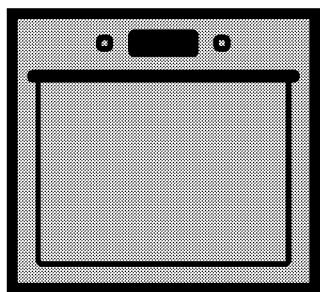


Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



BIR25400XPS

FR | HU

285.4455.62/R.AB/25.04.2018

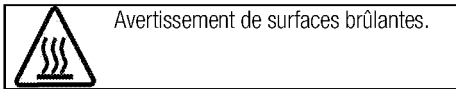
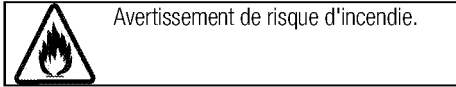
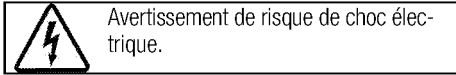
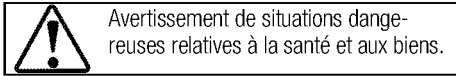
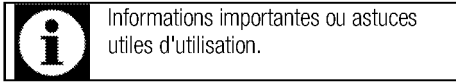
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sultüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale..... 4
 Sécurité électrique..... 4
 Sécurité du produit 5
 Utilisation prévue 8
 Sécurité des enfants 8
 Mise au rebut de l'ancien appareil 9
 Elimination des emballages 9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble..... 10
 Contenu de l'emballage..... 11
 Caractéristiques techniques..... 12

3 Installation 13

Avant l'installation..... 13
 Installation et branchement..... 15
 Déplacement ultérieur 17

4 Préparation 18

Conseils pour faire des économies d'énergie 18
 Première utilisation 18
 Réglage de l'heure..... 18
 Premier nettoyage de l'appareil..... 18
 Première cuisson 18

5 Utilisation du four 20

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 20
 Utilisation du four électrique..... 20
 Modes de fonctionnement 21
 Fonctionnement de l'unité de commande du four .. 23
 Tableau des temps de cuisson..... 27
 Utilisation du grill..... 29
 Tableau des temps de cuisson pour le grill..... 29

6 Maintenance et entretien 30

Généralités 30
 Nettoyage du bandeau de commande..... 30
 Nettoyage du four..... 30
 Retirer la porte du four. 32
 Retrait de la vitre de la porte 32
 Remplacement de l'ampoule du four 34

7 Recherche et résolution des pannes 35

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique

fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart,

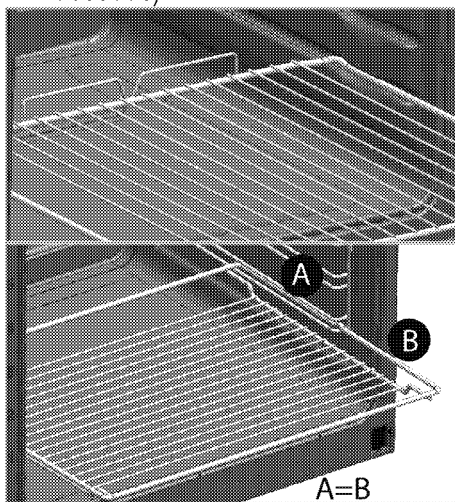
sauf s'ils sont continuellement surveillés.

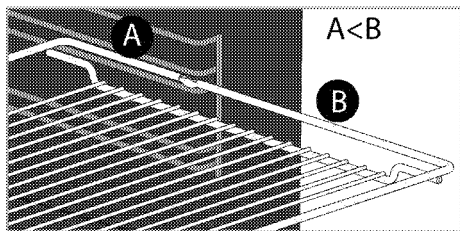
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.

- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins

Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
 - La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction grill.
 - Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
 - Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
 - AVERTISSEMENT : Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
 - Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four. Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four. Voir *Contenu de l'emballage, page 11*.
 - Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
 - Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
 - Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que

des étincelles ne se produisent pas.

- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher

des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

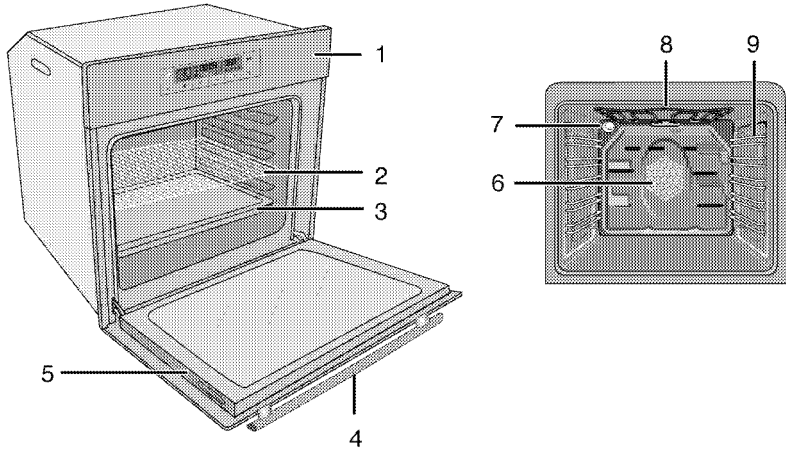
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

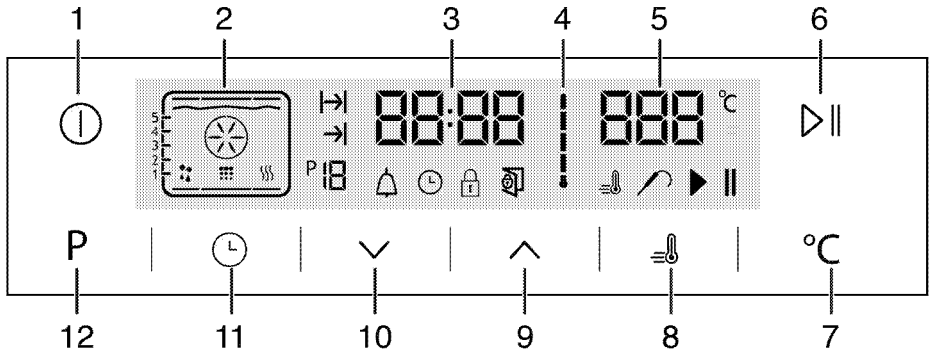
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Bandeau de commande | 6 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 2 | Grille | 7 | Ampoule |
| 3 | Lèche-frite | 8 | Élément chauffant supérieur |
| 4 | Poignée | 9 | Gradins |
| 5 | Porte | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Touche Marche/Arrêt | 7 | Touche de réglage de la température |
| 2 | Affichage des fonctions | 8 | Symbole Booster (préchauffage rapide) |
| 3 | Indicateur de l'horloge | 9 | Touche plus |
| 4 | Symbole de température interne du four | 10 | Touche moins |
| 5 | Champ d'indication de la température | 11 | Touche de choix des fonctions |
| 6 | Bouton Marche/Arrêt de la cuisson | 12 | Touche de retour à l'écran d'affichage |

Contenu de l'emballage

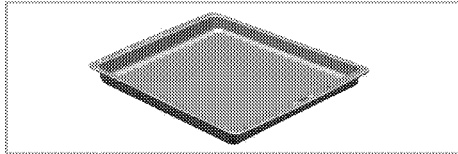


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

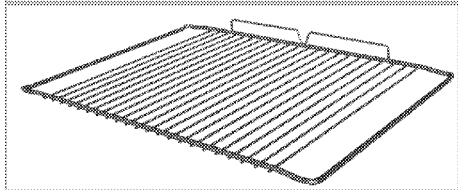
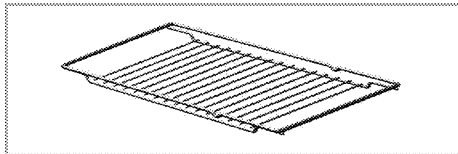
2. Lèche-frite

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. Grille

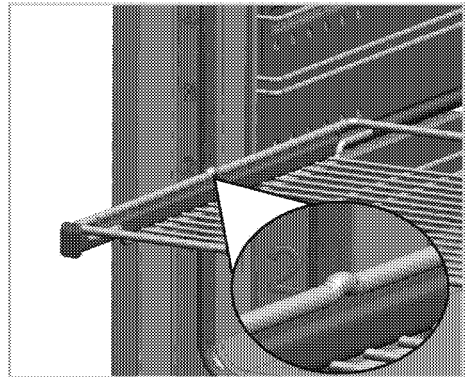
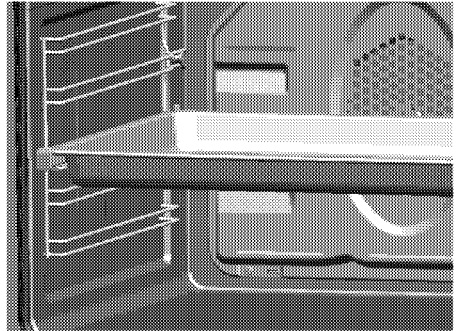
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3.1 kW
Fusible	16 A
Type de câble/section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1- Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation*, page 13.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et

les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



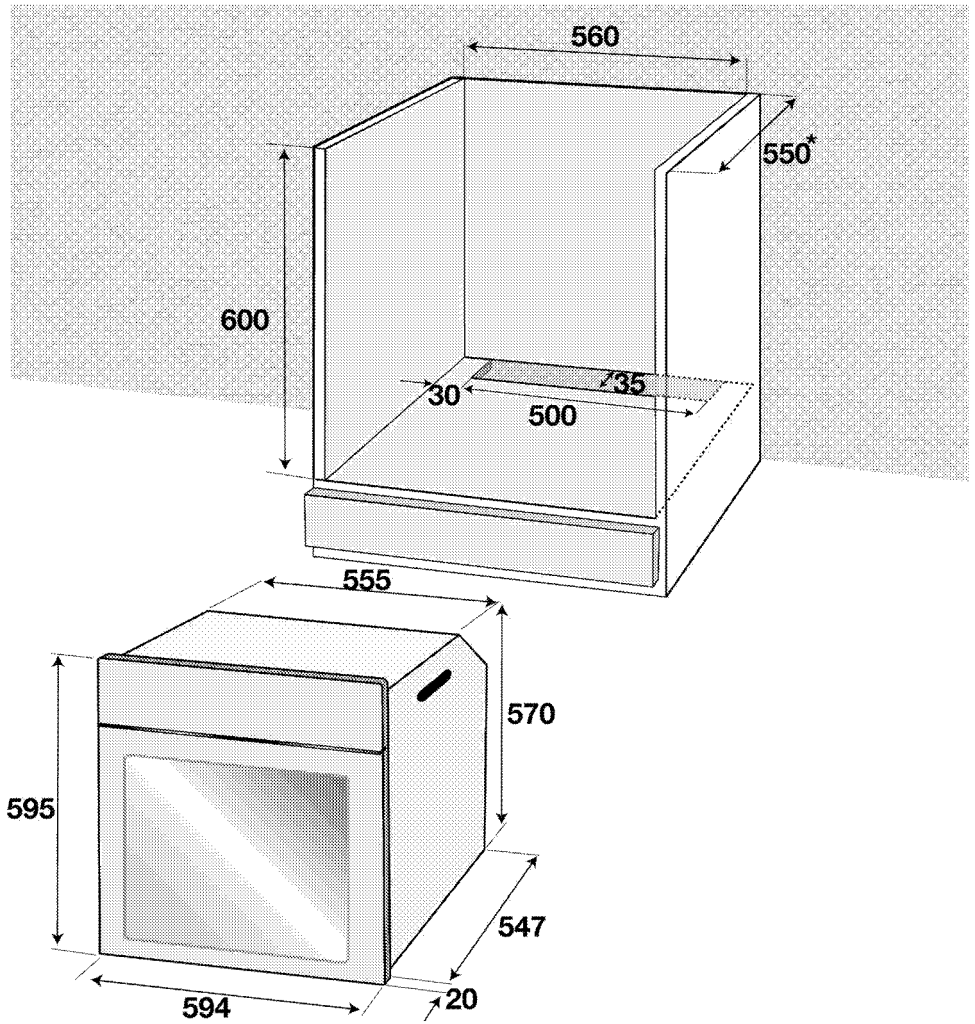
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



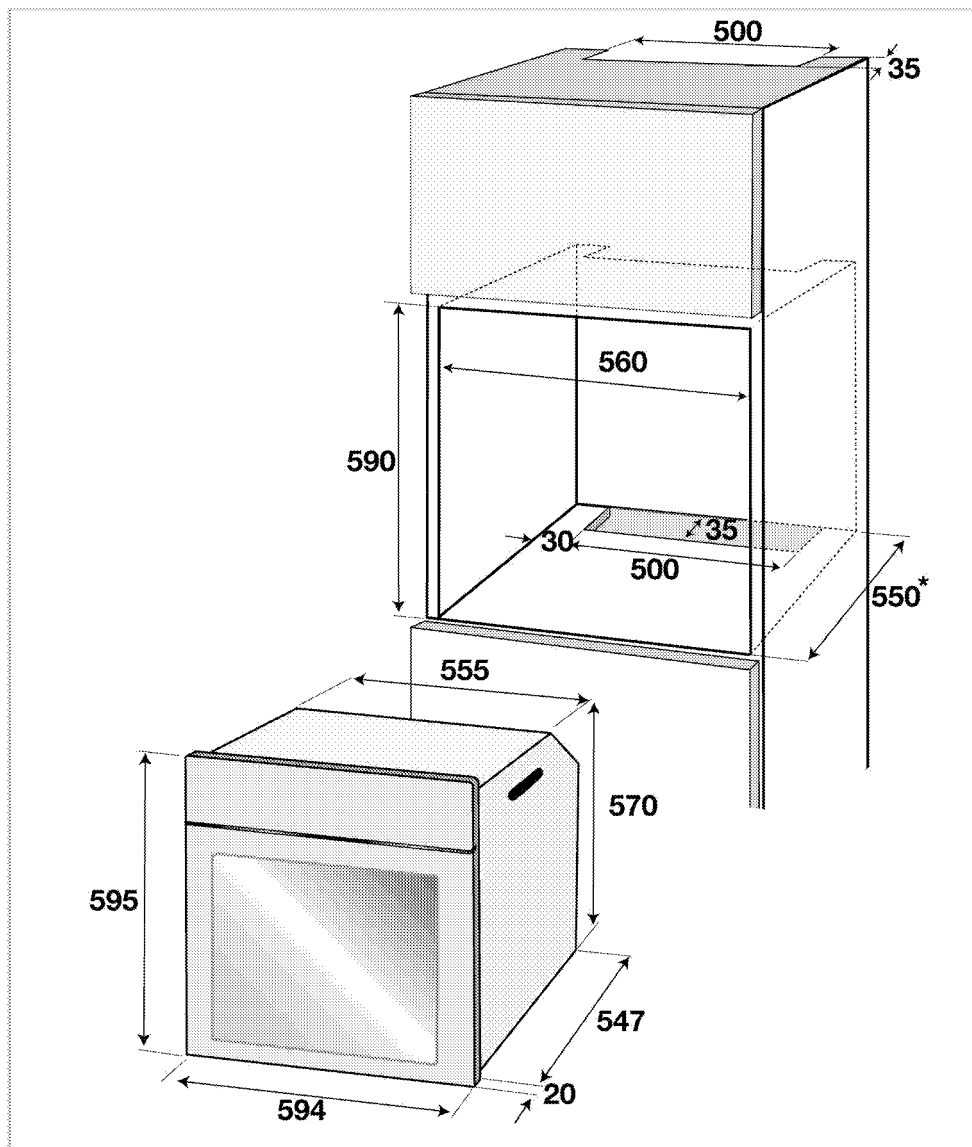
N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques

techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

**DANGER:**

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

**DANGER:**

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

**DANGER:**

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

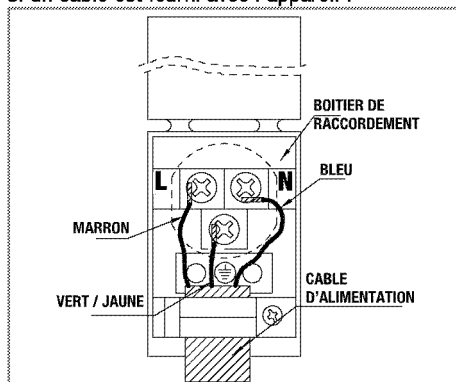
Raccordement du câble d'alimentation

Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.



1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives

IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

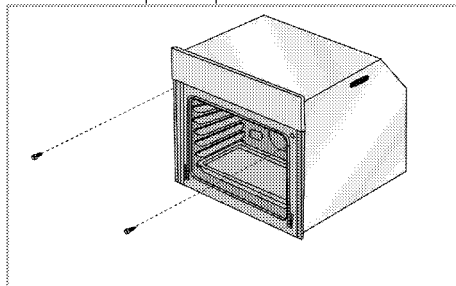
Si un câble est fourni avec l'appareil :

2. **Pour une connexion monophasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E)  (Terre)
- » ou
- Câble Gris/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

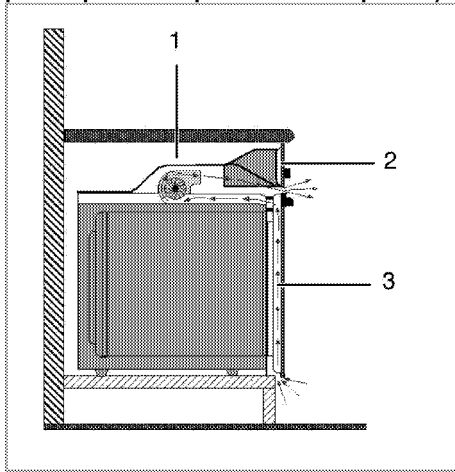
Installation des produits

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.



Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

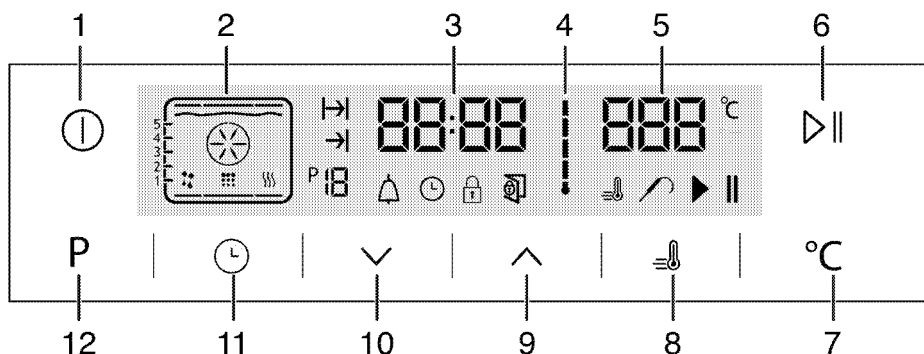
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.

- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage de l'heure



- 1 Touche Marche/Arrêt
 - 2 Affichage des fonctions
 - 3 Indicateur de l'horloge
 - 4 Symbole de température interne du four
 - 5 Champ d'indication de la température
 - 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
 - 7 Touche de réglage de la température
 - 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
 - 9 Touche plus
 - 10 Touche moins
 - 11 Touche de choix des fonctions
 - 12 Touche de retour à l'écran d'affichage
1. Au début du fonctionnement du four le symbole s'allume, appuyez sur les touches / pour régler l'heure.
 2. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.

Si l'heure actuelle n'a pas été réglée, l'indicateur de temps commencera à avancer/se déplacer à partir de **12 heures**. Le symbole s'activera pour signaler que l'heure actuelle n'a pas été réglée. Cette icône disparaît dès que l'heure est réglée.

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.

6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 29*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 29*



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne

sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

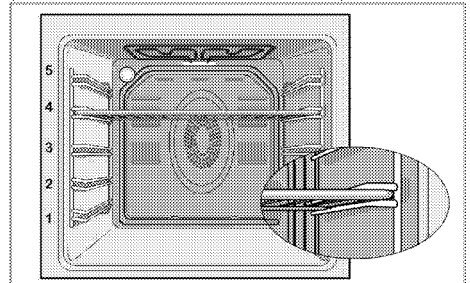
Arrêt du four électrique

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

(Varient en fonction du modèle de four.)



Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

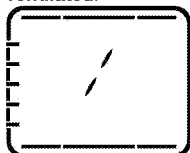
1. Chauffage supérieur et inférieur



Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

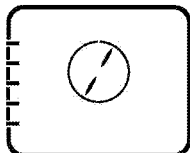
La position de châssis adaptée s'affichera à l'écran.

2. Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



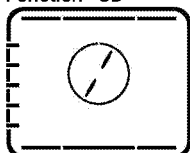
L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure, est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

3. Fonction surf



L'air chaud généré par le ventilateur et l'élément chauffant est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents plats et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples. Les parois perforées permettent une diffusion homogène de la chaleur dans l'ensemble de la cavité.

4. Fonction "3D"



Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur sont en marche. La nourri-

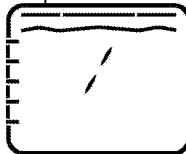
ture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

5. Fonction Pizza



Les éléments chauffants inférieur et avec ventilateur sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.

6. Gril pulsé



L'air chaud généré par le gril fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

7. Gril fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

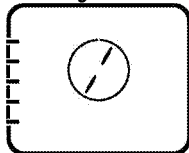
8. Gril



Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins.

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

9. Chauffage économique par ventilateur



Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

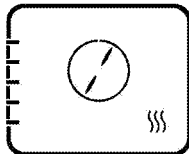
Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "**Chauffage économique par ventilateur**".

10. Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

11. Maintien au chaud



Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.

12. Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surge-

lés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

13. Mode pyrolyse-économie



Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Elle est recommandée pour les fours légèrement sales. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *Auto-nettoyage pyrolytique*, page 31.

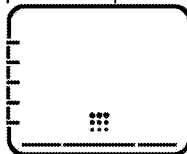
14. Pyrolyse



Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *Auto-nettoyage pyrolytique*, page 31.

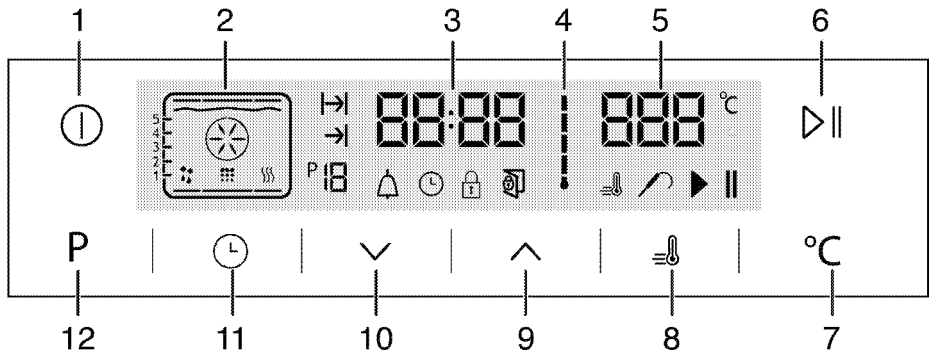
15. Nettoyagefaciledufour

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

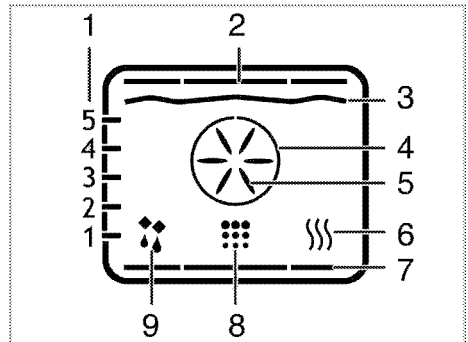


Grâce à cette fonction, la saleté (à enlever le plus tôt possible) du four se ramollit et se laisse nettoyer facilement. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage - Nettoyagefaciledufour » pour les détails.

Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Indicateur de l'horloge
- 4 Symbole de température interne du four
- 5 Champ d'indication de la température
- 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 7 Touche de réglage de la température
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche plus
- 10 Touche moins
- 11 Touche de choix des fonctions
- 12 Touche de retour à l'écran d'affichage



- 1 Gradins
- 2 Résistance de voûte
- 3 Résistance de grill
- 4 Chauffage rapide
- 5 Vapeur rapide
- 6 Maintien au chaud
- 7 Élément inférieur
- 8 Position de nettoyage
- 9 Fonctionnement avec ventilateur

- : Symbole de temps de cuisson
 : Symbole de fin du temps de cuisson
 : Nombre de fonctions
 : Symbole de l'alarme
 : Symbole Horloge
 : Symbole de verrouillage des touches
 : Symbole de porte ouverte
 : Symbole Booster (préchauffage rapide)
 : Symbole de thermomètre de cuisine
 : Symbole de pause cuisson
 : Symbole de début de cuisson

Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Tableau des fonctions :

Le tableau des fonctions indique les fonctions opérationnelles que vous pouvez utiliser et leurs températures maximales et minimales respectives.

Tableau des fonctions	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chauffage supérieur et inférieur	200	40-280
Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur	175	40-280

Surf	180	40-280
Fonction « 3D »	205	40-280
Fonction Pizza	210	40-280
Grill fort à chaleur tournante	200	40-280
Grill fort	280	40-280
Grill doux	280	40-280
Chauffage économique par ventilateur	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100



Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du maintien au chaud est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.



Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.



Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.



Même si le four est éteint, la lampe s'allume à l'ouverture de la porte.

Utilisation du four

- Appuyez sur la touche pendant environ 2 secondes pour ouvrir le four.
- » La première fonction s'affiche à l'écran après l'allumage du four. Quand l'affichage est sur ce mode, le temps de cuisson, la fin de cuisson et la fonction Booster (cuisson rapide) peuvent être réglés.



Le four s'éteindra automatiquement au bout de 20 secondes si aucun réglage du four n'est effectué sur cet écran.

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction.

Vous pouvez effectuer la cuisson en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

- La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche pour ouvrir le four.
- Choisissez une fonction en appuyant sur les touches .

- Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .

» Le symbole clignote.

- Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
- Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
- Placez votre plat dans le four.
- Appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole s'affiche à l'écran.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

- Le four ne s'arrête pas automatiquement à cause de la cuisson manuelle sans réglage du temps de cuisson. Vous pouvez arrêter la cuisson en appuyant une fois de plus sur le bouton .

» Lorsque le four termine la cuisson, le symbole apparaît à l'écran.

- Appuyez sur la touche pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.






Faire la cuisson en définissant la durée de cuisson :

Vous pouvez vous assurer que le four s'éteigne en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

- La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche pour ouvrir le four.
- Choisissez une fonction en appuyant sur les touches .
- Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .








» Le symbole clignote.











- Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
- Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole du temps de cuisson s'affiche à l'écran.


7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches  et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche .
- » Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu.
8. Placez votre plat dans le four.
9. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole  s'affiche à l'écran.
 - » Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.
 - » Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.
10. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
 - » L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.

Réglage de la fin de l'heure de cuisson à une heure ultérieure :

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.


1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche  pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches .
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
 - » Le symbole  clignote.
4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
6. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  du temps de cuisson s'affiche à l'écran.


7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches  et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche .
- » Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu.
8. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
9. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches  et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche .
- » Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu.
10. Placez votre plat dans le four.
11. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole  s'affiche à l'écran.
 - » Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.
12. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
13. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
 - » L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.


 Si vous souhaitez annuler uniquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson après les avoir réglés, vous devez réinitialiser la durée de cuisson.

Réglage du booster (préchauffage rapide)


Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.


 Booster ne peut pas être sélectionné sur les positions décongélation, chauffage économique par ventilateur, de maintien de la chaleur et de nettoyage. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

1. Appuyez sur la touche  après le réglage de la température, de la fonction, du temps de cuisson et de la fin de cuisson.

» Le symbole  s'affiche en continu et le réglage de booster (préchauffage rapide) est activé.

» Le symbole Booster disparaît dès que le four atteint la température souhaitée et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction booster.

2. Appuyez à nouveau sur la touche  afin d'annuler la fonction de préchauffage rapide.



» Le symbole  disparaît et le réglage de préchauffage rapide est désactivé.

Arrêt du four électrique


Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.



Activation du verrouillage des touches


Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

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



» La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.

2. Appuyez sur  pour activer le verrouillage de touches.

» Une fois le verrouillage de touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé. Confirmez en appuyant sur .


 Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage de touches est activée. Le verrouillage de touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.


Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur

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

» La fonction « Marche » s'affichera à l'écran.

2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .



» La fonction « ARRÊT » s'affichera une fois le verrouillage de touches désactivé. Confirmez en appuyant sur .


 Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage de touches est activée. Les réglages de verrouillage de touches ne seront pas annulés en cas de coupure d'électricité.



Définir l'alarme


Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.


L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.

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

 L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  / .

» Le symbole  restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.



3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole  se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.


Couper l'alarme.


1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement audio.

» L'avertissement audio s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme :



1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.


2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.


 La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.

Modification de l'heure


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



2. Appuyez sur les touches  /  pour régler l'heure.


3. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole  et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.

 Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.





Réglage du volume

1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche  à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'VOL' s'affiche à l'écran.

2. Appuyez sur les touches  /  afin de régler l'une des tonalités L0, L1 ou L2

- Appuyez sur la touche  ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage

Réglage de l'option Lampe économique

- Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche  à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'LP' s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur les touches  /  pour activer les options On ou ECO.
- Appuyez sur la touche  ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage
- Une fois activé, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée.
- Une fois défini sur ECO, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée avant de s'éteindre 15 secondes après.



Si vous appuyez sur une touche quelconque pendant le fonctionnement de l'appareil (en dehors des touches  et , la lampe s'allume et s'éteint ensuite près 15 secondes.

Tableau des temps de cuisson






























Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie



Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		3	175	25 ... 30
Gâteaux en moule*	Un niveau		2	180	50 ... 60
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 3	175	35 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Génoise*	Un niveau		3	200	8 ... 12
	2 niveaux		1 - 3	200	15 ... 20
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	15 ... 20
Cookies*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 3	175	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à choux*	Un niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 3	200	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Pâte au beurre*	Un niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 3	200	35 ... 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Levain de pâte*	Un niveau		2	200	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un niveau		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casseroles)	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
	Un niveau		2	15 min. 250/max,	55 ... 65

Dinde (5,5 kg)	Un niveau		1	puis 180 ... 190 25 min. 250/max. puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		1	25 min. 250/max. puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30
	Un niveau		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Chauffage économique par ventilateur

Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode «Chauffage économique par ventilateur».

En mode « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Nombre de plaques	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque	2	200	35 ... 40
Cookies	Une plaque	2	200	30 ... 35
Pâte à croûtes	Une plaque	2	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Une plaque	2	200	40 ... 45

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Pour la meilleure cuisson possible (fonction Surf) :

- Vous pouvez cuire des aliments à base de pâte compacte tels que des petits pains, des gâteaux dans du papier, des cookies ou des biscuits cuits simultanément sur 1, 2 ou 3 plaques grâce à la répartition homogène de la chaleur garantie par cette fonction.
- Vous pouvez cuire des aliments à base de pâte humide, comme des tartes aux pommes et des tourtes dans des plaques, cuites simultanément sur 2 plaques.
- La cuisson de grande quantité de denrées contenant une importante quantité de liquide ou une pâte levée sur une seule plaque permet d'améliorer les résultats de cuisson. Une cuisson plus homogène est obtenue pour le gros volumes d'aliments qui lèvent à mesure que l'air chaud provient également des parois latérales, une fonction que n'ont pas les fours conventionnels.
- Vous économisez du temps et de l'énergie tout en obtenant une cuisson optimale grâce à la caractéristique de cuisson à plaques multiples de cette fonction.

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche pour ouvrir le four.
 2. Appuyez sur pour sélectionner la fonction de grill désirée.
 3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
- » Le symbole clignote.
4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
 5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
 6. Appuyez sur la touche pour activer le grill si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole s'affiche à l'écran.
- » Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la tem-

pérature interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

7. Vous pouvez arrêter le grill en appuyant une fois de plus sur le bouton .

» Lorsque le four termine le grill, le symbole apparaît à l'écran.

Extinction du grill

1. Appuyez sur la touche pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C)**	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	250/max	20...25 min. *
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	250/max	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	250/max	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	250/max	25...30 min. *
Côtelettes de veau	4...5	250/max	25...30 min. *
Pain toast *	4	250/max	1...3 min.

* selon l'épaisseur


**Préchauffez pendant 5 minutes.


**Si la température du grill de votre appareil ne peut être réglée, le grill va fonctionner à une température maximale.

6 Maintenance et entretien


Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

 **DANGER:**
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

 **DANGER:**
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !


- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

 N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

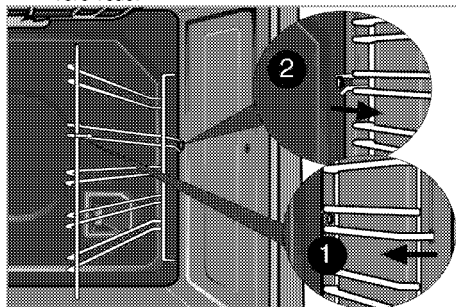
 Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

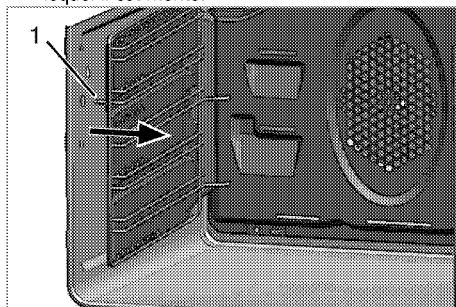
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.




(Si votre appareil est doté de la fonction « Surf »)

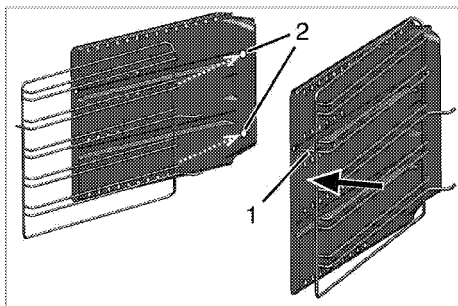
1. Retirez la goupille (1) du rail latéral en le tirant dans le sens de la flèche avec la paroi latérale sur lequel il est monté.



2. Retirez le rail latérale et la paroi latérale complètement en les tirant vers vous.
3. Retirez le support latéral des orifices (2) de la paroi du four en tirant dessus.

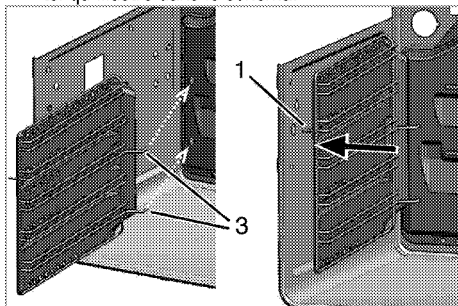
 Le nombre d'orifices derrière la paroi latérale et la taille de la grille métallique peuvent varier selon le modèle de l'appareil.

4. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le rail latéral et la paroi latérale et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.
5. Placez le rail latéral en l'ajustant sur les orifices (2) à l'arrière de la paroi latérale.



i Si vous avez la fonction télescopique flexi de votre produit; il ya un trou dans le mur du revers de surf. Placer la grille de côté en tirant dans le trou.

- Fixez le rail latéral à la paroi latérale en tirant la goupille (1) du rail latéral dans le sens de la flèche.
- Placez l'ensemble du rail latéral et de la paroi latérale sur sa position d'origine en plaçant les goupilles dans les orifices (3) sur la paroi arrière, tel qu'illustré dans le schéma.



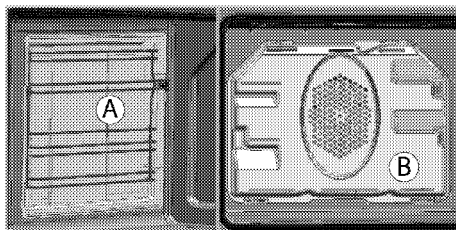
- Placez la goupille (1) du rail latéral à sa place, tel qu'illustré dans le schéma.

i Veillez à ce que le rail latéral et la paroi latérale soient placés correctement.

Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).

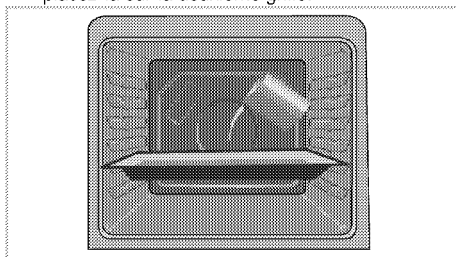


Nettoyage vapeur facile

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur la deuxième grille.



- Sélectionnez la fonction de nettoyage vapeur facile. La durée de nettoyage apparaîtra à l'écran et ne pourra être modifiée. Vous ne pourrez modifier cette valeur. Vous pouvez définir l'heure de fin de cette fonction de nettoyage.
- Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
- Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

Auto-nettoyage pyrolytique



DANGER:

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé d'un auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 430-480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la pièce. La

pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

1. Retirez tous les accessoires du four. Dans les modèles équipés de rails latéraux, n'oubliez pas de sortir les rails latéraux

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.






Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.

Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé.

En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.


3. "Pyrolyse"  Sélectionnez la fonction pyrolytique (auto-nettoyage).

 Il est recommandé d'utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'est pas très sale. Si cette fonction est utilisée pour nettoyer une saleté importante, le nettoyage ne sera pas suffisant. Dans ces cas, la fonction pyrolytique  doit être appliquée après la fin du cycle de nettoyage économique .

La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. La durée peut en être réglée.

La fin du cycle d'auto-nettoyage peut être réglée.

4. La porte du four ne peut pas être ouverte et le

symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée du verrou de la porte tant que

le symbole de verrouillage  n'a pas disparu.

5. Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

Nettoyage de la porte du four.

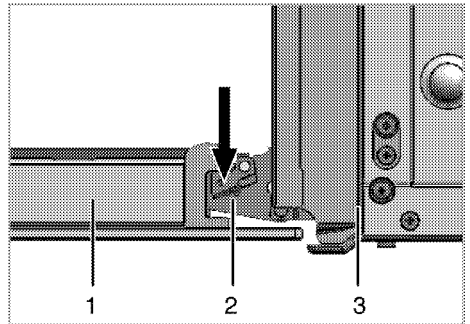
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



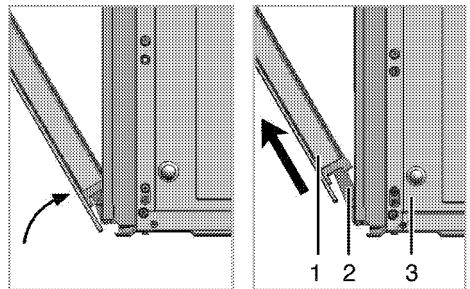
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte frontale
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.



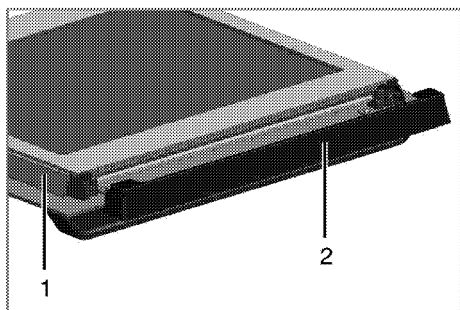
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

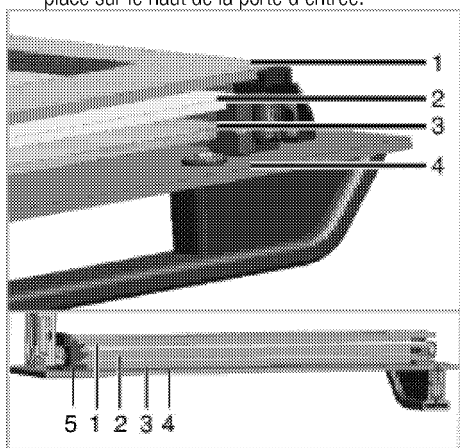
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

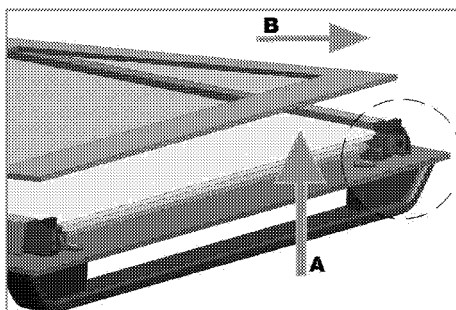
1. Ouvrez la porte du four.



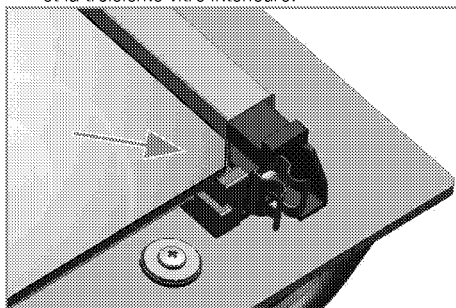
- 1 Cadre
- 2 Pièce en plastique
2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Deuxième panneau de verre intérieur
- 3 Troisième panneau de verre intérieur
- 4 Panneau de verre extérieur
- 5 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas
3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.



4. Répétez cette opération pour enlever la deuxième et la troisième vitre intérieure.



La première étape pour remonter la porte et de réinstaller les deuxième et troisième panneaux de verre (2, 3).

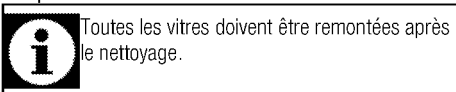
Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.

Comme les deuxième et troisième panneaux en verre sont interchangeables, leur ordre d'installation n'est pas important.

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans les encoches en plastiques inférieures (5).

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".



Toutes les vitres doivent être remontées après le nettoyage.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 12 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.



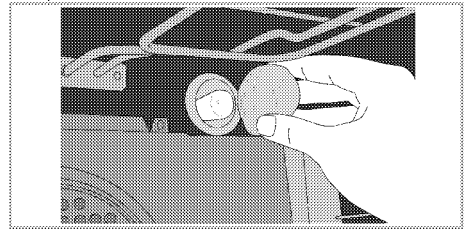
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



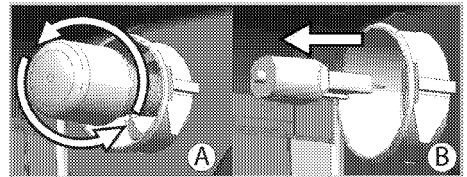
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

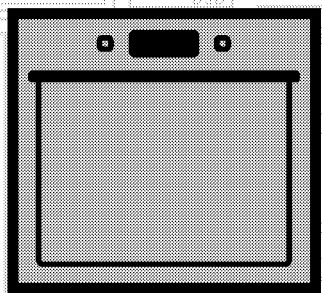
- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Beépített sütő

Használati útmutató



HU

beko

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sultüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások 4
 Elektromos biztonság 4
 Termékbiztonság 5
 Rendeltetés 7
 Biztonsági előírások gyermekekre nézve 8
 A régi termék leselejtezése 8
 A csomagolóanyag kidobása 8

2 Általános tájékoztató 9

Áttekintés 9
 A csomag tartalma 10
 Műszaki adatok 11

3 Beszerelés 12

Üzembe helyezés előtt 12
 Üzembe helyezés és csatlakoztatás 14
 A régi termék leselejtezése 16

4 Elkészítés 17

Energiatakarékossági tippek 17
 Első használat 17

Időbeállítás 17
 A készülék első tisztítása 17
 Első bekapcsolás 17

5 A sütő működtetése 19

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről 19
 Az elektromos sütő használata 19
 Működési módok 19
 A sütő vezérlő egységének működtetése 21
 Sütési időtáblázat 25
 A grillsütő működtetése 27
 Sütési idő táblázat grillezéshez 27

6 Karbantartás és tisztítás 28

Általános tájékoztató 28
 A vezérlőpult tisztítása 28
 A sütő tisztítása 28
 A sütő ajtajának eltávolítása 30
 Az ajtó belső üvegeének eltávolítása 30
 A sütő lámpájának cseréje 32

7 Hibaelhárítás 33

Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni.
Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó

felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.

- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelelő a terméknek.

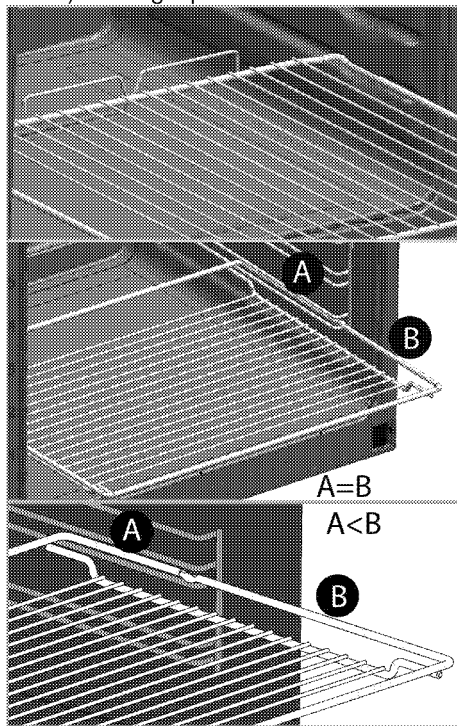
Termékbiztonság

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró

felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.)
A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra
Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcat megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcat csúsztassa

be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. Ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textil terméket a fogantyúra, amikor a grill funkció van bekapcsolva a nyitott ajtó mellett.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- FIGYELEM: Mielőtt égőt cserél, az áramütés megelőzése érdekében győződjön meg róla, hogy a készüléket kikapcsolta.
- A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződéseket. Minden tartozékot távolítson el a sütő belsejéből.
Ha az Ön terméke rendelkezik hőálló tartozékkal (a magas hőmérsékletű öntisztításnak ellenálló) akkor nem kell eltávolítania ezen tartozékokat a sütőből. lásd. *A csomag tartalma, oldal 10.*
- A forró felületek égési sérülést okozhatnak! Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.

- A pirolitikus tisztítás közben a sütő felületei jobban felforrósodhatnak, mint normál használat közben. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne értje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.

- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráúlni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételt felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

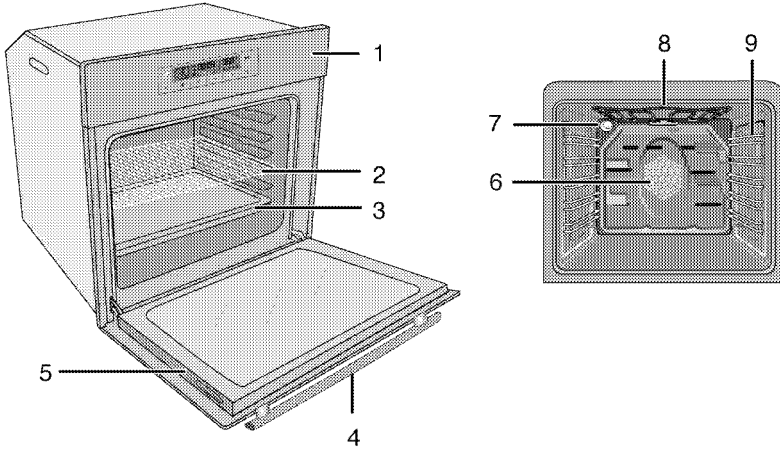
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

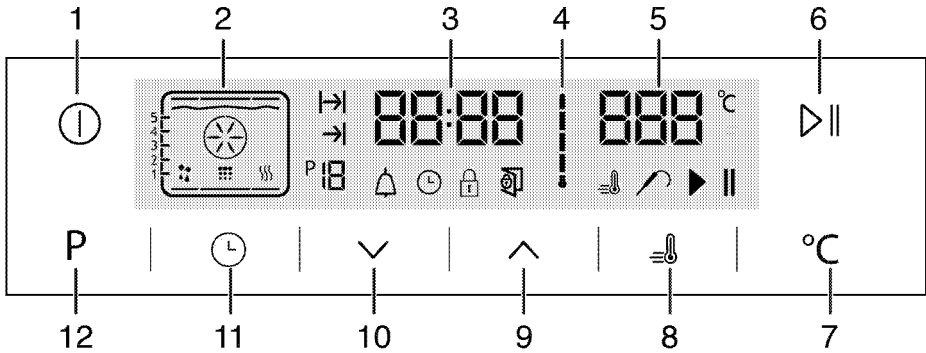
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- | | | | |
|---|--------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Vezérlőpanel | 6 | Ventillátor-motor (lemezacél mögött) |
| 2 | Sütőrács | 7 | Lámpa |
| 3 | Tálca | 8 | Felső melegítő elem |
| 4 | Fogó | 9 | Polc elhelyezése |
| 5 | Ajtó | | |



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|--|
| 1 | Be- / Kikapcsoló gomb | 7 | Hőmérséklet beállító gomb |
| 2 | Funkció kijelző | 8 | Booster szimbólum (gyors előmelegítés) |
| 3 | Aktuális idő kijelző mező | 9 | Plusz gomb |
| 4 | Sütő belső hőmérséklete szimbólum | 10 | Mínusz gomb |
| 5 | Hőmérséklet-kijelző mező | 11 | Beállító gomb |
| 6 | Sütés elindítása/leállítása gomb | 12 | Funkció kijelzőre visszatérés gomb |

A csomag tartalma

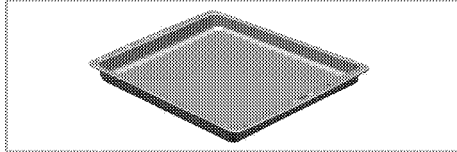


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

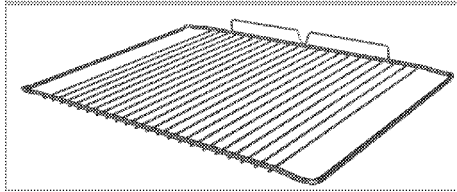
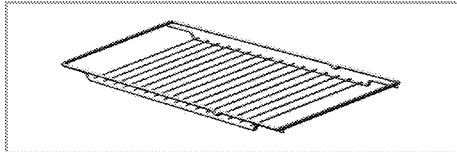
2. Sütőtálca

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sültetekhez használható.



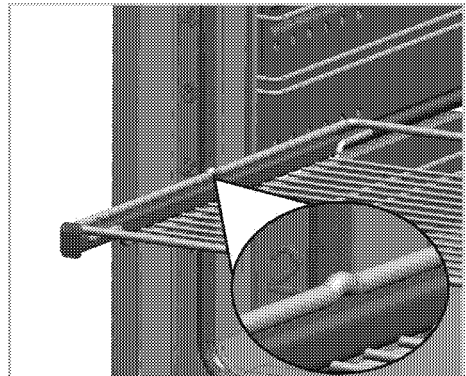
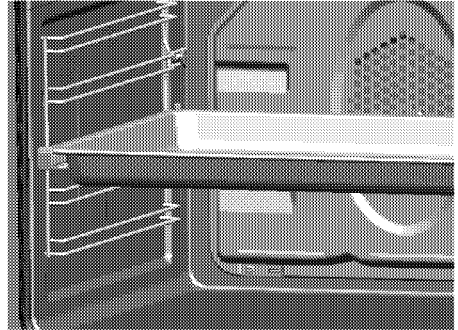
3. Sütőrács

Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



4. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálca és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcat és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	3.1 kW
Biztosíték	16 A
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5- Alsó és felső melegítés.

** Lásd . *Beszereles, oldal 12.*



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.



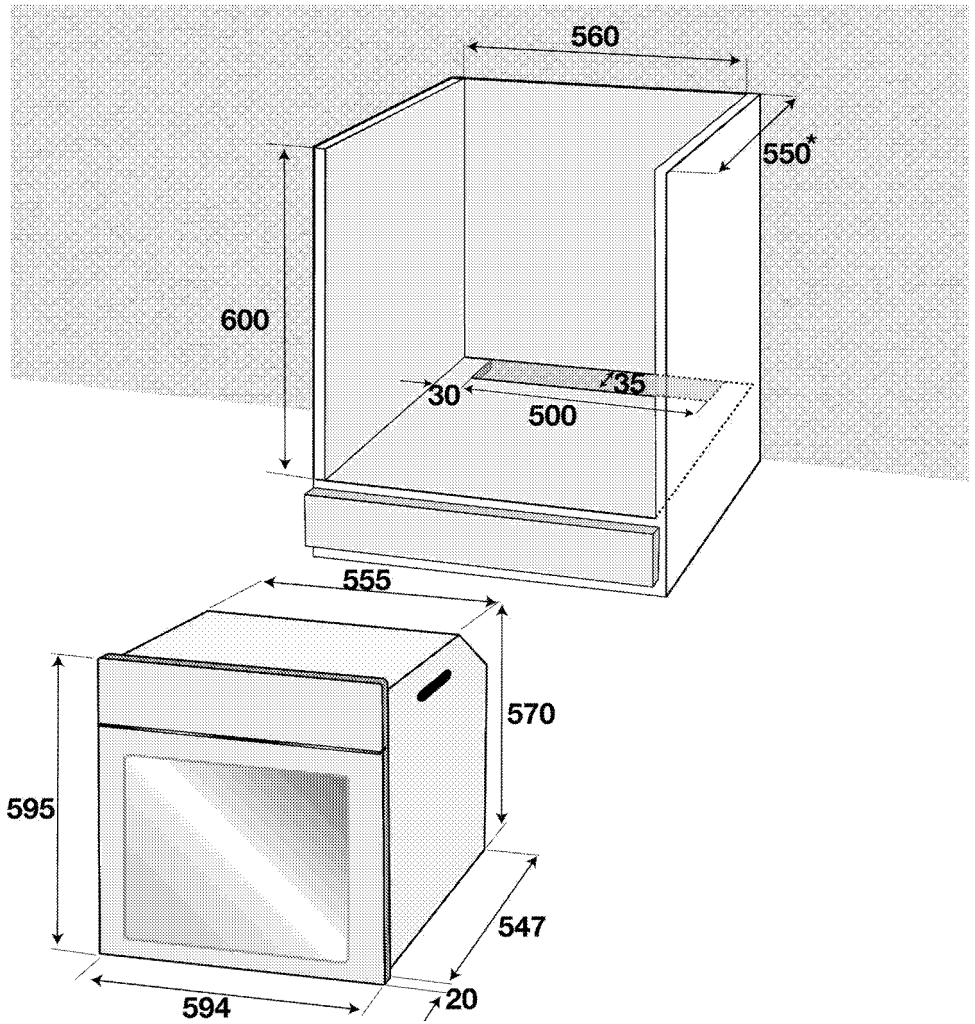
Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.



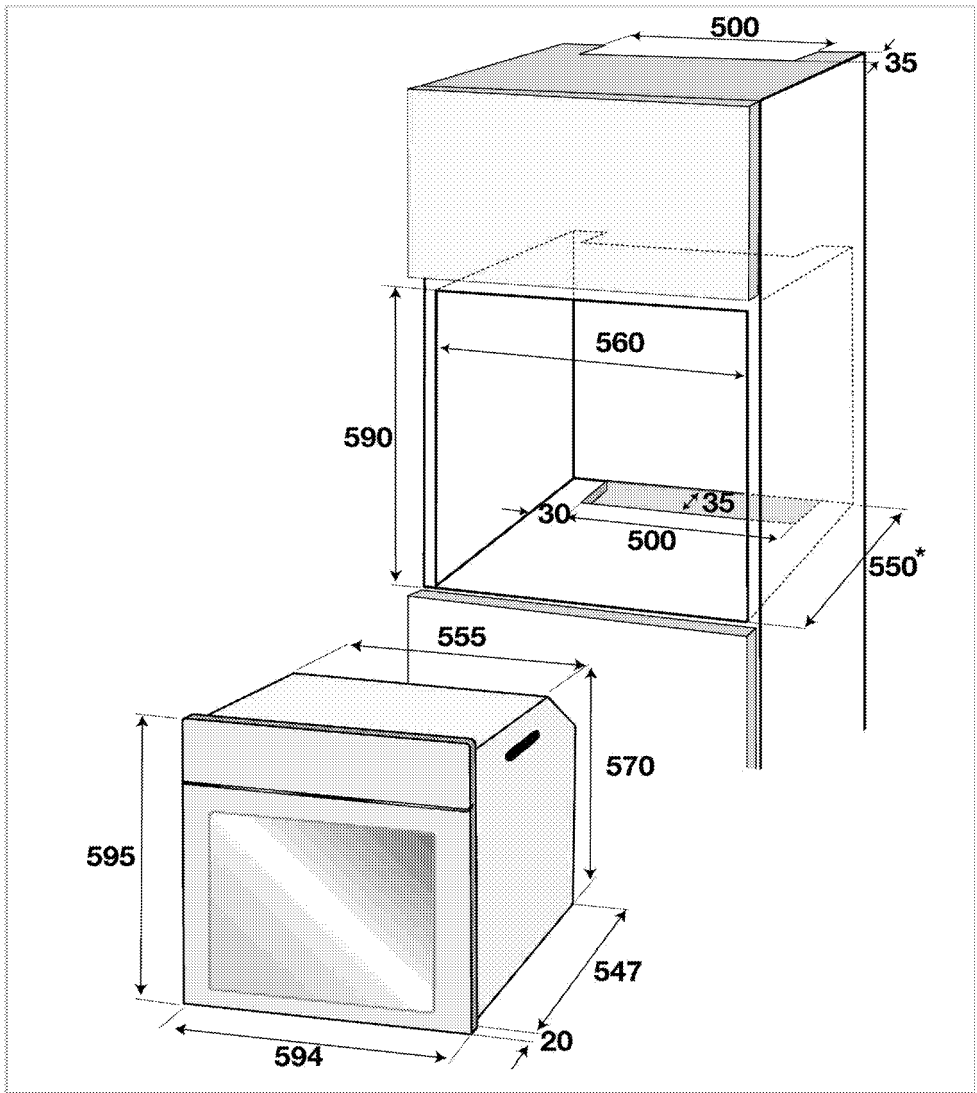
A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Amennyiben a készüléken drótfogantyúk találhatóak, akkor a készülék mozgatása után nyomja vissza azokat a készülék oldalába.



* perc



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt konnektorhoz csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait

bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.



VESZÉLY:

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



VESZÉLY:

A vezetékét nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sárült vezetékét csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típus táblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

A tápkábel csatlakoztatása

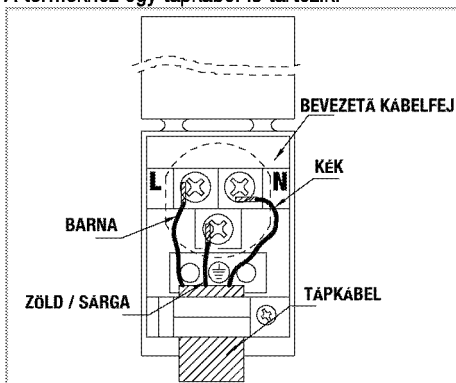


A vezetékésés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/ csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítéktól, biztonsági kapcsolótól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:

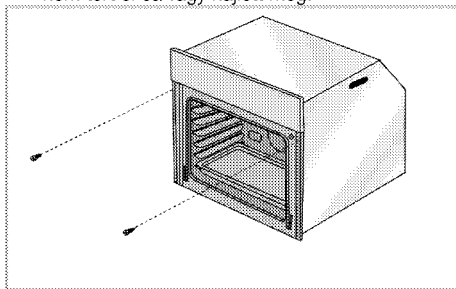


2. **Egyfázisú csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna/ fekete kábel = L (fázis)
 - Kék/ szürke kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/ sárga kábel = (E) (Földelés)
- » vagy
- Szürke/ fekete kábel = L (fázis)
 - Kék/ Barna kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/ sárga kábel = (E) (Földelés)

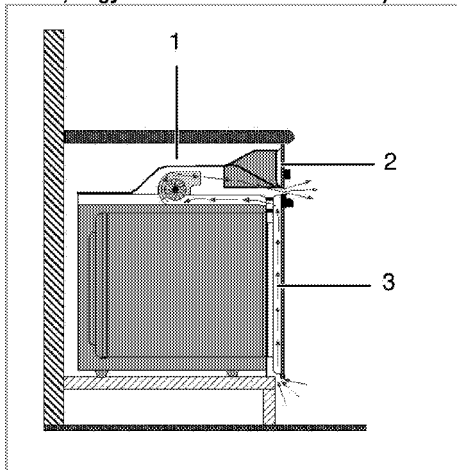
A termékek beszerelése

1. Illesse és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/ vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



- 1 Hűtő ventilátor
2 Vezérlőpanel
3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.



A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik. Ha a sütő időzítőjét használva süttött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szígszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékosági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

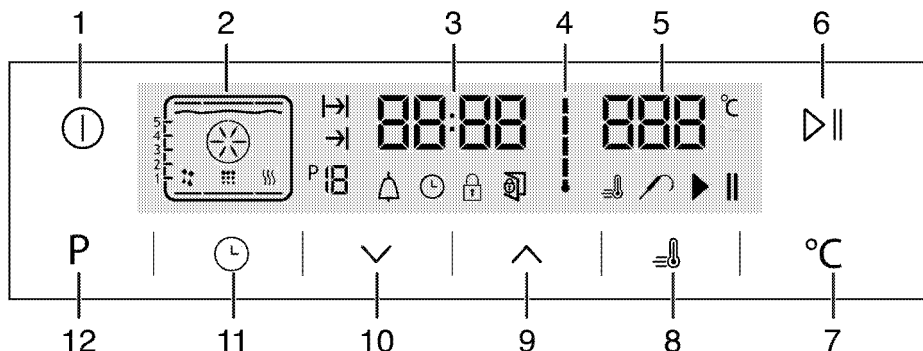
- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A

sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.

- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.

Első használat

Időbeállítás



- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
 - 2 Funkció kijelző
 - 3 Aktuális idő kijelző mező
 - 4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
 - 5 Hőmérséklet-kijelző mező
 - 6 Sütés elindítása/leállítása gomb
 - 7 Hőmérséklet beállító gomb
 - 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
 - 9 Plusz gomb
 - 10 Mínusz gomb
 - 11 Beállító gomb
 - 12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb
1. A sütő kezdeti beüzemelésénél a 🕒 szimbólum jelenik meg, érintse meg a ^ / v billentyűket az idő beállításához.
 2. Hagyja jóvá a beállítást a 🕒 szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.

i Ha nem állítja be az aktuális időt, az időkijelző 12:00-ról indulva folyamatosan növekszik. A 🕒 megjelenik, ez jelzi, hogy az aktuális idő nincs beállítva. Amint az időt beállítja, ez eltűnik.

A készülék első tisztítása

i Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19*

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 27*.
4. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 27*



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak!
A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozik. A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlé egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálan, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladjon meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsi a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a

kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt. Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

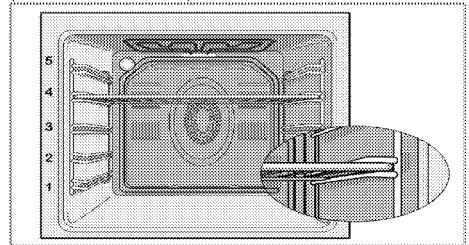
Az elektromos sütő használata

Az elektromos sütő kikapcsolása

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.

A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

1. Felső és alsó melegítés



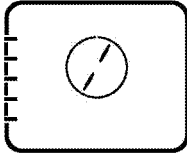
Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával. A kijelzőn megjelenik a megfelelő rácsmagasság.

2. Légekveréses alsó/felső sütés



Az alsó és felső melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan és egyenletesen eloszlik az egész sütőben. Sütés egy tálcával.

3. Szűrő funkció



A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas arra, hogy az ételt különböző magasságban süsse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.

4. "3D" funkció



A felső és alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

5. Pizza funkció



Az alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Pizzasütéshez alkalmas.

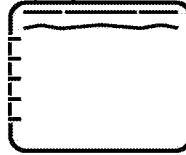
6. Teljes grill + Légkeverés



A teljes grill által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

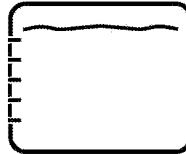
7. Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

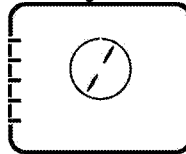
8. Grill



A sütő tetején található kis grill működésben van. Grillezéshez és gratin készítésre alkalmas.

- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

9. Gazdaságos ventilátoros melegítés



Energiatakarékosági céllal használhatja ezt a funkciót a 160-220°C hőmérsékleten folytatott légkeveréses sütés helyett. Azonban a sütési idő kissé megnövekszik.

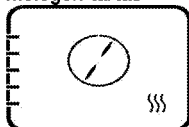
A funkcióhoz kapcsolódó sütési időket a "Gazdaságos ventilátoros melegítés" táblázatban találja.

10. Alsó melegítés



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmas pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pírítására.

11. Melegen tartás



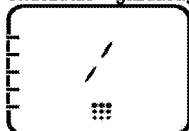
Az ételek hosszú ideig tartó melegen tartására alkalmas.

12. Ventilátorral működik



A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.

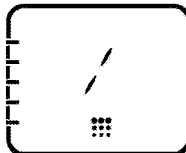
13. Öntisztítás - gazdaságos mód



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magas hőmérsékleten öntisztítást végezzen. Kevésbé szennyezett sütőkhöz ajánlott. A funkció használata

előtt olvassa el az útmutató tisztításról szóló részét, lásd *Pirólitikus öntisztítás, oldal 29.*

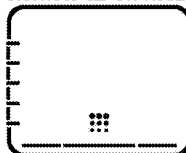
14. Öntisztítás



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magas hőmérsékleten öntisztítást végezzen. A funkció használata előtt olvassa el az útmutató tisztításról szóló részét, lásd *Pirólitikus öntisztítás, oldal 29.*

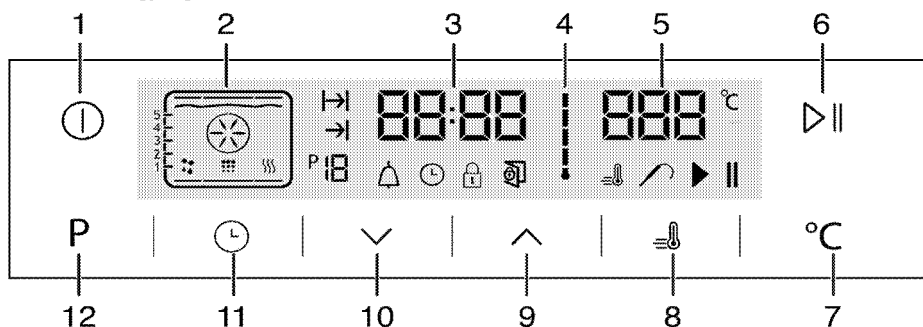
15. Könnyű gőztisztítás

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő kosz (nem túl sok idő után) fellazuljon és könnyebben tisztítható legyen. Kérjük olvassa el a "Tisztítás - könnyű gőztisztítás" fejezetet a könnyű gőztisztításhoz.

A sütő vezérlő egységének működtetése

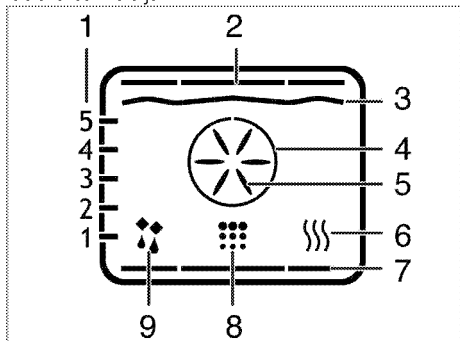


- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelző
- 3 Aktuális idő kijelző mező
- 4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
- 5 Hőmérséklet-kijelző mező
- 6 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 7 Hőmérséklet beállító gomb
- 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 9 Plusz gomb
- 10 Mínusz gomb
- 11 Beállító gomb
- 12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

- : Sütési idő szimbólum
- : A sütési idő vége szimbólum
- : Funkció gomb
- : Riasztási szimbólum
- : Óra szimbólum
- : Billentyűzár szimbólum
- : Nyitott ajtó szimbólum
- : Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- : Húspróba szimbólum
- : Sütés szüneteltetése szimbólum
- : Sütés indítása szimbólum

Funkciótáblázat:

A sütővel használható működési funkciókat és a maximum és minimum hőmérsékletüket a funkció táblázatban találja.



- 1 Polc elhelyezése
- 2 Felső melegítő
- 3 Grill melegítő
- 4 Hőfokozó
- 5 Turbó légkeverés
- 6 Melegen tartás
- 7 Alsó melegítő
- 8 Tisztítási állapot
- 9 Ventilátorral működik

i A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek!

Funkciótáblázat	Javasolt hőmérséklet (°C)	Hőmérsékleti intervallum (°C)
Felső és alsó melegítés	200	40-280
Légkeveréses alsó/felső sütés	175	40-280
Szűf	180	40-280
"3D" funkció	205	40-280
Pizza funkció	210	40-280
Ventilátor melegítésű nagy grill	200	40-280
Teljes grill	280	40-280
Alacsony grill	280	40-280
Gazdaságos ventilátoros melegítés	180	160-220
Alsó melegítés	180	40-220
Melegen tartás	60	40-100

i Biztonsági okokból a melegen tartást leszámítva a maximálisan beállítható sütési idő minden funkció esetében 6 óra. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt.

i Miközben a beállításokat végzi, az órán villognak a megfelelő ábrák.

i Ha a sütőn bármelyik funkció aktív, vagy ha fél-automata vagy teljesen automata programozást választott, az aktuális idő nem állítható be.

i A sütőlámpa akkor is ég, ha a sütő ki van kapcsolva, de az ajtaja nyitva van.

A sütő működtetése

1. A sütő kinyitására érintse meg kb. 2 másodpercre a **i** billentyűt.

» A sütő bekapcsolását követően megjelenik a kijelzőn az első működési funkció. Ebben a módban beállítható az üzemmód, a sütési idő, a sütési idő vége és a Bootser (gyors felmelegítés) funkció.

i A sütő 20 másodpercen belül automatikusan kikapcsol ha semmit sem állít be a kijelzőn.

Manuális sütés a hőmérséklet és a működési funkció kiválasztásával

Sűthet úgy is, hogy kiválasztja az elkészítendő ételnek megfelelő hőmérsékletet és működési funkciót, manuális vezérléssel, a sütés időtartamának beállítása nélkül.

1. Miután a **i** gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
 2. Válassza ki a működési funkciót a **~** billentyűkkel.
 3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a **°C** gomb megérintésével.
- » Az **°C** szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a **~** billentyűkkel.
 5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a **°C** billentyű megérintésével.
 6. Tegye be az edényt a sütőbe.
 7. Ha megfelelő a hőmérséklet és a működési funkció, érintse meg a **▶ ||** billentyűt a sütés megkezdéséhez. A **▶** szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegsik. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzetet a funkció kijelzőn jelenik meg.

8. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel manuális sütésre állította a főzési idő megadása nélkül. A ► || billentyű ismételt megnyomásával fejezheti be a sütést.

» A sütő befejezi a sütést, és megjelenik a kijelzőn a || szimbólum.

9. Érintse meg kb. 2 másodpercre a ① gombot a sütő bezárásához.

Sütés a sütési idő beállításával:

Biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsoljon, ha kiválasztja az ételnek megfelelő hőmérsékletet és a működési funkciót, és beállítja a sütési időt, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1. Miután a ① gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.

2. Válassza ki a működési funkciót a ~~~ billentyűkkel.

3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a ™ gomb megérintésével.

» Az ™ szimbólum villog.

4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ~~~ billentyűkkel.

5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a ™ billentyű megérintésével.

6. Érintse meg a ⌚ billentyűt, amíg a |> szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.

7. Állítsa be a sütési időt a ~~~ billentyűkkel, és hagyja jóvá a ⌚ billentyű megérintésével.

» A sütési idő beállítása után a |> szimbólum folyamatosan látszik.

8. Tegye be az edényt a sütőbe.

9. Érintse meg a ► || billentyűt a sütés elkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, a működési funkciót és a sütési időt. A ► szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» A sütő felmelegsik a beállított hőmérsékletre, és a beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegsik. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. Sorban kigyulladnak a belső

hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzetet a funkció kijelzőn jelenik meg.

10. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az "End" felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.

11. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.

» A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.

Sütési idő beállítása későbbi időpontra:

Biztosíthatja, hogy a sütő automatikusan elinduljon és kikapcsoljon az ételnek megfelelő hőmérséklet, működési funkció és sütési idő beállításával, és ha a sütési idő végét későbbi időpontra állítja, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1. Miután a ① gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.

2. Válassza ki a működési funkciót a ~~~ billentyűkkel.

3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a ™ gomb megérintésével.

» Az ™ szimbólum villog.

4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ~~~ billentyűkkel.

5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a ™ billentyű megérintésével.

6. Érintse meg a ⌚ billentyűt, amíg a |> szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.

7. Állítsa be a sütési időt a ~~~ billentyűkkel, és hagyja jóvá a ⌚ billentyű megérintésével.

» A sütési idő beállítása után a |> szimbólum folyamatosan látszik.

8. Érintse meg a ⌚ billentyűt, amíg a |> szimbólum, mely a sütési idő végét jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.

9. Állítsa be a sütési időt a ~~~ gombokkal, és hagyja jóvá a beállítást a ⌚ billentyű megérintésével.

» Attól kezdve, hogy beállította a sütési idő végét, a |> szimbólum folyamatosan látszani fog a kijelzőn.

10. Tegye be az edényt a sütőbe.

11. Érintse meg a ► || billentyűt a sütés megkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, működési funkciót, sütési időt és a sütési idő végét. A ► szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» Az időzítő automatikusan kiszámolja a sütési idő kezdetét úgy, hogy a megadott vég-időpontból a sütési

időt levonja. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

12. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az "End" felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.

13. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.

» A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.



Ha törölni szeretne egy már beállított sütési időt vagy a sütési időt plusz a sütési idő végét, ismét be kell állítania a sütési időt.

A Bootser (erősítő) beállítása (Gyors előmelegítés)

A Bootser (gyors előmelegítés) funkcióval a sütő gyorsabban eléri a kívánt hőfokot.



A Booster funkció nem választható olvasztás, gazdaságos ventilátoros melegítés, melegen tartás és tisztítás funkció esetén.

Áramkimaradás esetén a Booster beállításai törlődnek.

1. Érintse meg a billentyűt a hőmérséklet, a működési funkció, a sütési idő és a sütési idő vége beállítását követően.
- » A szimbólum ezt követően folyamatosan látszik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció bekapcsol.
- » A Bootser szimbólum eltűnik, amit a sütő a kívánt hőfokot eléri, és a sütő visszatér a Bootser funkció előtti működésre.
2. Érintse meg a billentyűt ismét a booster funkció kikapcsolásához.
- » A szimbólum eltűnik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció kikapcsol.

Az elektromos sütő kikapcsolása

Érintse meg a billentyűt a sütő kikapcsolásához.

A billentyűzár bekapcsolása

A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.
- » Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a gombot.

» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg és a szimbólum égve marad. Hagyja jóvá a megérintésével.



Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törlődik.

A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.
- » Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a billentyűvel.
- » A kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat, ha kikapcsolta a billentyűzárát. Hagyja jóvá a megérintésével.



Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. Áramkimaradás esetén a billentyűzár beállításai nem törlődnek.

Az ébresztőóra beállítása

A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzései riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.



A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a / billentyűkkel állíthatja be.
- » A riasztási idő beállítása után a szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.
3. A riasztási idő végén a szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzései riasztás.

A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A hangjelzései riasztás 2 percen át szól. A hangjelzései riasztás leállításához nyomja meg bármelyik billentyűt.

» A hangjelzései riasztás elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

A riasztás törlése:

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló szimbólum.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".



Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

A pontos idő módosítása

1. Érintse meg a billentyűt rövid időközönként, amíg a szimbólum meg nem jelenik a képernyőn.
2. Az idő beállításához nyomja meg a billentyűket.
3. Hagyja jóvá a beállítást a szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.



Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani. Ha bármelyik sütőfunkció aktív, az idő nem változtatható meg.

Hangerő beállítása

1. Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a gombot, amíg a „VOL” felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Nyomja meg a gombokat az L0, L1 vagy L2 dallam kiválasztásához.

Sütési időtáblázat



A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Étel	Sütési szint száma		Rúd helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények*	Egy szint		3	175	25 ... 30
Sütőformában készült sütemények*	Egy szint		2	180	50 ... 60
Sütőpapírral készült sütemények*	Egy szint		3	175	25 ... 30
	2 szint		1 - 3	175	35 ... 40
	3 szint		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Piskóta*	Egy szint		3	200	8 ... 12
	2 szint		1 - 3	200	15 ... 20
	3 szint		1 - 3 - 5	200	15 ... 20
Aprósütemény*	Egy szint		3	175	25 ... 30
	2 szint		1 - 3	175	30 ... 40
	3 szint		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Süteményteszta*	Egy szint		2	200	30 ... 40
	2 szint		1 - 3	200	45 ... 55
	3 szint		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Gazdag teszta*	Egy szint		2	200	25 ... 35
	2 szint		1 - 3	200	35 ... 45
	3 szint		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kelt teszta*	Egy szint		2	200	35 ... 45

3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg

Az Eco világítás beállítása

1. Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a gombot, amíg az „LP” felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Nyomja meg a gombokat a Be vagy az Eco opció kiválasztásához.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg
4. Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás folyamatosan bekapcsol, ha a Be opciót választja.
5. Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás bekapcsol, majd 15 másodpercet követően kikapcsol, ha az ECO opciót választja.

Ha működés közben megérinti bármelyik gombot (kivéve: és gombok), a világítás bekapcsol, majd 15 másodperc után kikapcsol.

Sütés és roston sütés



Az első sín a sütő alsó sínje.

Lasagna*	Egy szint		2-3	200	30 ... 40
Pizza*	Egy szint		2	200 ... 220	15 ... 20
	Egy szint		3	200	10 ... 15
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy szint		3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Baránycomb (ragu)	Egy szint		3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
	Egy szint		3	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
Sült csirke	Egy szint		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	55 ... 65
	Egy szint		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	55 ... 65
Pulyka (5,5 kg)	Egy szint		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy szint		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy szint		3	200	20 ... 30
	Egy szint		3	200	20 ... 30

Ha egyszerre két tepsiben süt, a mély tepsit a felső, míg a lapos tepsit pedig az alsó polcra helyezze.

* Minden ételmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

Gazdaságos ventilátoros melegítés

A Gazdaságos ventilátoros melegítés mód bekapcsolása után ne módosítsa a hőmérsékletet.

A Gazdaságos ventilátoros melegítés módban soha ne nyissa ki az ajtót.

Étel	Tepsik száma	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Sütőpapírral sült sütemények	Egy tálcá	2	200	35 ... 40
Aprósütemény	Egy tálcá	2	200	30 ... 35
Süteménytészta	Egy tálcá	2	200	40 ... 45
Gazdag tészta	Egy tálcá	2	200	40 ... 45

Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálcá mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendszeren, győződjön

meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószot használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.

A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendszeren, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálcá helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendszeren, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

A legjobb sütési eredmény érdekében (Szörf funkció):

- A funkció által biztosított homogén hőeloszlásnak köszönhetően a sűrűbb tésztákat, sütőpapírral



- készült süteményeket vagy kekszeket egyszerre akár 2 vagy akár 3 tálcán is elkészítheti.
- A nedves tésztából készült ételeket egyszerre 2 tálcán is készítheti, pl. almás pite és gyümölcs torta.
 - A sok nedvességet tartalmazó ételek, vagy élesztős tészta egyetlen tálcában való elkészítése növeli az eredményességet. Olyan, nagyobb mennyiségű ételek készítése esetén, melyek az oldalsó hő hatására megemelkednek, homogénebb sütés érhető el. Ezt a funkciót a hagyományos sütők nem tartalmazzák.
 - A többtálcsás sütési funkció segítségével idő és energia takarítható meg, emellett pedig tökéletes sütési eredmények érhetők el.




A grillsütő működtetése



FIGYELMEZTETÉS
Grillezés közben csukja be a sütőajtót.
A forró felület égési sérülést okozhat!

A grill bekapcsolása

1. Miután a ① gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. A  megérintésével válassza ki a kívánt grillfunkciót.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a $^{\circ}\text{C}$ gomb megérintésével.
» Az $^{\circ}\text{C}$ szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  billentyűvel.

5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a $^{\circ}\text{C}$ billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a  \parallel billentyűt a grillezés megkezdéséhez, amennyiben beállította a megfelelő hőmérsékletet és működési funkciót. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzetet a funkció kijelzőn jelenik meg.
7. A grillezést a  \parallel gomb ismételt megnyomásával állíthatja le.
» A sütő leállítja a grillezést, és a kijelzőn megjelenik a \parallel szimbólum.

A grill kikapcsolása

1. Érintse meg kb. 2 másodpercre a ① gombot a sütő bezárásához.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt. Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet ($^{\circ}\text{C}$)**	Sütési idő (kb.)
Hal	4...5	250/max	20...25 min.*
Szeletelt csirke	4...5	250/max	25...35 min.
Báránycsőrde	4...5	250/max	20...25 min.
Marhasült	4...5	250/max	25...30 min.*
Borjucsőrde	4...5	250/max	25...30 min.*
Toast kenyér *	4	250/max	1...3 min.

* vastagságtól függ

**5 percig melegítse elő

**Ha a terméke grillezési hőmérsékletét nem lehet beállítani, a grill a maximális hőmérsékleten fog működni.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához. A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégniene a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.

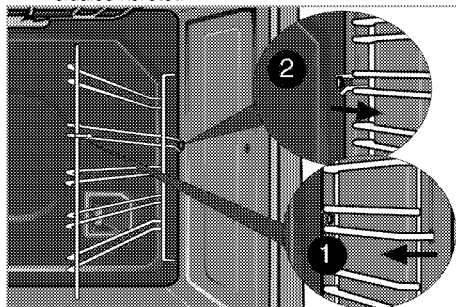
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalok tisztítása

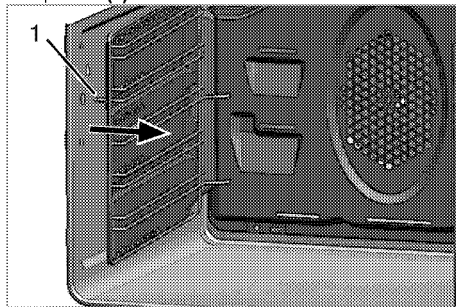
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



(Ha a terméke „Surf” funkcióval van ellátva)

1. Felszerelt oldalfal esetében a nyíl irányába meghúzva távolítsa el az oldalrácsot található pócköt (1).

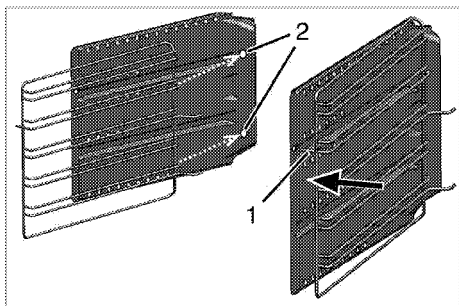


2. Maga felé húzva szerelje le teljesen az oldalrácsot és az oldalfalat.
3. Húzza ki az oldalsó keretet a sütő falán lévő lyukakból (2).



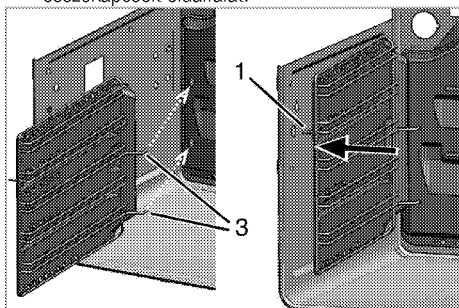
Az oldalfal mögött található lyukak száma és a tartórács mérete a termék modelltől függően változhat.

4. Az oldalrács és oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
5. Az oldalfal hátoldalán található nyílásokba (2) behúzva helyezze vissza az oldalrácsot.



Ha a flexi teleszkópos jellemzője a terméket; van egy lyuk a hátsó surf oldalfal. Vidd oldalán állvány húzva a lyukat.

6. Az oldalfalon található pöccök (1) meghúzásával kapcsolja össze az oldalrácsot az oldalfallal.
7. Az ábrán látható módon a pöccöket (3) a lyukakba húzva helyezze vissza az oldalráccsal összekapcsolt oldalfalat.



8. Az ábrán látható módon helyezze a pöccöt (1) az oldalrácsához.

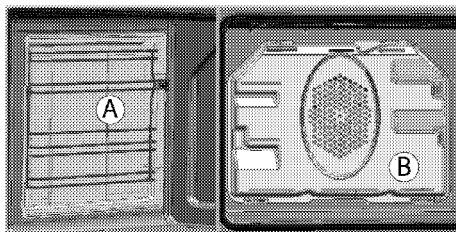


Ellenőrizze, hogy az oldalrácsot és az oldalfalat megfelelően helyezte-e vissza.

Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus falak porózus felülete a kilyolaj elnyelésével és konvertálásával (gőzzé és szén-dioxidá) automatikusan tisztulnak.

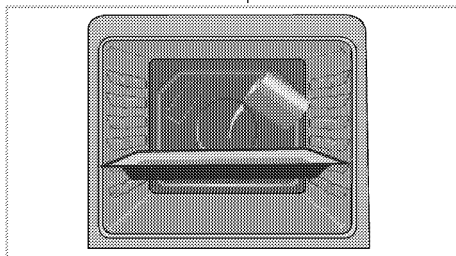


Gőztisztítás könnyen

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületeire.

1. Minden tartozékot távolítsa el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Válassza ki a könnyű gőztisztítás funkciót. A képernyőn meg fog jelenni a tisztítás időtartama és nem lehet megváltoztatni. Ennek a tisztító funkciónak a befejezési ideje beállítható.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.

Pirolitikus öntisztítás



VESZÉLY:

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.

A sütő pirolitikus öntisztító-rendszerrel van felszerelve. A sütő felhővíz kb. 430-480 °C-ra, a szennyeződés hamuvá ég. Erős füst képződhet. Biztosítsa a megfelelő szellőzést. A pirolízist általában minden 10. sütést követően célszerű használni.

1. Minden tartozékot távolítsa el a sütőből. Az oldalkerettel rendelkező modellek esetében ne felejtse el kivenni az oldalkeretet.

Ha az Ön terméke rendelkezik hőálló tartozékkal (a magas hőmérsékletű öntisztításnak ellenálló) akkor nem kell eltávolítani ezen tartozékokat a sütőből.

2. A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződéseket.



Ne tisztítsa meg az ajtó tömítését. Az üvegszálás tömítés nagyon érzékeny és könnyen megsérülhet. Ha a sütőajtó tömítése sérül, cserélje ki egy szakszervizben vásárolt új tömítésre.

3. "Pyrolysis" (Öntisztítás) Válassza ki a pirolitikus funkciót (öntisztítás).

Ha a sütő falán nincs túl sok szennyeződés, javasoljuk, hogy a takarékos tisztítás funkciót használja. Ha ezt a funkciót erős szennyeződésre használja, a tisztítás nem lesz megfelelő. Ilyen esetekben a pirolízis funkciót a takarékos tisztítási ciklus befejezése után használja.

A kijelzőn megjelenik az öntisztítás ideje. Ezt nem lehet módosítani.

Az öntisztítási ciklus végét be lehet állítani.

4. Az öntisztítás során a sütőajtót nem lehet kinyitni,

és az időkijelzőn megjelenik a zár ábra. A pirolízis-funkció befejezése után az ajtó egy ideig zárva marad. Ne próbálja erőszakkal kinyitni az ajtót , amíg a zár ábra el nem tűnik.

5. A tisztítási ciklus befejezése után ecetes vízzel távolítsa el a szennyeződésmaradványokat.

A sütőajtó tisztítása

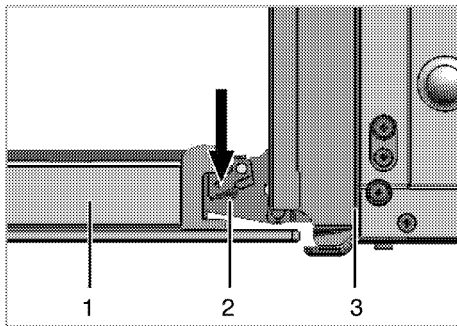
Az ajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra a terméket.



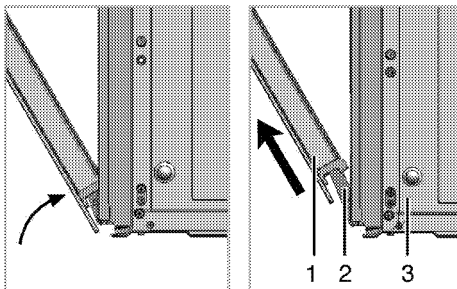
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Elülső ajtó
- 2 Zsanér
- 3 Sütő



3. Csukja be félig az elülső ajtót.
4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérok.



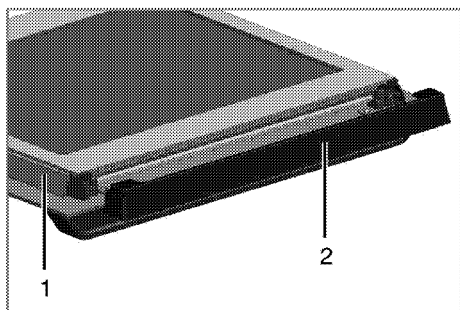
Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegének eltávolítása

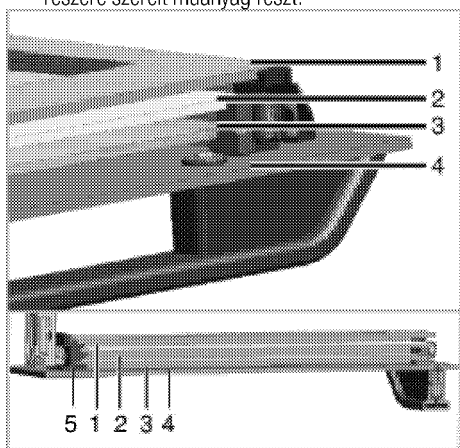
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

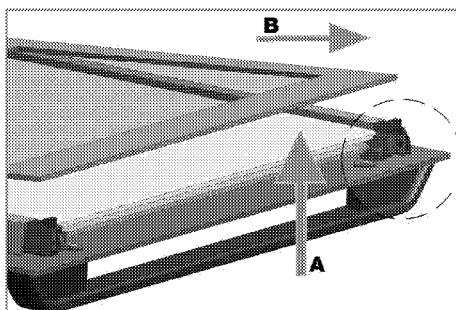
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



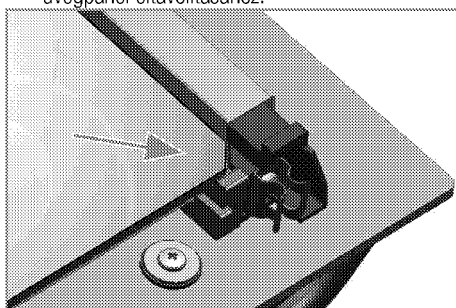
- 1 Keret
 - 2 Műanyag elem
2. Húzza meg és távolítsa el az előlso ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



- 1 Legbelső üvegpanel
 - 2 Második belső üvegpanel
 - 3 Harmadik belső üvegpanel
 - 4 Külső üvegpanel
 - 5 Műanyag üvegpanel-nyílás – Alsó
3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegpanelt az **A**-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a **B**-vel jelzett irányba (lásd az ábrát).



4. Ismétlje meg a műveletet a második és harmadik üvegpanel eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés az, hogy helyezzük vissza a második és harmadik belső üvegpanelt (2, 3).

Az üvegpanel levágott sarkát helyezze úgy, hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát).

Mivel a második és harmadik belső üvegpanel egymással felcserélhető, ezért ezek visszaszerelési sorrendje nem fontos.

A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a második üvegpanel felé nézzen.

Fontos, hogy valamennyi belső üvegpanel alsó sarka a műanyag nyílásokba (5) kerüljön.

Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattánó hangot halljon.



A tisztítást követően valamennyi üvegpanelt vissza kell szerelni.

A sütő lámpájának cseréje



VESZÉLY:

A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.

A forró felület égési sérülést okozhat!



A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 11* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



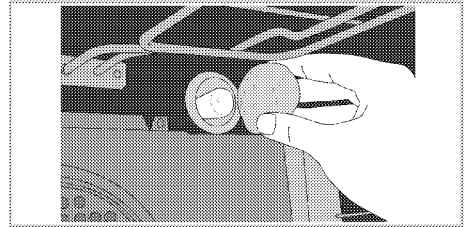
A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.



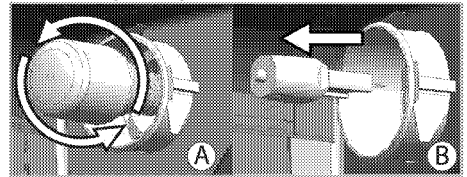
A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Ha az ónsütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa a el, majd cserélje ki.



4. Tegyé vissza az üveg burkolatot.

7 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehülés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozoban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozoban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozoban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

