere**.
2. Apăsăți **START** și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Înainte de a îndepărta accesoriile, asigurați-vă că aparatul este rece.

3. La încheierea funcției, opriți aparatul și așteptați să se răcească.
4. Scoateți apa rămasă din rezervorul de apă.
5. Lăsați ușa aparatului deschisă și așteptați până când interiorul este uscat.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

## 11.7 Reamintire decalcifiere

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

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

## 11.8 Clătire

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

1. Apasă: Întreținere / Clătire.
2. Apăsați START și urmați instrucțiunile de pe afișaj.  
Înainte de a îndepărta accesoriile, asigurați-vă că aparatul este rece.
3. La sfârșitul procedurii este emis semnalul acustic.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă și așteptați până când interiorul este uscat.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

## 11.9 Uscare

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

1. Apasă: Întreținere / Uscare.
2. Apăsați START și urmați instrucțiunile de pe afișaj.  
Înainte de a îndepărta accesoriile, asigurați-vă că aparatul este rece.

3. La terminarea uscării este emis un semnal sonor.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

## 11.10 Semnal de reamintire pentru uscare

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

Apăsați DA pentru a usca aparatul.

## 11.11 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.

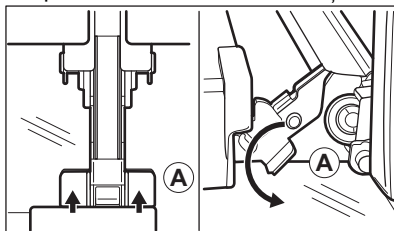
### ⚠ AVERTISMENT!

Ușa este grea.

### ⚠ ATENȚIE!

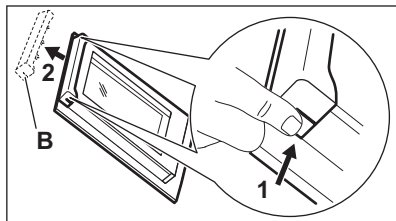
Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

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.

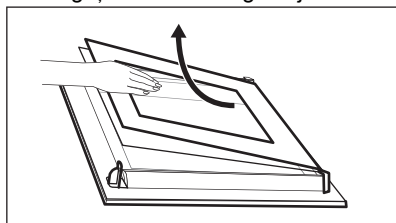


4. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ: 70°).
5. Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus.
6. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
7. Țineți garnitura 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

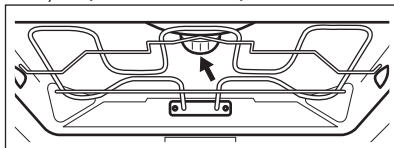
### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriiți 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 unul 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 unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
5. Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
6. Montați suporturile raftului din stânga.

## 12. DEPANARE

### **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 Funcțiile ceasului.
	Ușa nu este închisă corect.
	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 Îngrijirea și curățarea.
Aparatul nu închide rezervorul de apă după introducerea.	Nu ați apăsat complet corpul rezervorului de apă înapoi în aparat. Introduceți complet rezervorul de apă în aparat.
Apa iese din rezervorul de apă.	Nu ați montat corect capacul rezervorului de apă.
Rezervorul de apă este dificil de curățat.	Asigurați-vă că ați scos capacul înainte de a începe curățarea.
Nu există apă în tavă după decalcifiere.	Rezervorul de apă nu a fost umplut până la nivelul maxim. Verificați dacă există agent de decalcifiere / apă în corpul rezervorului de apă.
Există apă murdară la baza cavității după efectuarea decalcifierii.	Tava se află pe o poziție greșită a raftului. Colectează apa rămasă și soluția de decalcifiere de pe fundul aparatului. Data viitoare, puneți tava pe primul nivel al raftului.
Există prea multă apă în cavitate după curățare.	Ai pus prea mult detergent în aparat înainte de a începe curățarea. Data viitoare, întinde uniform un strat subțire de detergent pe pereții cavității.
Performanța la curățare nu este satisfăcătoare.	Ai început curățarea când aparatul era încă prea fierbinte. Așteptați ca aparatul să se răcească. Reia curățarea.  Nu ai scos toate accesoriile din aparat înainte de curățare. Scoateți toate accesoriile și repetați curățarea.
 Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.	
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verificați dacă dispozitivul dvs. mobil este conectat la rețeaua wireless. Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul.
A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura din nou aparatul și dispozitivul mobil, consultați Înainte de prima utilizare, Conexiune wireless.
Semnalul rețelei wireless este slab.	Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.
Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde așezat în apropierea cuptorului.	Oprește cuptorul cu microunde. Evitați utilizarea cuptorului cu microunde și utilizarea de la distanță a aparatului în același timp. Microundele întrerup semnalul WiFi.

## 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>F102</b> - ușa nu este închisă complet sau încuietoearea ușii este ruptă. <b>1)</b>	Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul.
<b>F111</b> - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Introdu Senzor de gătire corect în priză.
<b>F240, F239</b> - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mișerie pe câmpurile tactile.
<b>F908</b> - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.
<b>F131</b> - temperatura senzorului generatorului de abur este prea ridicată. <b>1)2)</b>	Oprește aparatul și așteaptă ca acesta să se răcească. Pornește din nou aparatul.
<b>F144</b> - senzorul din Rezervorul de apă nu poate măsura nivelul apei. <b>1)2)</b>	Golește Rezervorul de apă și umple-l la loc.
<b>F508</b> - Rezervorul de apă nu funcționează corect. <b>1)2)</b>	Oprește și pornește aparatul.
<b>F602, F603</b> - Wi-Fi nu este disponibil. <b>1)2)</b>	Oprește și pornește aparatul.

**1)** Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

**2)** În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

## 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. CLASA DE 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	Y9SOA3XT 944032195
Index de eficiență energetică	61.9
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 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	38.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode 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
Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea	2.0 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați înainte de prima utilizare.

### 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.

#### Gătitul 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 cu Cronometru este activat, 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.


#### **Ventilator pentru economisirea căldurii**

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.

## 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.

