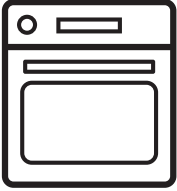




Electrolux



electrolux.com/register



EOB7S31V

EOB7S31Z

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

2

TR Kullanma Kılavuzu | **Buharlı ankastre fırın**

30



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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	19
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	22
13. DÉPANNAGE.....	25
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	28
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	29

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

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



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et

l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

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

2.6 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

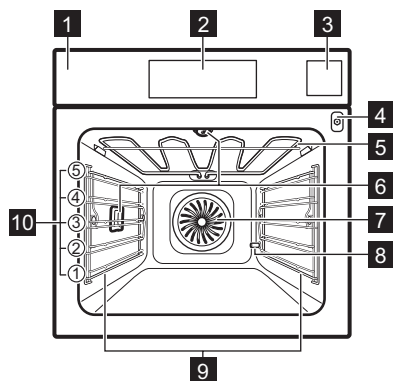
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante

8 Sortie du tuyau de détartrage

9 Support de grille, amovible

10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**
Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.
- **Rails télescopiques**

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

4. BANDEAU DE COMMANDE

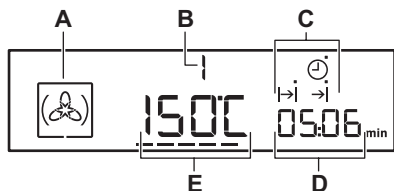
4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



Utilisez les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Description
1		MARCHE / ARRET Pour allumer et éteindre l'appareil.
2		Options Pour régler un mode de cuisson, une fonction de nettoyage ou un programme automatique.
3		Éclairage du four Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
4		Température Pour régler ou vérifier la température. Également pour régler ou vérifier la température de la Sonde de cuisson.
5		Mon programme préféré Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement, même lorsque l'appareil est éteint.
6	-	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.
7		Haut Pour monter dans le menu.
8		Bas Pour descendre dans le menu.
9		Horloge Pour régler les fonctions de l'horloge.
10		Minuteur Pour régler le Minuteur.
11	OK	OK Pour confirmer une sélection ou un réglage.

4.2 Affichage



- A. Symbole de mode de cuisson
- B. Numéro du mode de cuisson/programme
- C. Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
- D. Horloge / affichage de la chaleur résiduelle
- E. Affichage de la température/heure actuelle

Autres indicateurs de l'affichage :

	Programme automatique Vous pouvez choisir un programme automatique.
	Mon programme préféré Le programme préféré est en cours.
	Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle Indique la température dans le four.
	Température Vous pouvez examiner ou modifier la température.
	Sonde à viande La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.



Minuteur

Le minuteur est en cours de fonctionnement.



Indicateur du bac à eau

Montre le niveau d'eau.



Une fonction de l'horloge est en cours.

4.3 Indicateur de chauffe

Si vous activez un mode de cuisson, --- s'affiche. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

Lorsque le four atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.

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

5.2 Réglage du niveau de la dureté de l'eau

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

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

- 1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
- 2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
- 3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
- 4. Définissez le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des

réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires »..

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

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt de calcium (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	(tH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

Fonction du four	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.

Fonction du four	Application
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Fonction du four	Application
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.

Fonction du four	Application
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 Humidité Faible	Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer les plats réfrigérés et surgelés.
 Humidité Élevée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la crème anglaise royale et les terrines.
 Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes ou les garnitures spéciales.



Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 60 °C.

6.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas

interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

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

6.3 Comment régler : Modes de cuisson

1. Allumez le four avec ①.
L'affichage montre la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.
2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.
3. Appuyez sur OK ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
Si vous allumez le four sans régler de mode de cuisson ou de programme, le four s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

6.4 Comment régler : Température

Appuyez sur  ou  pour changer la température par paliers : 5 °C.
Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

6.5 Comment vérifier : Température

Vous pouvez vérifier la température actuelle à l'intérieur du four lorsque la fonction ou le programme sont en cours.

1. Appuyez sur .
La température dans le four est indiquée sur l'affichage.
2. Appuyez sur OK ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

6.6 Comment régler : Préchauffage rapide

Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche  enfoncée pendant plus de 3 secondes.
Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.

6.7 Comment régler : Cuisson vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.

AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation.
Ne remplissez pas le bac d'eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles.
3. Poussez le bac d'eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.

5. Réglez un mode de cuisson vapeur et la température.

6. Si nécessaire, réglez la fonction : Durée
|→| ou : Fin de cuisson →|.

La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson à la vapeur, comme indiqué ci-dessus.

Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.

7. Éteignez le four.

8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.

Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange du réservoir.

ATTENTION!

Le four est chaud. Risque de brûlure !
Faites attention lorsque vous videz le bac à eau.

9. Après une cuisson à la vapeur, la vapeur peut se condenser au fond de la cavité.
Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.

Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer le four avec la fonction : Chaleur tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

 Heure actuelle	Pour afficher ou modifier l'heure actuelle. On ne peut régler l'heure du jour que si le four est en marche.
→ Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
→ Fin de cuisson	Pour régler quand l'appareil doit s'éteindre.
→ → Départ différé	Pour combiner les fonctions Durée et Fin de cuisson.
 Minuteur	Pour régler un décompte de temps. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler Minuteur à tout moment, même quand l'appareil est éteint.

00:00. Minuteur de durée de fonctionnement
Pour définir le décompte de temps pour contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil. Il s'allume immédiatement lorsque l'appareil commence à chauffer. Le Minuteur de durée de fonctionnement n'est pas mis en marche si la Durée et la Fin de cuisson sont réglées. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

7.2 Comment régler : Heure actuelle

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **h** et **12:00** s'affichent. « 12 » clignote.

1. Appuyez sur  ou  pour régler les heures.

2. Appuyez sur **OK**.

3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.

4. Appuyez sur **OK**.

L'affichage indique la nouvelle heure.

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.

7.3 Comment régler : Durée

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
 2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
 3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.
 4. Appuyez sur  ou le Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
 5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.
 6. Appuyez sur  ou le Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
- Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'éteint.
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
 8. Éteignez le four.

7.4 Comment régler : Fin de cuisson

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
 2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
 3. Appuyez sur  ou  pour régler l'Fin de cuisson puis appuyez sur . Réglez d'abord les minutes, puis les heures.
- Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.
4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
 5. Éteignez le four.

7.5 Comment régler : Départ différé

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur .

5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.
 6. Appuyez sur .
 clignote sur l'affichage.
 7. Appuyez sur  ou  pour régler l'Fin de cuisson puis appuyez sur . Réglez d'abord les minutes, puis les heures.
- Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'Fin de cuisson choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.
8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
 9. Éteignez le four.



Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole du mode de cuisson,  avec un point et . Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaleur résiduelle.

7.6 Comment régler : Minuteur

1. Appuyez sur .
 et « 00 » s'affichent en clignotant.
 2. Appuyez sur  pour passer d'une option à l'autre. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
 3. Appuyez sur  ou  pour régler le Minuteur, puis sur  pour confirmer.
 4. Appuyez sur  ou le Minuteur démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
- Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes, 00:00 et  clignotent sur l'affichage.
5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

7.7 Comment régler : Minuteur de durée de fonctionnement

1. Pour réinitialiser le Minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur : ∇ et $\wedge$ s'affichent en clignotant en même temps.

2. Lorsque « 00:00 » s'affiche, le Minuteur de durée de fonctionnement recommence le décompte.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

8.1 Liste des programmes automatiques

Programme	
1	JARDINIÈRE DE LÉGUMES
2	GRATIN DE POMMES DE TERRE
3	PAIN BLANC
4	POISSON POCHÉ (TRUITE)
5	RÔTI DE BŒUF
6	POULET, ENTIER
7	PIZZA
8	MADELEINES, MUFFINS
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Comment utiliser : programmes automatiques

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur $\square$.
L'affichage indique le numéro du programme automatique (1 – 9).
3. Appuyez sur $\wedge$ ou ∇ pour choisir le programme automatique.
4. Appuyez sur OK ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

5. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole $\rightarrow$ clignote.
6. Appuyez sur une zone tactile pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

8.3 Comment utiliser : programmes automatiques basés sur le poids

Si vous saisissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur $\square$.
3. Appuyez sur $\wedge$ ou ∇ pour régler le programme de cuisson par le poids.
L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée $\rightarrow$, un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
L'appareil s'allume.
5. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur $\wedge$ ou ∇ .
Appuyez sur OK.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. $\rightarrow$ clignote.
7. Appuyez sur une zone tactile pour arrêter le signal sonore.
8. Éteignez l'appareil.

8.4 Comment régler : programmes automatiques avec Sonde de cuisson

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans les programmes avec sonde à viande. Le

programme se termine lorsque l'appareil a atteint la température à cœur définie.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
3. Installation du capteur de température à cœur. Consultez la rubrique « Capteur de température à cœur ».
4. Appuyez sur  ou  pour régler le programme avec sonde à viande.

L'affichage indique la durée de cuisson,  et .

5. Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.

Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

 clignote.

6. Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

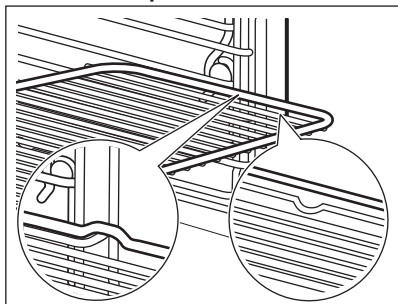
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

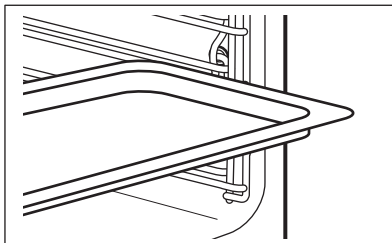
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

Plateau de cuisson/Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

9.2 Sonde à viande

Deux températures peuvent être réglées : la température du four et la température à cœur.

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Lorsque la viande est à la température réglée, l'appareil s'éteint.

ATTENTION!

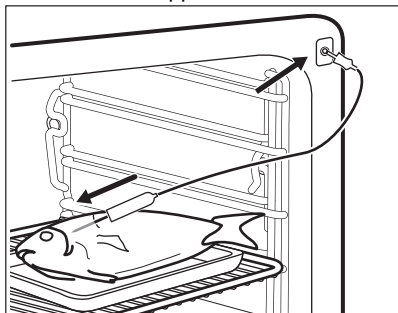
N'utilisez que le capteur de température à cœur fourni ou des pièces de rechange correctes.



Le capteur de température à cœur doit rester à l'intérieur de la viande et branché pendant la cuisson.

1. Activez l'appareil.

2. Placez l'extrémité du capteur de température à cœur (avec  sur la poignée) au centre de la viande.
3. Insérez la fiche du capteur de température à cœur dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'affichage indique  clignotant et la température à cœur réglée par défaut. La température est de 60 °C lors du premier fonctionnement et la dernière valeur réglée pour chaque fonctionnement suivant.



Lorsque vous insérez le capteur de température à cœur dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.

4. Appuyez sur  ou  pour régler la température à cœur.
5. Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.



Vous ne pouvez régler la température à cœur que quand  clignote. Si  apparaît sur l'affichage mais ne clignote pas, avant de régler la température à cœur, touchez  et  ou  pour régler une nouvelle valeur.

6. Réglez la fonction et la température du four.

L'affichage indique la température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage ----. Lorsque l'appareil calcule la durée approximative, l'affichage indique la durée du décompte. Après le premier calcul, l'affichage indique la durée approximative du temps de cuisson.

L'appareil continue de calculer la durée pendant la cuisson. L'affichage se met à jour à intervalles réguliers avec la nouvelle valeur de durée.



Lorsque vous cuisinez avec le capteur de température à cœur, vous pouvez modifier la température affichée sur l'écran. Une fois le capteur de température à cœur inséré dans la prise, et la fonction du four et la température réglées, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

Touchez  à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

- la température à cœur réglée
- la température actuelle du four
- la température à cœur actuelle.

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit pendant deux minutes ; la valeur de la température à cœur et  clignotent. L'appareil se met à l'arrêt.

7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter ce signal sonore.
8. Retirez le capteur de température à cœur de la prise et sortez la viande de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous retirez le capteur de température à cœur. Il est chaud. Risque de brûlure.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
 2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
 3. Éteignez l'appareil.
- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.



Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

- **Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur ⌚. L'appareil désactive votre programme préféré.

10.2 Utilisation de la sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du four.

1. Maintenez ⌚ enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre le four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et ✓ et maintenez-les enfoncées pendant 2 s.

Le signal sonore retentit.

L'affichage indique **SAFE**.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

1. Pour activer la fonction, allumez le four.
2. Sélectionnez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et ✓ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.

Lock s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 3.



Vous pouvez éteindre le four quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez le four, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

10.4 Utilisation du menu Configurations

Le menu des réglages vous permet d'activer ou de désactiver des fonctions dans le menu principal. L'affichage indique SET puis le numéro du réglage.

	Description	Valeur à régler
1	Voyant de chaleur résiduelle	MARCHE / ARRÊT
2	Son touche ¹⁾	CLIC / BIP / OFF
3	Tonalité d'erreur	MARCHE / ARRÊT
4	Mode démo	Code d'activation : 2468
5	Affichage Luminosité	FAIBLE / MOYEN / ÉLEVÉ
6	Dureté de l'eau	1 - 4
7	Nettoyage conseillé	MARCHE / ARRÊT
8	Menu Service	-

Description	Valeur à régler
9 Restaurer les configurations	OUI/NON

1) Il est impossible de désactiver la tonalité du champ du capteur ON/OFF.

- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.
SET1 apparaît sur l'affichage et « 1 » clignote.
- Appuyez sur  ou  pour paramétrer le réglage.
- Appuyez sur la touche OK.
- Appuyez sur  ou  pour changer la valeur du réglage.
- Appuyez sur la touche OK.
Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche  ou maintenez la touche  enfoncée.

10.5 Arrêt automatique

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

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au

temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage four, Sonde de cuisson, Durée, Départ différé, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - Si l'appareil est éteint et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction Minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les

recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

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

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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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



Heure de cuisson (min)

11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

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

11.3 Chaleur tournante humide

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

	°C		
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70	3
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60	3
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70	3

11.4 Informations pour les organismes de contrôle

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

Cuisson sur un seul niveau

			°C		
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 60	2

			°C		
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé 1)	Gril	Grille métallique	max.	1 - 2	5
Pain grillé 1)	Gril rapide	Grille métallique	max.	1 - 3	4

1) Préchauffez l'appareil vide.

Cuisson sur plusieurs niveaux

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

1) Préchauffez l'appareil vide.

2) 1 moule à gâteau sur une grille métallique.

11.5 Informations pour les organismes de contrôle

Tests pour la fonction : Vapeur intense.

Tests conformément à la norme IEC 60350.

Réglez la température sur 99 °C.

				
Brocolis 1)	1 x 1/2 perforé	0.3	3	13 - 15
Brocolis 1)	2 x 1/2 perforés	2 x 0,3	2 et 4	13 - 15
Brocolis 1)	1 x 1/2 perforé	max.	3	15 - 18
Petits pois, surgelés 2)	2 x 1/2 perforés	2 x 1,3	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

1) Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. Préchauffez l'appareil vide.

2) Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

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

Utilisation quotidienne

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

Accessoires

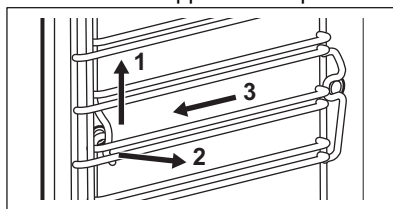
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

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

12.3 Sous-menu pour : Nettoyage

Le sous-menu contenant les fonctions de nettoyage se trouve sous la touche sensitive



S1	Vidange du réservoir Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
S2	Nettoyage vapeur Nettoyage de l'appareil avec de la vapeur.
S3	Détartrage Procédure de nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.
S4	Rinçage Procédure pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

12.4 Comment utiliser : Vidange du réservoir - S1

La fonction de nettoyage élimine l'eau résiduelle du bac à eau. Utilisez la fonction après une cuisson à la vapeur.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
5. ☐ -appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique S1.
6. Appuyez sur la touche **OK**.

Durée : 6 min

7. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

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

12.5 Comment utiliser : Nettoyage vapeur - S2

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez les accessoires.
3. Nettoyez le fond de l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un détergent doux.
4. Remplissez le bac à eau jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
5. ☐ - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique Sélectionner S2.

Durée : 30 min

Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit.

6. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil.
8. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.
9. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

12.6 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : S2.

Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : .

12.7 Comment utiliser : Détartrage - S3

Lorsque le générateur de vapeur fonctionne, il y a une accumulation et un dépôt de calcaire à l'intérieur en raison de la teneur en calcium de l'eau. Ceci peut avoir un effet négatif sur la qualité de la vapeur, la performance du générateur de vapeur, et la qualité des aliments. Pour éviter cela, nettoyez le circuit de génération de vapeur du dépôt de calcaire résiduel.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Vérifiez que le bac à eau est vide. Si nécessaire, activez la fonction : Vidange du réservoir / S1.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil.
5. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
6. Mettez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
7. Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
8. ☐ -appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique S3.

Durée : 1 h 40 min

9. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

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

10. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

11. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.

12. Activez la fonction : Rinçage. Reportez-vous au chapitre « Comment utiliser : Rinçage - S4 ».

S'il reste des résidus de calcaire dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

12.8 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer l'appareil. Il n'est pas possible de désactiver le rappel de détartrage.

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

Lorsque les rappels sont actifs, S3 clignote sur l'affichage. Ces rappels se déclenchent à chaque fois que vous éteignez l'appareil.

12.9 Comment utiliser : Rinçage - S4

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
5. Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
6. ☐ -appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique S4.

Durée : 30 min

7. Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
8. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.

12.10 Retrait et installation de la porte

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

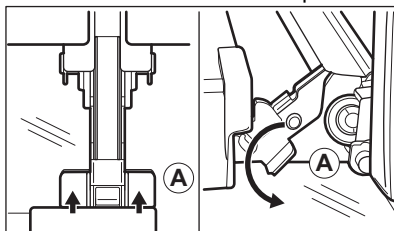
⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

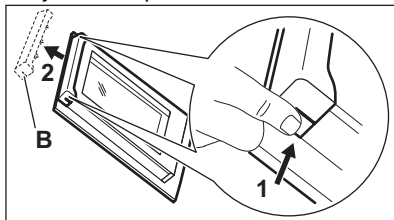
⚠ ATTENTION!

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

1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.

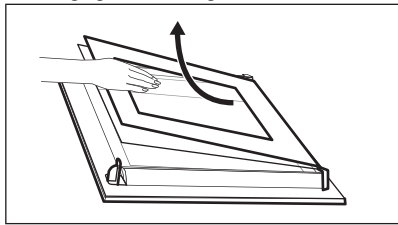


3. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Tenez la garniture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



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

8. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



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

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

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

12.11 Remplacement de l'ampoule



AVERTISSEMENT!

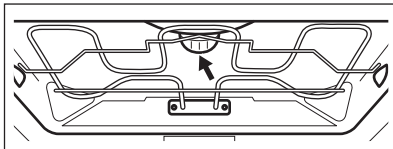
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.

3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



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

Lampe latérale

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

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C2 ».	Vous voulez démarrer la fonction Décongélation, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise.	Retirez la sonde de détecteur d'aliments de la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	- Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. - Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.

Problème	Cause possible	Solution
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " De-mo ".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

13.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890	
Indice d'efficacité énergétique	81.0	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.68 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOB7S31V	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 kg

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

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

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

14.3 Conseils pour économiser l'énergie

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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et

garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur tournante humide

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

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

Désactivation de l'affichage

Vous pouvez désactiver l'affichage.

Maintenez les touches  et  enfoncées en même temps. Répétez cette procédure pour l'activer.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole

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

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

FR Concerne la France uniquement :



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



Electrolux'e hoş geldiniz! Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	30
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	32
3. ÜRÜN TANIMI.....	35
4. KONTROL PANELİ.....	35
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	37
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	38
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	40
8. OTOMATİK PROGRAM.....	42
9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	43
10. EK FONKSİYONLAR.....	44
11. İPUCU VE ÖNERİLER.....	46
12. BAKIM VE TEMİZLİK.....	48
13. SORUN GİDERME.....	51
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	54
15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	55
16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	56

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel

engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Çocukların cihazlarla ve oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçınin.

- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.
- Ankastre birimin DIN 68930 sabitlik gerekliliklerini karşılaması gereklidir.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	578 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm

Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	567 mm
Cihazın ankastre derinliği	546 mm
Kapak açıkken derinliği	1027 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı

UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının

elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.

- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

2.3 Kullanın

UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.

- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Saklama için her zaman onaylanmış cam ve kavanozlar kullanın.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik

⚠ UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin yıpranmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Buharlı Pişirme

⚠ UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Salınan Buhar yanmaya neden olabilir:
 - Fonksiyon etkinleştirildiğinde cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Buhar çıkabilir.
 - Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

2.6 Dahili ışık

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.8 Elden Çıkarma

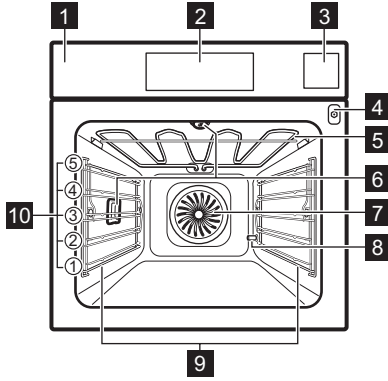
⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Elektronik programlayıcı
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan

- 8 Kireç çözme sistemi boru çıkışı
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Kek kalıpları, fırın kapları, kızartma yemekleri, pişirme kapları / tabaklar için.
- **Pişirme tepsisi**
Islak kekler, fırında pişirilmiş yiyecekler, ekmek, büyük kızartmalar, dondurulmuş yemekler için ve örneğin tel rafta yiyecek kızartırken yağ gibi damlayan sıvıları toplamak için.
- **Tava/Pişirme kabı**
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Yemek Ölçer Sensörü**
Yemeğin iç sıcaklığına göre pişirmeyi kontrol etmek içindir.
- **Teleskobik ray sistemleri**
Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak için.

4. KONTROL PANELİ

4.1 Kontrol paneline genel bakış

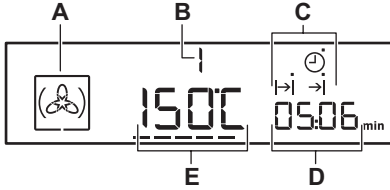


Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın.

Sensör Alanı	Fonksiyon	Açıklama
1	①	AÇIK / KAPALI Cihazı açmak ve kapatmak için.
2	□	Seçenekler Bir ısıtma fonksiyonu, temizleme fonksiyonu veya otomatik bir program ayarlamak için.

Sensör Alanı	Fonksiyon	Açıklama
3		Fırın Lambası
4		Sıcaklık
5		Favori Programlarım
6	-	Gösterge Ekranı
7		Yukarı
8		Aşağı
9		Saat
10		Zaman Ayarı
11	OK	ONAY

4.2 Gösterge Ekranı



- A. Isıtma fonksiyonu sembolü
- B. Isıtma fonksiyonu/programı numarası
- C. Saat fonksiyonları için göstergeler ("Saat fonksiyonları" tablosuna bakın)
- D. Saat / atıl ısı göstergesi
- E. Sıcaklık / saat gösterge ekranı

Gösterge ekranındaki diğer göstergeler:

	Otomatik program Otomatik bir program seçebilirsiniz.
	Favori programlarım Favori program çalışır.
---	Isıtma / atıl ısı göstergesi Fırının sıcaklık seviyesini görüntüler.
	Sıcaklık Sıcaklığı değiştirebilirsiniz.
	Yemek iç sıcaklığı sensörü Yemek iç sıcaklık sensörü, yemek iç sıcaklık sensörü soketindedir.
	Zaman ayarı Zaman ayarı fonksiyonu çalışıyor.

 **Su haznesi göstergesi**
Su seviyesini gösterir.

h / min Bir saat fonksiyonu çalışır.

4.3 Isıtma göstergesi

Isıtma fonksiyonunu açarsanız, --- görünür. Çubuklar fırın sıcaklığının yükseldiğini veya düştüğünü gösterir.

Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde, ekrandaki çubuklar söner.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımda ve gıda ile temastan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Ön ısıtma sırasında odayı havalandırın.

1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 1 sa çalıştırın.
3.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
4.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
5. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
6. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
7. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

5.2 Su sertliği seviyesinin ayarlanması

Cihazı şebekeye bağladığınızda su sertliği seviyesini ayarlamanız gerekir.

Buhar setiyle birlikte verilen test kağıdını kullanın.

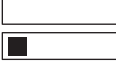
1. Test kağıdını yaklaşık 1 sn suya koyun. Test kağıdını akan suya tutmayın.
2. Kalan suyu gidermek için test kağıdını sallayın.
3. Bir dk sonra su sertliğini aşağıdaki tablodan kontrol edin.
4. Menüdeki su sertliği seviyesini ayarlayın: Ayarlar. Ek fonksiyonlar" bölümünde, 'Ayarlar menüsünün kullanımı' kısmına bakın.

Test kağıdının rengi değişmeye devam eder. Testten sonra 1 dk içinde su sertliğini kontrol edin.

Menüdeki su sertliği seviyesini şu şekilde değiştirebilirsiniz: Ayarlar.

Aşağıdaki tabloda, ilgili Kalsiyum tortusu seviyesi ve su sınıfına denk gelen su sertliği aralığı (dH) gösterilmektedir. Su sertliği seviyesini tabloya göre ayarlayın.

Su sertliği seviyesi 4 olduğunda, su haznesini şişe suyla doldurun.

Su sertliği		Test kağıdı	Kalsiyum tortusu (mmol/l)	Kalsiyum tortusu (mg/l)	Su sınıfı
Seviye	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	yumuşak
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	orta derecede sert
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	sert
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	çok sert

6. GÜNLÜK KULLANIM

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Pişirme Fonksiyonları

Fırın fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+Üst Isıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.
 Pizza	Alt taraftan daha fazla ısı gerektiren pizza ve diğer yemekleri pişirmek için.
 Yavaş Pişirme	Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir.
 Alt+Üst Isıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 Dondurulmuş Yiyecekler	Patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği gibi hazır yemekleri çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Hızlı Izgara	Büyük miktarlardaki ince yiyecek parçalarını ızgara yapmak veya ekmeği kızartmak içindir.

Fırın fonksiyonu

Uygulama

 Sıcak Tutma	Yemeği sıcak tutmak içindir. Bazı yemekleri sıcak tutarken pişmeye devam edebileceğini ve kuruyabileceğini unutmayın. Gerekirse tabakların üzerini kapatın.
 Alt Isıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.
 Fanlı Pişirme (Nemli)	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda cihaz içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümündeki Pizza: Fanlı Pişirme (Nemli).
 Ekmek	Bu fonksiyonu çıtırık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından profesyonel şekilde fırında pişirilmiş gibi ekmeği ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.
 Buharla Tekrar Isıtma	Yiyecekleri buharla tekrar ısıtmak, yüzeylerinin kurumasını önler. Isı hassasça eşit şekilde dağıtılır böylece yiyeceğin yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına tekrar kavuşmasını sağlar. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde yeniden ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda yeniden ısıtabilirsiniz.
 Düşük buhar	Ekmeği pişirmek, büyük et parçalarını fırınlamak veya soğutulmuş ve dondurulmuş yemekleri ısıtmak içindir.

Fırın fonksiyonu

Uygulama



Yüksek buhar

Nem seviyesi yüksek yiyecekler, muhallebler ve terrin yemekler ve balık haşlama içindir.



Tam Buhar

Sebze, balık, patates, pirinç, makarna veya özel garnitürler için.



Bazı fırın fonksiyonlarında lamba 60 °C'nin altında bir sıcaklıkta otomatik olarak devre dışı bırakılabilir.

6.2 Notlar: Fanlı Pişirme (Nemli)

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için Bölüm Fanlı Pişirme (Nemli), "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

6.3 Ayarların yapılması: Pişirme Fonksiyonları

1. Fırını ① ile açın.
Ekran ayarlanan sıcaklığı, sembolü ve ısıtma fonksiyonu numarasını gösterir.
2. Isıtma fonksiyonunu ayarlamak için $\wedge$ veya $\vee$ tuşuna basın.
3. OK tuşuna dokunun ya da fırın 5 saniye sonra otomatik olarak çalışsın.
Fırını etkinleştirir ve herhangi bir ısıtma fonksiyonu veya programı ayarlamazsanız fırın 20 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

6.4 Ayarların yapılması: Sıcaklık

Sıcaklığı adım adım değiştirmek için $\wedge$ veya $\vee$ tuşuna basın: 5 °C.

Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında bir sinyal sesi duyulur ve ısıtma göstergesi ortadan kalkar.

6.5 Kontrol etme: Sıcaklık

Fonksiyon veya program çalıştığında fırındaki mevcut sıcaklığı kontrol edebilirsiniz.

1. $\uparrow$ tuşuna basın.
Ekranda fırının sıcaklığı gösterilir.
2. OK tuşuna basın aksi halde ayarlanan sıcaklık 5 saniye sonra otomatik olarak ekranda tekrar gösterilir.

6.6 Ayarların yapılması: Hızlı Ön Isıtma

Hızlı ısıtma fonksiyonu devredeyken fırına yemek koymayın.

Hızlı ısıtma fonksiyonu bazı ısıtma fonksiyonlarında kullanılabilir. Ayarlar menüsünde Arıza Sesi açıksa, Hızlı ısıtma fonksiyonu ayarlanan fonksiyon için kullanılamazsa sinyal sesi duyulur. "Ek fonksiyonlar" bölümünde, ayarlar menüsünün kullanımı kısmına bakın.

Hızlı ısıtma fonksiyonu ısıtma süresini azaltır.

Hızlı ısıtma fonksiyonunu açmak için $\uparrow$ tuşuna 3 saniyeden fazla bir süre basın. Hızlı ısıtma fonksiyonu açılırsa ekranda yanıp sönen çubuklar gösterilir.

6.7 Ayarların yapılması: Buharlı Pişirme

Su haznesi kapağı kontrol panelindedir.

⚠ UYARI!

Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvı kullanın. Su haznesine yanıcı ya da alkollü sıvı koymayın.

1. Su haznesini kapağına bastırarak açın.
2. Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek soğuk suyla

maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml su) kadar doldurun.
Su beslemesi yaklaşık 50 dakika boyunca yeterlidir.
Su haznesini maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır.

3. Su haznesini ilk konumuna getirin.
4. Fırını çalıştırın.
5. Bir buhar fonksiyonu ve sıcaklığı ayarlayın.
6. Gerekliyse şu fonksiyonu ayarlayın:
Süre →| veya: Bitiş →|.

Yaklaşık 2 dakika sonra buhar görünecektir. Fırın önceden ayarlanan ısıya ulaştığında, sinyal sesi gelir.

Su çekmecesinde su kalmadığında, sesli bir ikaz duyulur ve su çekmecesinin buharlamaya devam etmesi için, yukarıda açıklandığı gibi yeniden doldurulması gerekir. Pişirme süresinin sonunda sinyal sesi duyulur.

7. Fırını kapatın.
8. Buharlı pişirme tamamlandıktan sonra su haznesini boşaltın.
Temizleme fonksiyonuna bakın: Su Tankı Boşaltma.

⚠ DİKKAT!

Fırın sıcaktır. Yanma riskine karşı dikkatli olun. Su haznesini boşaltırken dikkatli olun.

9. Buharlı Pişirme bittikten sonra buhar iç kısmın tabanında yoğunlaşır. Boşluğun alt kısmını daima fırın soğuduğunda kurulaştırın.

Fırının kapağını açarak tamamen kurumaya bırakın.

Kurutma işlemini hızlandırmak için kapağı kapatabilir ve fırını şu fonksiyonla ısıtabilirsiniz: 150 °C sıcaklıkta yaklaşık 15 dakika Sıcak Hava.

7. SAAT FONKSİYONLARI

7.1 Saat fonksiyonları tablosu

 Günün Saati	Saati göstermek veya değiştirmek içindir. Saati ancak cihaz açıkken değiştirebilirsiniz.
 Süre	Cihazın ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.
 Bitiş	Cihazın ne zaman kapanacağını ayarlamak içindir.
 Zaman Gecikmeli	Süre ve Bitiş fonksiyonlarını birleştirmek içindir.
 Zaman Ayarı	Geri sayım süresini ayarlamak için. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur. Zaman Ayarı fonksiyonunu, cihazın kapalı olduğu durumlar da dahil olmak üzere istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.

00:00 Sayım Zamanlayıcısı	Cihazın ne kadar süre çalışacağını gösteren ileri sayımı ayarlamak içindir. Cihaz ısınmaya başladığında hemen yanar. Sayım Zamanlayıcısı seçeneği, Süre ve Bitiş ayarlıysa açılır. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.
-------------------------------------	--

7.2 Ayarların yapılması: Günün Saati

Prize ilk kez bağlandıktan sonra gösterge ekranı **h** ve **12:00** seçeneklerini gösterene kadar bekleyin. "12" yanıp söner.

1. Saati ayarlamak için  veya  ögesine basın.
2. OK tuşuna basın.
3. Dakikayı ayarlamak için  veya  tuşuna basın.
4. OK tuşuna basın.
Gösterge ekranında yeni saat görüntülenir.
Günün saatini değiştirmek için  seçeneği yanıp sönmeye başlayınca kadar  tuşuna tekrar tekrar basın.

7.3 Ayarların yapılması: Süre

1. Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
 2.  yanıp sönmeye başlayana kadar öğesine tekrar tekrar basın.
 3. Süre için dakikayı ayarlamak amacıyla  veya  tuşuna basın.
 4. OK tuşuna dokunun, dokunmazsanız Süre 5 saniye sonra otomatik olarak çalışır.
 5. Süre için saati ayarlamak amacıyla  veya  tuşuna basın.
 6. OK tuşuna dokunun, dokunmazsanız Süre 5 saniye sonra otomatik olarak çalışır.
- Ayarlanan süre sona erdiğinde, 2 dakika süreyle bir sinyal duyulur. Göstergede yanıp sönen  ve zaman ayarı görünür. Fırın kapanır.
7. Sinyali kapatmak için bir sensör alanına basın.
 8. Fırını kapatın.

7.4 Ayarların yapılması: Bitiş

1. Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
2.  yanıp sönmeye başlayana kadar öğesine tekrar tekrar basın.
3. Bitiş ayarını yapmak için  veya  tuşuna ve ardından OK tuşuna basın. Önce dakikayı, sonra saati ayarlarsınız.

Ayarlanan süre sona erdiğinde, 2 dakika süreyle bir sinyal duyulur. Göstergede yanıp sönen  ve zaman ayarı görünür. Fırın otomatik olarak kapanır.

4. Sinyali kapatmak için bir sensör alanına basın.
5. Fırını kapatın.

7.5 Ayarların yapılması: Zaman Gecikmeli

1. Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
2.  yanıp sönmeye başlayana kadar öğesine tekrar tekrar basın.
3. Süre için dakikayı ayarlamak amacıyla  veya  tuşuna basın.

4. OK tuşuna basın.

5. Süre için saati ayarlamak amacıyla  veya  tuşuna basın.

6. OK tuşuna basın.

Ekranda yanıp sönen  göstergesi görüntülenir.

7. Bitiş ayarını yapmak için  veya  tuşuna ve ardından OK tuşuna basın. Önce dakikayı, sonra saati ayarlarsınız.

Fırın daha sonra otomatik olarak açılır, ayarlanan Süre boyunca çalışır ve ayarlanan Bitiş zamanında durur. Ayarlanan süre sona erdiğinde, sinyal 2 dakika süreyle çalar.

Göstergede yanıp sönen  ve zaman ayarı görünür. Fırın otomatik olarak kapanır.

8. Sinyali kapatmak için bir sensör alanına basın.
9. Fırını kapatın.



Zaman Gecikmeli fonksiyonu açıldığında gösterge ekranında ısıtma fonksiyonunun bir sembolünü gösterir ( ve bir nokta: ). Nokta, Saat/atıl ısı ekranında hangi saat fonksiyonunun açık olduğunu gösterir.

7.6 Ayarların yapılması: Zaman Ayarı

1.  tuşuna basın. Ekranda yanıp sönen  ve "00" görüntülenir.
2. Seçenekler arasında geçiş yapmak için  tuşuna basın. Önce saniyeyi, sonra dakikayı ve saati ayarlayın.
3. Zaman Ayarı ayarını yapmak için  veya  tuşuna ve onaylamak için  tuşuna basın.
4. OK tuşuna dokunun, dokunmazsanız Zaman Ayarı 5 saniye sonra otomatik olarak çalışır. Ayarlanan süre sona erdiğinde, sinyal 2 dakika boyunca çalar ve ekranda, 00:00 ve  yanıp söner.
5. Sinyali kapatmak için bir sensör alanına basın.

7.7 Ayarların yapılması: Sayım Zamanlayıcısı

1. Sayım Zamanlayıcısı ayarını sıfırlamak için  ve  görünene kadar  tuşuna arka arkaya basın.

2. Gösterge ekranında "00:00" gösterildiğinde Sayım Zamanlayıcısı yeniden ileri saymaya başlar.

8. OTOMATİK PROGRAM

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

8.1 Otomatik programların listesi

Program
1 SEBZELER, GELENEKSEL
2 PATATES GRATEN
3 BEYAZ EKMEK
4 HAŞLAMA BALIK (ALABALIK)
5 ROZBİF
6 TAVUK, BÜTÜN
7 PIZZA
8 MUFFİN
9 KIŞ

8.2 Kullanım şekli: otomatik programlar

1. Cihazı etkinleştirin.
2.  tuşuna dokunun. Gösterge ekranında otomatik programın numarası (1 – 9) gösterilir.
3. Otomatik programı seçmek için  veya  tuşuna dokunun.
4. Cihaz otomatik olarak çalışmaya başlayana kadar OK tuşuna dokunun veya beş saniye bekleyin.
5. Ayarlanan süre sona erdiğinde 2 dakika süreyle sesli bir sinyal duyulur.  yanıp sönür.

6. Sesli sinyali durdurmak için bir sensör alanına dokunun.
7. Cihazı devre dışı bırakın.

8.3 Kullanım şekli: ağırlık girilen otomatik programlar

Etin ağırlığını ayarlarsanız cihaz pişirme süresini hesaplar.

1. Cihazı etkinleştirin.
2.  tuşuna dokunun.
3. Ağırlık programını ayarlamak için  veya  tuşuna dokunun. Gösterge ekranında pişirme süresi, süre sembolü , varsayılan ağırlık ve ölçü birimi (kg, g) gösterilir.
4. OK tuşuna dokunun, dokunmazsanız ayarlar beş saniye sonra otomatik olarak kaydedilir. Cihaz etkinleşir.
5.  veya  tuşlarıyla varsayılan ağırlık değerini değiştirebilirsiniz. OK tuşuna dokunun.
6. Ayarlanan süre sona erdiğinde 2 dakika süreyle sesli bir sinyal duyulur.  yanıp sönüyor.
7. Sesli sinyali durdurmak için bir sensör alanına dokunun.
8. Cihazı devre dışı bırakın.

8.4 Ayarlama: Yemek Ölçer Sensörü özellikli otomatik programlar

Yiyeceklerin iç sıcaklığı varsayılan olarak ayarlıdır ve iç sıcaklık sensörlü programlarda sabittir. Program, cihaz ayarlanan iç sıcaklığa eriştiğinde sona erer.

1. Cihazı etkinleştirin.
2.  tuşuna dokunun.

- İç sıcaklık sensörünü takın. "İç sıcaklık sensörü" bölümüne bakın.
- İç sıcaklık sensörünün programını ayarlamak için $\wedge$ veya $\vee$ tuşuna dokununuz.

Gösterge ekranında pişirme süresi $| \rightarrow |$ ve $\hookrightarrow$ gösterilir.

- OK tuşuna dokununuz, dokunmazsanız ayarlar beş saniye sonra otomatik olarak kaydedilir.

- Ayarlanan süre sona erdiğinde 2 dakika süreyle sesli bir sinyal duyulur. $| \rightarrow |$ yanıp sönüyor.
- Sesli sinyali durdurmak için bir sensör alanına dokununuz veya kapağı açın.
 - Cihazı devre dışı bırakın.

9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

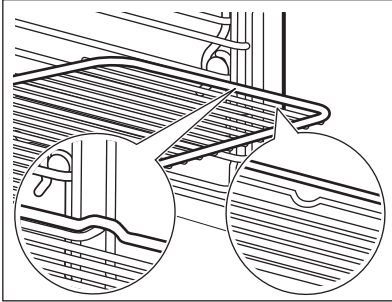
⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

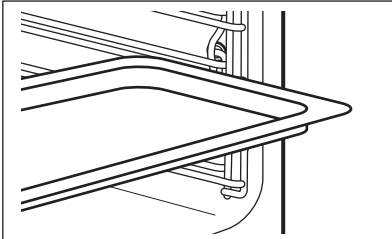
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf



Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve.

Pişirme tepsisi / Derin pişirme kabı



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.

9.2 Yemek iç sıcaklığı sensörü

Ayarlanması gereken iki sıcaklık vardır: fırın sıcaklığı ve yemek ölçer.

Yemek ölçer yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Et, ayarlanan sıcaklığa geldiğinde cihaz devre dışı bırakılır.

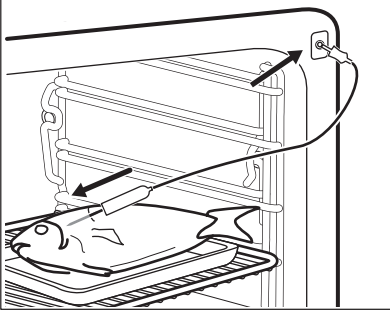
⚠ DİKKAT!

Yalnızca cihaz ile verilen yemek ölçeri ya da doğru yedek parçaları kullanın.

i

Yemek ölçerin, pişirme sırasında etin içinde olduğundan ve sokete takılı olduğundan emin olun.

- Cihazı etkinleştirin.
- Yemek ölçerin ucunu (kulptaki $\hookrightarrow$ ile) etin ortasına yerleştirin.
- Yemek ölçerin fişini, cihazın önünde bulunan sokete takın.



Ekranda, yanıp sönen  ve varsayılan ayarlanmış yemek sıcaklığı gösterilir. İlk çalıştırmada sıcaklık 60 °C ve sonraki her çalıştırmada son ayarlanan değerdir.



Yemek ölçeri sokete taktığınızda, saat fonksiyonları ayarlarını iptal etmiş olursunuz.

4. Yemek sıcaklığını ayarlamak  veya  tuşuna dokununuz.
5. OK tuşuna dokununuz veya dokunmazsanız ayarlar 5 saniye sonra otomatik kaydedilir.



Yemek sıcaklığını yalnızca  yanıp söndüğünde ayarlayabilirsiniz. Ekranda  görünüyör ancak yemek sıcaklığı ayarlamadan önce yanıp sönmüyorsa, yeni bir değer ayarlamak için  ve  veya  ögesine dokununuz.

6. Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.

Ekranda mevcut yemek sıcaklığı ve ısıtma sembolü  gösterilir. Cihaz yaklaşık süreyi hesaplar, gösterge ekranında geçen toplam süre gösterilir. İlk hesaplamadan sonra ekranda yaklaşık pişirme süresi gösterilir. Cihaz pişirme sırasında süreyi hesaplamaya devam eder. Ekran, yeni süre değeriyle aralıklarla güncellenir.



Yemek ölçer ile pişirirken, ekranda gösterilen sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Yemek ölçeri sokete taktıktan ve fırın fonksiyonunu ile sıcaklığı ayarladıktan sonra, ekranda mevcut yemek iç sıcaklığı gösterilir.

Diğer üç sıcaklığı görmek için  ögesine tekrar tekrar dokununuz:

- ayarlanan yemek sıcaklığı
- mevcut fırın sıcaklığı
- mevcut yemek iç sıcaklığı.

- Et ayarlanan ısıya ulaştığında, iki dakika boyunca sesli bir uyarı duyulur, yemek ısı değeri ve  yanıp söner. Cihazı devre dışı bırakılır.
7. Sesli sinyali devre dışı bırakmak için bir sensör alanına dokununuz.
 8. Yemek ölçerin fişini soketten çekip çıkarın ve eti fırından dışarıya alın.



UYARI!

Yemek ölçeri çıkarırken dikkatli olun. Sıcaktır. Yanma riskine karşı dikkatli olun.

10. EK FONKSİYONLAR

10.1 Favori Programların fonksiyonunun kullanılması

Bu fonksiyonu, fırın fonksiyonu ve programı için favori sıcaklık ve süre ayarlarınızı kaydetmek için kullanın.

1. Bir fırın fonksiyonu veya programı için sıcaklık ve süre ayarlayın.

2.  tuşuna dokununuz ve üç saniyeden fazla süreyle basılı tutunuz. Sesli bir uyarı duyulur.
3. Cihazı devre dışı bırakın.
- **Bu fonksiyonu etkinleştirmek için**  tuşuna dokununuz. Cihaz, favori programınızı etkinleştirir.



Fonksiyon çalışırken süreyi ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

- **Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için**

① tuşuna dokunun. Cihaz, favori programınızı devre dışı bırakır.

10.2 Çocuk Kilidi kullanımı

Çocuk Kilidi, fırının kazara çalıştırılmasını önler.

1. Fırını kapatmak için ① tuşunu 3 sn süreyle basılı tutun.
2. ① ve ✓ tuşlarını 2 saniye süreyle aynı anda basılı tutun.

Sinyal sesi duyulur.

Gösterge ekranında **SAFE** gösterilir.

Çocuk Kilidi fonksiyonunu kapatmak için 2. adımı tekrarlayın.

10.3 Tuş Kilidinin Kullanılması

Bu fonksiyonu yalnızca fırın çalışırken açabilirsiniz.

Tuş Kilidi, fırın fonksiyonunun kazara değiştirilmesini önler.

1. Fonksiyonu kullanmak için fırını çalıştırın.
2. Bir fırın fonksiyonu veya ayarını açın.
3. 2 saniye süreyle ① ve ✓ tuşlarını aynı anda basılı tutun.

Bir sinyal sesi duyulur.

Ekranda kilit gösterilir.

Tuş Kilidini devre dışı bırakmak için 3. adımı tekrarlayın.



Tuş Kilidi açıkken fırını devre dışı bırakabilirsiniz. Fırını kapattığınızda, Tuş Kilidi dere dışı kalır.

10.4 Ayarlar menüsünün kullanımı

Ayarlar menüsü, ana menüdeki fonksiyonları etkinleştirip devreden çıkarmanızı sağlar.

Gösterge ekranında SET ve ayar numarası görüntülenir.

Açıklama	Ayarlanacak değer
1 Atıl ısı göstergesi	AÇIK / KAPALI
2 Tuş sesleri ¹⁾	KLİK / BİP / KAPALI
3 Arızalı ton	AÇIK / KAPALI
4 Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468
5 Ekran Parlaklığı	DÜŞÜK / ORTA / YÜKSEK
6 Su sertliği	1 - 4
7 Temizlik hatırlatıcı	AÇIK / KAPALI
8 Servis menüsü	-
9 Ayarları geri yükle	EVET / HAYIR

1) AÇMA / KAPAMA sensör alanının sesini devre dışı bırakmak mümkün değildir.

1. □ tuşunu 3 saniye boyunca basılı tutun. Ekranda yanıp sönen SET1 ve "1".
2. Ayarlama yapmak için ^ veya ✓ tuşuna basın.
3. OK tuşuna basın.
4. Ayarın değerini değiştirmek için ^ veya ✓ tuşuna basın.
5. OK tuşuna basın.

Ayarlar menüsünden çıkmak için ①

seçeneğine dokunun veya □ seçeneğine dokunun ve basılı tutun.

10.5 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

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

Otomatik kapanma süresini aşan bir süre boyunca bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırmak istiyorsanız, pişirme süresini ayarlayın. 'Saat fonksiyonları' bölümüne bakın.

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek Ölçer Sensörü, Süre, Zaman Gecikmeli, Bitiş, Yavaş Pişirme.

10.6 Gösterge parlaklığı

Gösterge parlaklığı için iki mod vardır:

- Gece parlaklığı - cihaz kapalıyken ekran parlaklığı 22:00 ile 06:00 saatleri arasında daha düşüktür.
- Gündüz parlaklığı:
 - cihaz açılınca.

- gece parlaklığında sensör alanlarından herhangi birine dokunursanız (AÇIK / KAPALI hariç), ekran sonraki 10 saniye için yeniden gündüz parlaklığına geçer.
- cihaz kapalıyken zaman ayarı yaparsanız. Mekanik Zaman Ayarı fonksiyonu sonlandığında ekran yeniden gece parlaklığına geçer.

10.7 Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

11. İPUCU VE ÖNERİLER



Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Pişirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri, tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.

Cihazınız önceki cihazınızdan farklı şekilde hamur işi pişirebilir veya fırında kızartabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Enerji tasarrufu ipuçları için "Enerji verimliliği" bölümüne bakın.

Tablolarda kullanılan semboller:



Yiyecek tipi



Pişirme fonksiyonu



Sıcaklık



Aksesuar



Kap (Gastronorm)



Ağırlık (kg)



Raf konumları



Pişirme süresi (dk)

11.2 Fanlı Pişirme (Nemli) - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

- **Pizza tavası** - koyu, yansıtma yapmayan, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtma yapmayan, çap 26cm
- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm
- **Fanlı tabanı kalıbı** - koyu, yansıtma yapmayan, çap 28cm

11.3 Fanlı Pişirme (Nemli)

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

	°C		
Makarna graten	200 - 220	45 - 55	3
Patates graten	180 - 200	70 - 85	3
Musakka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanya	180 - 200	75 - 90	3
İç dolgulu makarna	180 - 200	70 - 85	3
Ekmek tatlısı	190 - 200	55 - 70	3
Sütlaç	170 - 190	45 - 60	3
Sünger Kek karışımı ile yapılmış elmalı pasta (yuvarlak kek kalıbı)	160 - 170	70 - 80	3
Beyaz Ekmek	190 - 200	55 - 70	3

11.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

Aşağıdakiler uyarınca testler: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Tek seviyede pişirme

			°C		
Yağsız sünger kek	Sıcak Hava	Tel raf	160	45 - 60	2
Yağsız sünger kek	Alt+Üst Isıtma	Tel raf	160	45 - 60	2
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	160	55 - 65	2
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+Üst Isıtma	Tel raf	180	55 - 65	1
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	140	25 - 35	2
Kısa ekmek	Alt+Üst Isıtma	Pişirme tepsisi	140	25 - 35	2
Küçük kekler, bir tepside 20 adet ¹⁾	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	150	20 - 30	3
Küçük kekler, bir tepside 20 adet ¹⁾	Alt+Üst Isıtma	Pişirme tepsisi	170	20 - 30	3
Tost ¹⁾	Izgara	Tel raf	maks.	1 - 2	5
Tost ¹⁾	Hızlı Izgara	Tel raf	maks.	1 - 3	4

¹⁾ Cihazı önceden ısıtın.

Birden fazla seviyede pişirme

			°C		
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	140	25 - 45	2 ve 4

			°C		
Küçük kekler, bir tepside 20 adet 1)	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	150	25 - 35	2 ve 4
Yağsız sünger kek	Sıcak Hava	Tel raf 2)	160	45 - 55	2 ve 4
Elmalı turta	Sıcak Hava	Tel raf 2)	160	55 - 65	2 ve 4

1) Cihazı önceden ısıtın.

2) Her tel rafta 1 kek kalıbı.

11.5 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

Fonksiyona yönelik testler: Tam Buhar.

IEC 60350'ye göre yapılan testler.

Sıcaklığı 99°C'ye ayarlayın.

				
Brokoli 1)	1 x 1/2 delikli	0.3	3	13 - 15
Brokoli 1)	2 x 1/2 delikli	2 x 0,3	2 ve 4	13 - 15
Brokoli 1)	1 x 1/2 delikli	maks.	3	15 - 18
Bezelye, dondurulmuş 2)	2 x 1/2 delikli	2 x 1,3	2 ve 4	En soğuk noktadaki sıcaklık 85 °C'ye ulaşınca kadar.

1) Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun. Cihazı önceden ısıtın.

2) Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.

12. BAKIM VE TEMİZLİK

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik Maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

Günlük Kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
- Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kuruyun.

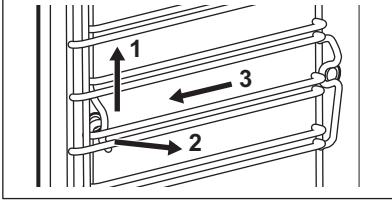
Aksesuarlar

- Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Yapışmaz özellikli aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

12.2 Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.
3. Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin.
4. Destekleri arka askıdan çekin.



Raf desteklerini ters sırayla takın.

Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.

12.3 Temizlik için alt menü.

Temizleme fonksiyonlarının olduğu alt menü sensör alanının ☐ altındadır.

S1	Su Tankı Boşaltma Buhar fonksiyonlarının kullanımının ardından su çekmeceşinden artık suyu alma prosedürü.
S2	Buharla Temizleme Cihazın, buharla temizlenmesi
S3	Kireç Çözme Buhar üretim devresindeki kireç kalıntılarını temizlemek için kullanılır.
S4	Durulama Buhar fonksiyonlarının sıklıkla kullanılması- nın ardından buhar üretim devresinin durula- ma ve temizleme prosedürü için kullanılır.

12.4 Kullanım şekli: Su Tankı Boşaltma - S1

Temizleme fonksiyonu artık suyu su haznesinden çıkarır. Buharlı pişirme fonksiyonunun ardından fonksiyonu kullanın.

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.
3. Cihazı çalıştırın.

4. Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
 5. ☐ - Ekranda S1 görünene kadar tekrarlayarak bu düğmeye basın.
 6. OK tuşuna basın.
- Süre:** 6 dk
7. Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.
- Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.

12.5 Kullanım şekli: Buharla Temizleme - S2

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
 2. Tüm aksesuarları çıkarın.
 3. Fırının içinin alt kısmını ve kapak camının iç kısmını deterjanlı ılık su ve hafif bir deterjanla temizleyin.
 4. Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek, maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml su) kadar doldurun.
 5. ☐ - Ekranda, S2 Seç görünene kadar tekrarlayarak bu düğmeye basın.
- Süre:** 30 dk
- Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.
- Temizleme işlemi bittiğinde, sinyal duyulur.
6. Sinyali kapatmak için herhangi bir simgeye basın.
 7. Cihazı kapatın.
 8. Cihaz soğuduğunda, cihazın tabanını yumuşak bir bezle kurulaşın.
 9. Fırının kapağını açık bırakın ve boşluk kuruyana kadar bekleyin.

12.6 Temizlik hatırlatıcı

Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.

Şu fonksiyonu kullanın: S2.

Uyarıyı menüden etkinleştirebilir ve devre dışı bırakabilirsiniz: Ayarlar .

12.7 Kullanım şekli: Kireç Çözme - S3

Buhar jeneratörü çalıştığında, sudaki kalsiyum içeriğinden dolayı içinde kireç kalıntıları ve birikintileri oluşur. Birikmiş kireç, buharın kalitesini, buhar üreticinin performansını ve yiyeceğin kalitesini olumsuz etkileyebilir. Bunu önlemek için, buhar üretim devresindeki kireç kalıntılarını temizleyin.

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.
3. Su haznesinin boş olduğundan emin olun. Gerekiyorsa şu fonksiyonu ayarlayın: Su Tankı Boşaltma - S1.
4. Cihazı çalıştırın.
5. Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
6. Su haznesine 250 ml kireç çözücü ekleyin.
7. Su haznesinin kalan kısmını sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.
8. ☐ - Ekranda S3 görünene kadar tekrarlayarak bu düğmeye basın.

Süre: 1 sa 40 dk

9. Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.

Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.

10. Cihaz soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın.
11. Fırının kapağını açık bırakın ve fırının içi kuruyana kadar bekleyin.
12. Şu fonksiyonu açın: Durulama. Bakım ve Temizlik bölümündeki "Durulama nasıl kullanılır - S4" kısmına bakın.

Kireç çözme işleminden sonra cihazda biraz kireç kalırsa ekranda prosedürü tekrarlamamız istenir.

12.8 Kireç çözme uyarısı

Sizden cihazdaki kireci çözmenizi isteyen iki uyarı vardır. Kireç çözme uyarısını devre dışı bırakamazsınız.

- Yumuşak uyarı - cihazı kireçten arındırmanızı önerir.
- Sert uyarı - cihazı mutlaka kireçten arındırmanız gerekir. Sert uyarı verildiğinde cihazın kirecini çözmezseniz buharlı fonksiyonlar devre dışı bırakılır.

Uyarılar etkinken ekranda S3 yanıp söner. Bu uyarılar, cihazı her kapattığınızda etkin hale gelir.

12.9 Kullanım şekli: Durulama - S4

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.
3. Cihazı çalıştırın.

4. Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
 5. Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.
 6. ☐ - Ekranda S4 görünene kadar tekrarlayarak bu düğmeye basın.
- Süre:** 30 dk
7. Bu fonksiyon çalışırken ışık söner. Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.
 8. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Fırının kapağını açık bırakın ve fırının içi kuruyana kadar bekleyin.

12.10 Kapağın çıkarılması ve takılması

Temizlemek için kapak ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panellerin sayısı farklı modele göre farklılık gösterir.

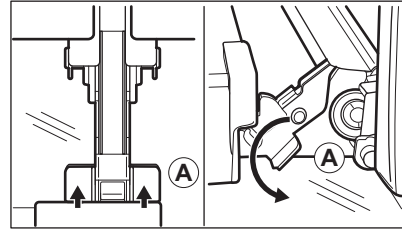
⚠ UYARI!

Kapak ağırdır.

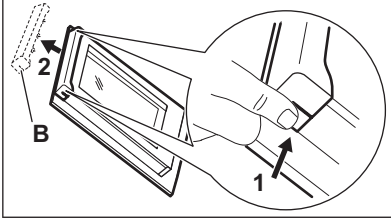
⚠ DİKKAT!

Camı, özellikle ön panelin kenarlarından dikkatlice tutmaya dikkat edin. Cam kırılabilir.

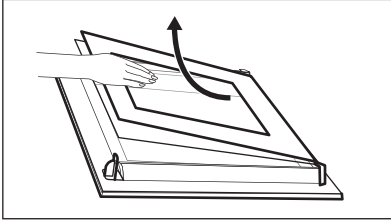
1. Kapağı tamamen açın.
2. İki kapak menteşesinin üstündeki bağlantı kollarına **A** sonuna kadar bastırın.



3. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık açı: 70°).
4. Kapağı iki tarafından ellerinizle tutun ve fırından uzağa, yukarı doğru bir açıyla çekin.
5. Kapağı dış tarafı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine gelecek şekilde koyun.
6. Kapı kenarını **B** kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



7. Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
8. Kapak cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek kılavuzlardan çıkarın.



9. Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın. Temizlik sonrası, yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin. Önce küçük sonra büyük paneli, ardından kapağı takın.

Cam panellerin doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir.

12.11 Lambanın değiştirilmesi

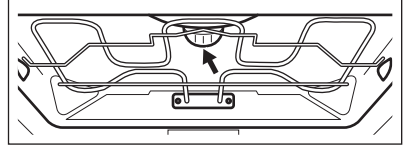
⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.

Üst lamba

1. Çıkarmak için cam kapağı döndürün.



2. Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Metal halkayı cam kapağın üzerine takın ve sabitleyin.

Yan lamba

1. Lambaya erişmek için sol raf desteğini çıkarın.
2. Kapağı çıkarmak için Torx 20 tornavida kullanın.
3. Cam kapağı temileyin.
4. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
5. Metal çerçeveyi ve contayı takın. Vidaları sıkın.
6. Sol raf desteğini takın.

13. SORUN GİDERME

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırını açamadınız veya çalıştıramadınız.	Fırın, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Fırının elektrik beslemesinin düzgün şekilde yapıldığından emin olun (varsa bkz. bağlantı diyagramı).
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalıdır.	Fırını çalıştırın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olup olmadığını kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma etkinleştirilmiştir.	"Otomatik kapanma" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi etkinleştirilmiştir.	"Çocuk Kilidinin Kullanılması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.	Aızaya sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
Lamba çalışmıyor.	Lamba arızalıdır.	Lambayı değiştirin.
Kapalı durumdayken gösterge ekranında saat görüntülenmiyor.	Gösterge kapalıdır.	Göstergeyi tekrar etkinleştirmek için  ve  tuşlarına aynı anda dokununuz.
Yemek sensörü çalışmıyor.	Yemek sensörünün fişi prize doğru şekilde takılmamıştır.	Yemek sensörü fişini, prize olabildiğince bastırarak takın.
Yiyeceklerin pişmesi çok uzun zaman alıyor ya da çok çabuk pişiyorlar.	Sıcaklık çok düşük ya da çok yüksektir.	Gerekirse sıcaklığı ayarlayın. Kullanma kılavuzundaki tavsiyelere uyun.
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.
Gösterge ekranında "C2" görüntüleniyor.	Buz Çözme fonksiyonunu başlatmak istiyorsunuzdur, ancak yemek sensörü fişini prizden çekmemişsinizdir.	Yemek sensörü fişini prizden çekin.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyor.	Elektriksel bir arıza vardır.	- Fırını, evin ana sigortasıyla ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteriyle kapatıp tekrar açın. - Gösterge ekranında hata kodu tekrar görüntülenirse, Müşteri Hizmetleri Departmanı ile iletişime geçin.
Kireç çözme işlemi sona ermeden yarıda kesiliyor.	Elektrik kesintisi olmuştur.	İşlemi tekrarlayın.
Kireç çözme işlemi sona ermeden yarıda kesiliyor.	Bu fonksiyon kullanıcı tarafından durduruldu.	İşlemi tekrarlayın.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Kireç çözme işleminin ardından ızgara/kızartma tavası içinde su yok.	Su haznesini maksimum seviyeye kadar doldurmamışsınızdır.	Su haznesi gövdesinde kireç çözücü maddenin/suyun olup olmadığını kontrol edin. İşlemi tekrarlayın.
Kireç çözme devrinin ardından boşluğun altında kirli su var.	Izgara/kızartma tavası yanlış raf konumunda.	Fırının altından kalan suyu ve kireç çözücü maddeyi temizleyin. Izgara / kızartma tavasını ilk raf konumuna koyun.
Temizleme fonksiyonu sona ermeden yarıda kesiliyor.	Elektrik kesintisi olmuştur.	İşlemi tekrarlayın.
Temizleme fonksiyonu sona ermeden yarıda kesiliyor.	Bu fonksiyon kullanıcı tarafından durduruldu.	İşlemi tekrarlayın.
Temizleme işlemi sona erdikten sonra, boşluğun alt kısmında çok fazla su var.	Temizleme döngüsünü etkinleştirmeden önce, cihaza çok fazla deterjan püskürtmüşsünüzdür.	Boşlukta bulunan tüm parçaları ince bir deterjan tabakası ile kaplayın. Deterjanı eşit bir şekilde püskürterek yayın.
Temizleme işlemi çok iyi çalışmıyor.	Buharlı temizleme fonksiyonu çalıştırılmadan önceki başlangıç fırın boşluğu sıcaklığı çok yüksekti.	Programı tekrar çalıştırın. Programı cihaz soğuduktan sonra çalıştırın.
Temizleme işlemi çok iyi çalışmıyor.	Temizleme işlemine başlamadan önce, yan ızgaraları çıkarmamışsınızdır. Izgaralar ısıyı duvarlara aktarabilir ve performansı düşürebilir.	Yan ızgaraları cihazdan çıkarın ve fonksiyonu tekrarlayın.
Temizleme işlemi çok iyi çalışmıyor.	Temizleme işlemine başlamadan önce, aksesuarları cihazdan çıkarmamışsınızdır. Aksesuarlar, buhar döngüsünü sekteye uğratar ve performansı düşürebilir.	Aksesuarları cihazdan çıkarın ve fonksiyonu tekrarlayın.
Cihaz çalışıyor ama ısınmıyor. Fan çalışmıyor. Ekranda "Demo" gösterilir.	Demo modu etkinleşmiştir.	"Ek fonksiyonlar" bölümünde, "Ayarlar menüsünün kullanımı" kısmına bakın.

13.2 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihazın ön çerçevesinin üzerinde bulunur. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.):

Ürün numarası (PNC):

Seri numarası (S.N.):

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 AB Eko-tasarım ve Enerji Etiketleme Yönetmeliklerine göre Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model tanımlaması	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890	
Enerji Verimliliği Endeksi	81.0	
Enerji verimliliği sınıfı	A+	
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	1.09 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.68 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	70 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	EOB7S31V	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

14.2 Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

Bekleme modunda güç tüketimi	0.8 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	20 dk

14.3 Enerji tasarrufu ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazınızı kullanırken enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar ve koyu, yansıtmasız kalıplar veya kaplar kullanın.

Özellikle tavsiye edilmedikçe, pişirme öncesinde cihazı önceden ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Yemeği sıcak tutmak veya diğer yemekleri ısıtmak için atıl ısıyı kullanın.

Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Süre özelliği olan bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı cihaz fonksiyonlarında otomatik olarak kapanır.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Fanlı Pişirme (Nemli)

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

Ekranın devre dışı bırakılması

Ekranı kapatabilirsiniz. ⌚ ve ^ tuşlarına aynı anda basılı tutun. Ekranı açmak için bu adımı tekrarlayın.

15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik

- haklara başvurma hakkının tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
 5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
 6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin

bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmaızı No:3 İnci Ofis Zemin Kat
Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.







