

Veillez d'abord lire ce manuel !

Cher/Chère client(e),

Merci d'avoir choisi un produit Beko. Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de ce produit de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Veillez à lire et à comprendre entièrement ce guide et la documentation supplémentaire avant de les utiliser et conservez-les comme référence. Joignez ce guide au produit si vous le remettez à quelqu'un d'autre. Respectez tous les avertissements et informations contenues dans le présent document et suivez les instructions.

Veillez noter que ce manuel d'utilisation peut se rapporter à plusieurs modèles de cet appareil. Le manuel indique clairement toutes les différences entre les modèles.

Symboles et leurs significations

Les symboles suivants ont été utilisés dans ce guide :



Informations et recommandations importantes concernant l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT : Avertissements sur les dommages corporels ou matériels.



Convient pour le contact avec les aliments.



Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.



AVERTISSEMENT : Avertissement relatif aux surfaces chaudes.



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR

ÉLÉMENTS
PAPIER



PAPIER
RECYCLÉ ET
RECYCLABLE

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

Cette section contient des instructions de sécurité visant à prévenir les dangers qui peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

1.1 Sécurité générale

- Cet appareil est conforme aux normes internationales de sécurité.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et lieux suivants;
 - Dans les cuisines du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - dans les maisons de campagne,
 - par les clients dans les hôtels, les motels ou d'autres installations d'hébergement ,
 - dans des chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. L'appareil ne peut être utilisé que par des enfants âgés de 8 ans et plus, sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, auditives ou mentales sont limitées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles bénéficient d'une supervision ou d'informations sur l'utilisation en toute sécurité et les dangers rencontrés.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Même s'ils sont sous surveillance, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Positionnez les poignées des appareils de cuisson (s'il y en a) de manière à ce que l'appareil ne risque pas d'être renversé.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil est la même que celle du réseau électrique de votre domicile.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de courant mise

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

à la terre.

- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
- Ne placez pas votre appareil sur ou près de sources de chaleur telles que les fours et les cuisinières.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, évitez qu'il soit pincé, serti ou frotté contre des arêtes vives.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'immergez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne démontez pas l'appareil.
- Utilisez uniquement les pièces d'origine ou celles recommandées par le fabricant.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et séchez complètement toutes les pièces après le nettoyage.
- Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage et entretien.
- Ne mettez pas de gros morceaux d'aliments dans l'appareil car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas la fiche de l'appareil lorsque vos mains sont humides ou mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des environnements humides.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en service et que l'huile à l'intérieur est chaude.
- N'utilisez pas l'appareil dans ou à proximité d'environnements et de substances explosives ou inflammables.
- Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Ne bloquez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne vous penchez pas pendant l'utilisation de l'appareil. De l'air chaud s'élève de l'appareil pen-

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

dant son utilisation !

- L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Veillez à ce que la pièce soit suffisamment ventilée pendant l'utilisation.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil.
- Ne versez pas d'eau sur l'appareil, car cela pourrait provoquer un risque de choc électrique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en métal avec des poignées isolées avec l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou chaud.
- La surface de l'élément chauffant est exposée à une chaleur résiduelle après utilisation.
- Pour déconnecter, tournez les cadrans de la minuterie et de la température en position d'arrêt. Ensuite, débranchez l'appareil.

- Si vous conservez les matériaux d'emballage, gardez-les hors de portée des enfants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter les risques potentiels.

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

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

1.3 Informations sur l'emballage

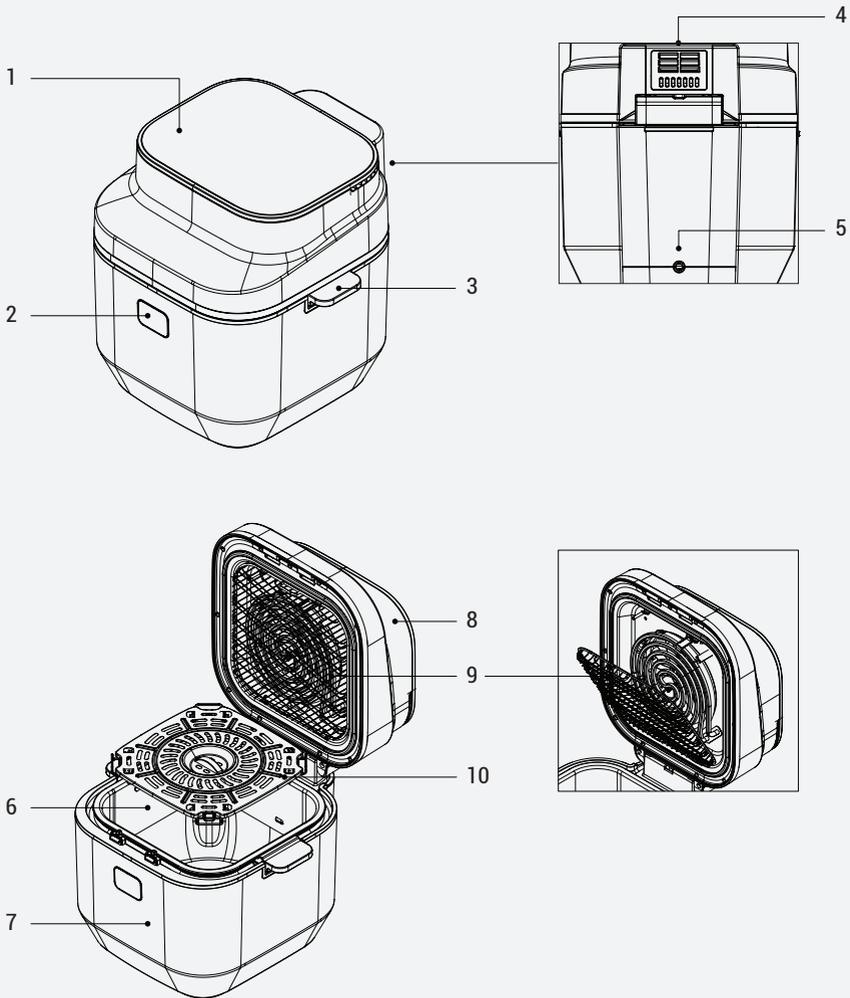


L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables conformément à la législation nationale. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou d'autres déchets, les déposer dans les zones de collecte des emballages spécifiées par les autorités locales.

1.4 Points importants pour économiser l'énergie

Respectez les temps recommandés par le manuel lors de l'utilisation de l'appareil. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

2 Votre cuisinière à faible consommation d'huile



Les signes sur l'appareil et les valeurs spécifiées par les documents fournis avec l'appareil ont été obtenus dans des conditions de laboratoire, conformément aux normes correspondantes. Les valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes. Les valeurs de puissance ont été testées sous une tension de 230 V.

1. Panneau de commande numérique
2. Bouton d'ouverture du couvercle
3. Poignée
4. Bouche de sortie d'air
5. Câble d'alimentation
6. Cuve de cuisson
7. Corps
8. Couvercle
9. Grille de protection amovible
10. Grille de cuisson

Données techniques

Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consommation d'énergie	2400-2850 W
Capacité de la chambre	7,0 L

3 Fonctionnement

3.1 Utilisation prévue

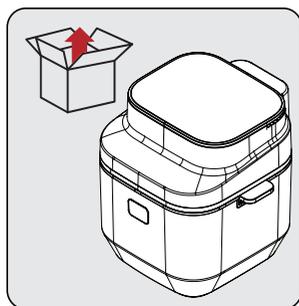
L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, et il n'est pas adapté à un usage professionnel.



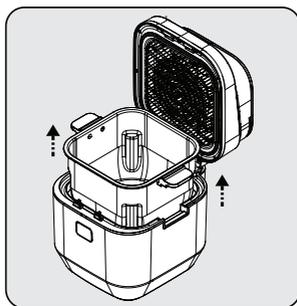
Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une légère émission de fumée. C'est normal.

3.2 Préparation de l'appareil pour son utilisation

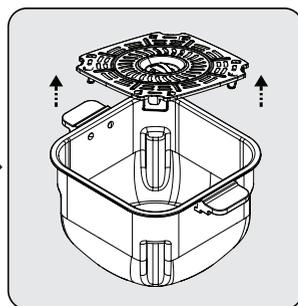
- Utilisez l'appareil en position verticale (sur une surface stable, propre et non inclinée).



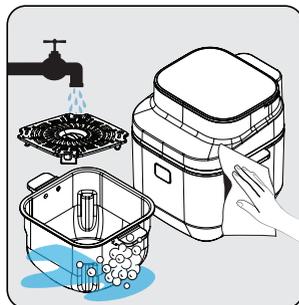
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez le matériel d'emballage et placez l'appareil sur une surface de travail plane et propre.



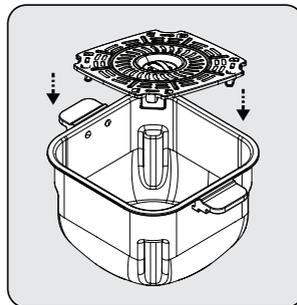
Saisissez fermement la cuve de cuisson amovible (6) par ses poignées (3), puis retirez la chambre (6) du corps (7).



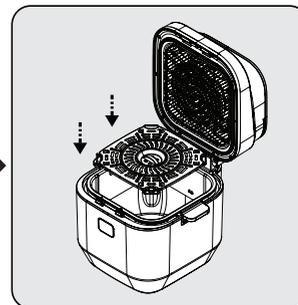
Retirez la grille de cuisson (10) de la cuve de cuisson (6).



Nettoyez la cuve de cuisson amovible (6) et la grille de cuisson (10) avec de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, séchez complètement l'extérieur de l'appareil et les parties que vous avez lavées.



Placez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6).



Après le nettoyage, insérez la cuve de cuisson (6) et la grille de cuisson (10) dans le corps (7). L'appareil est prêt à être utilisé.

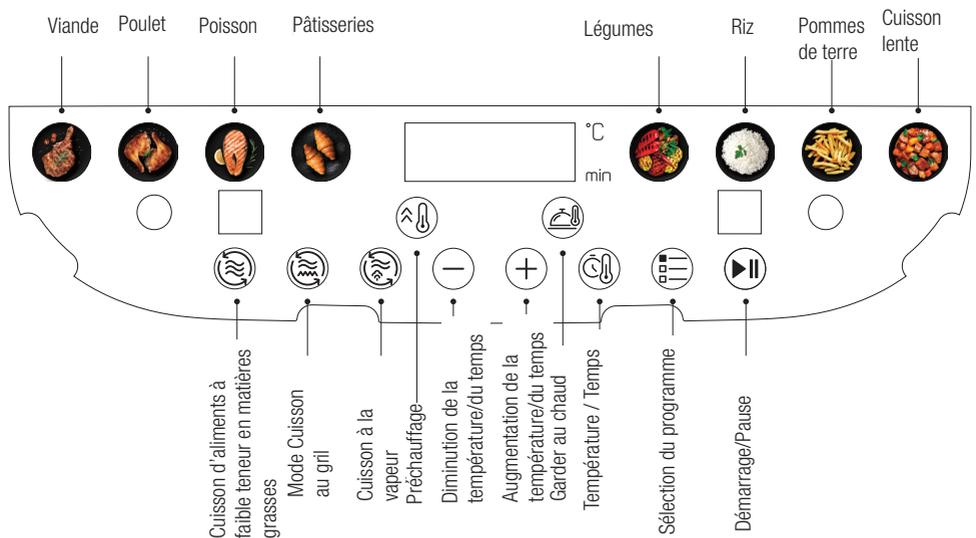


Lors de la première utilisation, réglez l'appareil sur n'importe quel mode de cuisson, réglez-le à la température la plus élevée et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes sans ajouter d'ingrédients.

3 Fonctionnement

3.3 Panneau de commande numérique et écran LED

Cuisson Mode	Cuisson à la vapeur	Mode Cuisson au grill	Description
Viande	Inutilisé	Inutilisé	Ce programme est spécialement conçu pour les amateurs de viande rouge.
Poulet	Inutilisé	Inutilisé	Ce programme est spécialement conçu pour les volailles.
Poisson	Inutilisé	Inutilisé	Ce programme permet de cuisiner des fruits de mer.
Pâtisseries	Inutilisé	Non disponible	Ce programme est spécialement conçu pour les produits de boulangerie tels que les gâteaux et le pain.
Légumes	Inutilisé	Non disponible	Ce programme est spécialement conçu pour les légumes.
Riz	Non disponible	Non disponible	Ce programme est spécialement conçu pour la préparation du riz.
Pommes de terre	Non disponible	Non disponible	Ce programme est conçu pour les pommes de terre et les frites.
Cuisson lente	Non disponible	Non disponible	Ce programme est spécialement conçu pour les plats qui ont besoin mijoter.



3 Fonctionnement

3.4 Avertissements avant la première utilisation



- Si le couvercle (8) est ouvert pendant que l'appareil fonctionne, de la vapeur chaude s'échappe de la bouche de sortie d'air (4) et de la partie supérieure de la chambre de cuisson (6). Veillez donc à ne pas vous brûler à cause de la vapeur à haute température.
- Lors de l'utilisation de l'appareil à haute température, veillez à ne pas entrer en contact direct avec les parties de la chambre de cuisson (6) autres que les poignées (3).



La meilleure dorure et la meilleure cuisson sont généralement obtenus sur la grille de cuisson (10). Il est recommandé d'utiliser la grille de cuisson (10) pour toutes les recettes et les aliments à rôtir.

3,5 Fonctionnement



- La quantité de nourriture qu'il est possible de mettre dans la cuve est réduite si vous relevez les pieds de la grille de cuisson.
- Lorsque la distance entre l'aliment à cuire et le dispositif de chauffage diminue, les valeurs de temps et de température de cuisson de l'aliment peuvent varier par rapport aux valeurs définies.

3.5.1 Sélection et démarrage d'un programme

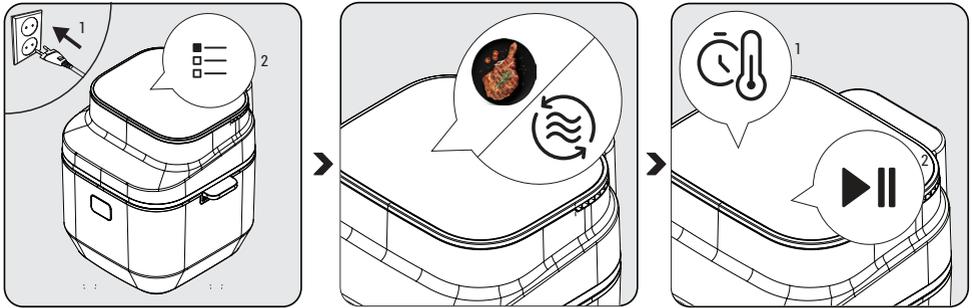


Si vous souhaitez passer à un autre programme après avoir démarré l'appareil, appuyez sur la touche « démarrer/pause » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



- L'écran affiche les températures et les temps réglés automatiquement en fonction des fonctions de cuisson sélectionnées. Vous pouvez modifier ces températures et ces durées à votre guise.
- Pour interrompre le processus de cuisson, appuyez sur la touche « démarrer/pause » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le programme de cuisson que vous avez sélectionné est annulé.
- Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée, l'appareil passe automatiquement en mode Économie d'énergie après 120 secondes, et seul le bouton « démarrer/pause » clignote. En appuyant à nouveau sur cette touche, vous pouvez voir les programmes de cuisson sur le panneau de commande numérique (1).

3 Fonctionnement



Branchez le produit, puis appuyez plusieurs fois sur l'icône « Sélection de programme » qui clignote dans le menu pour accéder au programme souhaité. Selon vos préférences, si le programme sélectionné convient à la cuisson à la vapeur ou au gril, appuyez sur la touche du mode de cuisson avant la cuisson.

Une fois le programme et le mode de programmation sélectionnés, l'icône « Démarrer/Pause » clignote. Si vous souhaitez changer de programme, vous pouvez sélectionner un autre programme en appuyant à nouveau sur l'icône de sélection de programme.

Après avoir sélectionné le programme, vous pouvez régler la température et le temps de cuisson en appuyant sur l'icône « Température/Temps ». Vous pouvez démarrer le processus de cuisson en appuyant sur l'icône clignotante « Démarrer/Pause ».

3.5.2 Réglage de la température et de l'heure

Appuyez sur l'icône « Température/Temps » pour régler la température ou le temps de cuisson. Les valeurs de température et de durée sélectionnées

s'affichent respectivement. Vous pouvez régler la température et la durée souhaitées en appuyant sur les touches « - » ou « + ».



- La silicone de la grille de cuisson (10) est faite d'un matériau alimentaire résistant aux températures élevées. Il évite de rayer le revêtement de la cuve. Veillez donc à ce qu'il ne se détache pas pendant la cuisson.
- Lorsque vous retirez la cuve de cuisson (6), faites attention à la vapeur chaude à l'intérieur et ne touchez pas les parties autres que les poignées avec vos mains car elles sont extrêmement chaudes.
- Pour retirer les aliments cuits, utilisez un outil (pincettes, etc.) qui n'endommagera pas la surface intérieure de l'appareil.

3.6 Cuisson

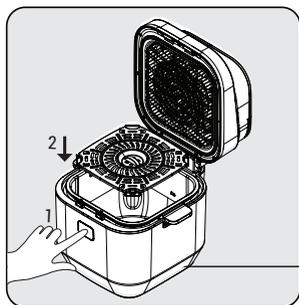


Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous mélangez les aliments avec une petite quantité d'huile ou si vous badigeonnez les aliments d'huile avant de les placer dans la chambre de cuisson.

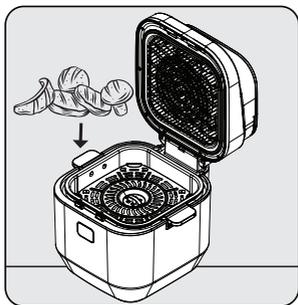


Ne tenez aucune partie de la cuve de cuisson amovible (6) autre que les poignées (3) lorsque la chambre est chaude.

3 Fonctionnement



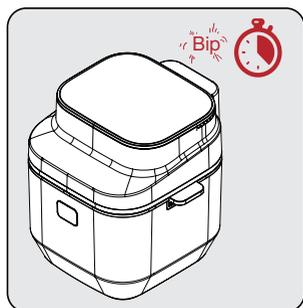
Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6).



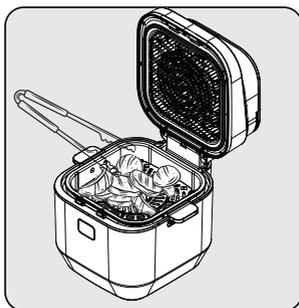
Placez les aliments dans la cuve de cuisson (6) et fermez le couvercle (8).



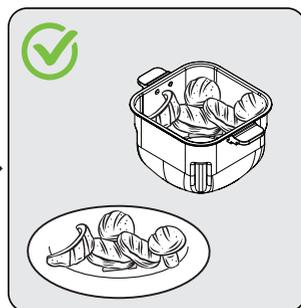
Branchez votre appareil et sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Sélectionnez ensuite le mode de cuisson et démarrez le processus de cuisson.



Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement.



Ouvrez le couvercle (4) et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



Une fois le processus terminé, vous pouvez cuve de cuisson (10) de l'appareil en la tenant par les poignées (3) et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.



- Pour garantir une cuisson homogène, lorsque le signal d'avertissement est pré-réglé pour la moitié du processus de cuisson, retirez avec précaution la cuve de cuisson (6) du corps (7) et secouez-la, ou utilisez des pinces pour retourner les aliments à cuire afin de ne pas rayer le compartiment de cuisson (6) et la grille de cuisson (10).
- Effectuez cette procédure plus souvent si vous effectuez un cycle de cuisson long ou si vous souhaitez obtenir des résultats plus croustillants.



Évitez tout contact de la cuve de cuisson (6) et de la grille de cuisson (10) avec la surface extérieure de l'appareil, car la surface de la cuve de cuisson (6) sera chaude pendant et après la cuisson.

3 Fonctionnement



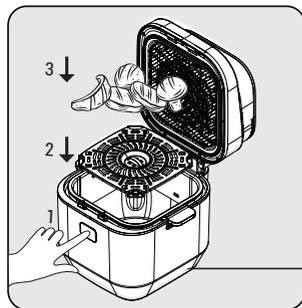
- Laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 secondes avant de les sortir de la cuve de cuisson amovible (6).
- Utilisez des pinces pour retirer les aliments en morceaux ou mous de la chambre de cuisson (6) sans endommager la surface intérieure de l'appareil.
- Lorsque votre préparation est prête, l'appareil est instantanément prêt pour une nouvelle cuisson.



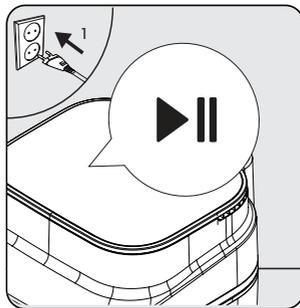
- Notez que l'appareil peut devenir très chaud pendant la cuisson.
- Ne posez pas le produit sur votre plan de travail de manière à bloquer les canaux de sortie d'air (4).
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.

3.6.1 Viande

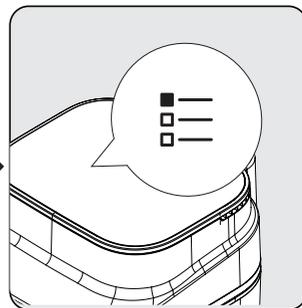
3.6.1.1. Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses



Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6). Placez ensuite les aliments dans l'espace de cuisson (6) et fermez le couvercle (8) de l'appareil.

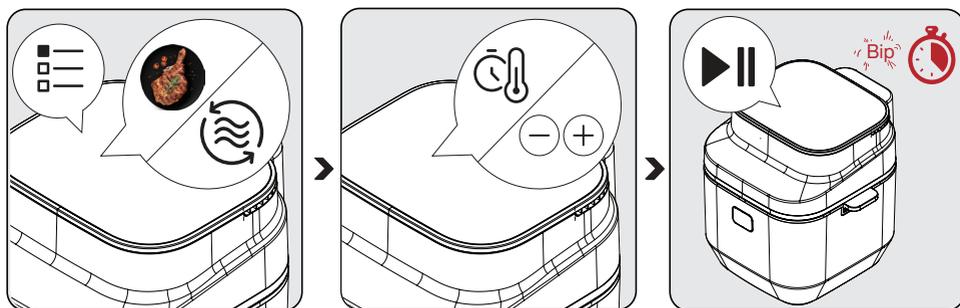


Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ►|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ►|| ; l'appareil quitte le mode Veille.



Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme ≡ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.

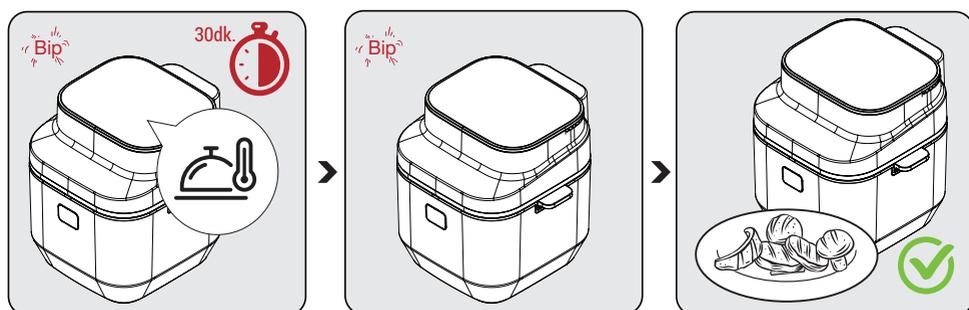
3 Fonctionnement



Pour accéder au menu défini pour les options de viande, appuyez une fois sur l'icône de sélection de programme . Pour cuire les aliments en mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône de cuisson à faible teneur en matières grasses .

Lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution /d'augmentation . Appuyez sur l'icône  pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer le processus.

Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran. Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la cuve de cuisson (6) en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la cuve de cuisson (6) ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur l'icône de démarrage/pause .



Remplacez la cuve de cuisson (6) dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  du panneau de commande numérique.

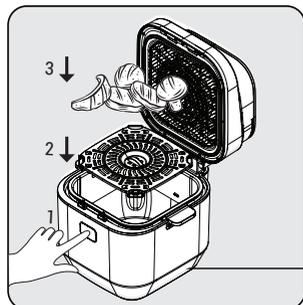
Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et l'icône de maintien au chaud  s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.

Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-- » s'affiche à l'écran.

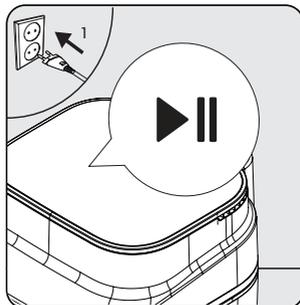
Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson. Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3 Fonctionnement

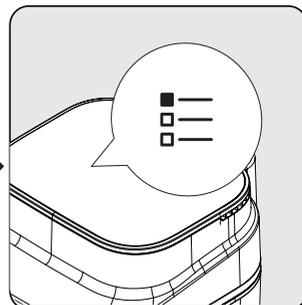
3.6.1.2. Faible teneur en matières grasses + mode Cuisson au grill



Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6). Placez ensuite les aliments dans l'espace de cuisson (6) et fermez le couvercle (8) de l'appareil.



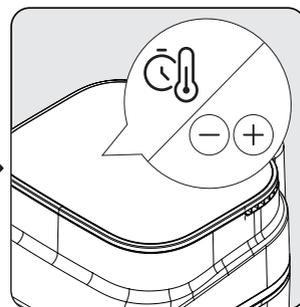
Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ▶|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ▶||; l'appareil quitte le mode Veille.



Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme ☰ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.



Pour accéder au menu défini pour les options de viande, appuyez une fois sur l'icône de sélection de programme ☰. Pour cuire les aliments en mode Faible teneur en matières grasses + grill, appuyez sur l'icône de cuisson du mode Grill (🔥).



Lorsque vous sélectionnez le mode Grill, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution — / d'augmentation +. Appuyez sur l'icône 🕒 pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause ▶|| pour lancer le processus.

La période de préchauffage ⌚ commence. Placez les aliments dans la chambre de cuisson (6). Fermez ensuite le couvercle (8) et démarrez le mode Cuisson du produit en appuyant sur l'icône démarrer/Pause ▶||.



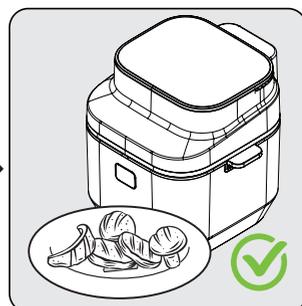
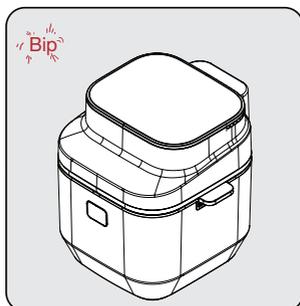
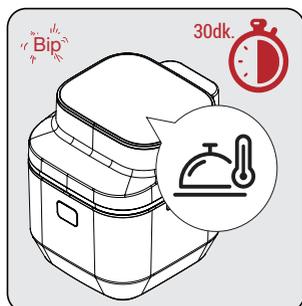
Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran.

Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la cuve de cuisson (6) en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la cuve de cuisson ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur l'icône de démarrage/pause ▶||.



La période de préchauffage ⌚ permet de saisir la viande et de préserver son eau.

3 Fonctionnement



Remplacez la cuve de cuisson (6) dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône de démarrage/pause ►|| du panneau de commande numérique.

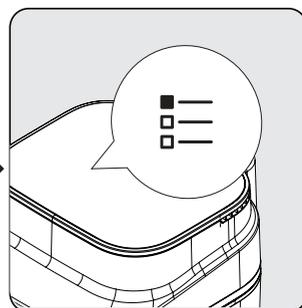
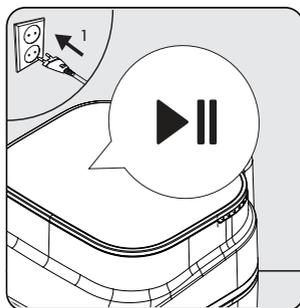
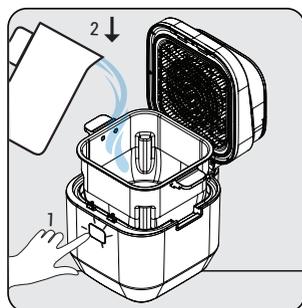
Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et l'icône de maintien au chaud  s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.

Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-- » s'affiche à l'écran.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.

Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3.6.1.3. Mode Cuisson à la vapeur et à faible teneur en matières grasses



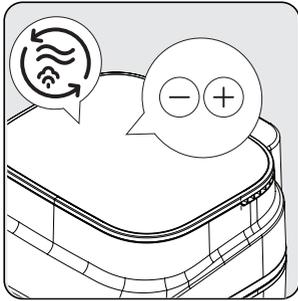
Accédez à la cuve de cuisson en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle. Remplissez la cuve de cuisson avec de l'eau jusqu'au signe du niveau « Max ».

Placez la grille de cuisson et fermez le couvercle de l'appareil.

Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ►|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ►|| ; l'appareil quitte le mode Veille.

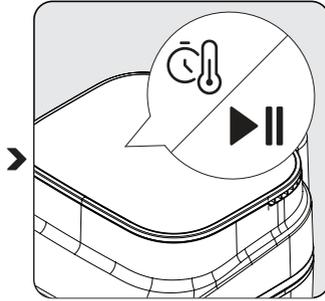
Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme  pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi. Pour accéder au menu défini pour les options de viande, appuyez une fois sur l'icône de sélection de programme .

3 Fonctionnement

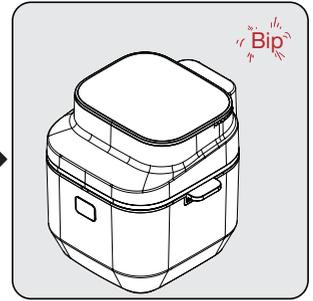


Pour cuire les aliments en mode Vapeur et à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône du mode Cuisson vapeur.

Lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson vapeur, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution — / d'augmentation +.



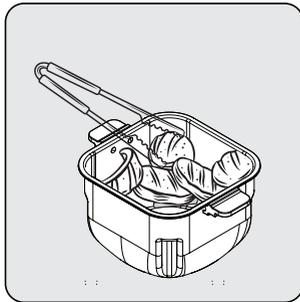
Appuyez sur l'icône pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause pour lancer le processus. Lorsque le processus de cuisson à la vapeur est lancé, une période de préchauffage commence pour augmenter la température de l'eau jusqu'à la température d'évaporation de l'eau.



Lorsque la période de préchauffage est terminée, placez vos aliments sur le gril de cuisson de l'appareil. Fermez ensuite le couvercle et démarrez le mode Cuisson en appuyant sur l'icône.

Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran.

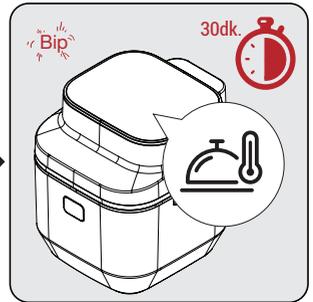
i La période de préchauffage permet d'augmenter la température de l'eau jusqu'à la température d'évaporation.



Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la cuve de cuisson (6) en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la cuve de cuisson (6) ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur l'icône de démarrage/pause.

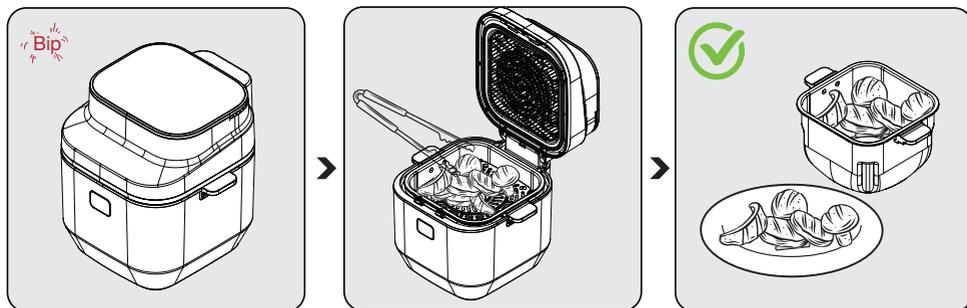


Remplacez la cuve de cuisson (6) dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône de démarrage/pause du panneau de commande numérique.



Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et le symbole de maintien au chaud s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.

3 Fonctionnement



Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-> » s'affiche à l'écran.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.

Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3.6.2 Poulet

3.6.2.1 Poulet - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses

Pour le poulet - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.1. Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses ».

3.6.2.2 Poulet - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + gril

Pour le poulet - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + gril, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.2. Mode Cuisson à faible teneur en matières grasses + gril ».

3.6.2.3 Poulet - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur

Pour le poulet - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.3. Mode Cuisson à la vapeur et à faible teneur en matières grasses ».

3.6.3 Poisson

3.6.3.1 Poisson - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses

Pour le poisson - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.1. Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses ».

3.6.3.2 Poisson - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + gril

Pour le poisson - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + gril, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.2. Mode Cuisson à faible teneur en matières grasses + gril ».

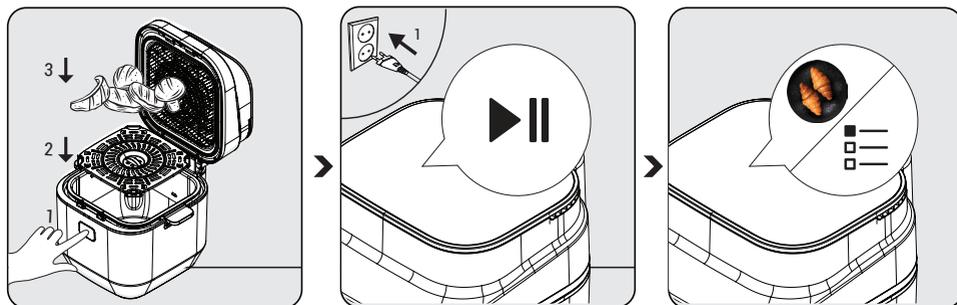
3 Fonctionnement

3.6.3.3 Poisson - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur

Pour le poisson - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.3. Mode Cuisson à la vapeur et à faible teneur en matières grasses ».

3.6.4 Pâtisseries

3.6.4.1 Pâtisseries - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses

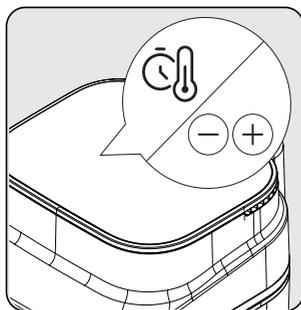


Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6). Placez ensuite les aliments dans la cuve de cuisson (6) et fermez le couvercle (8) de l'appareil

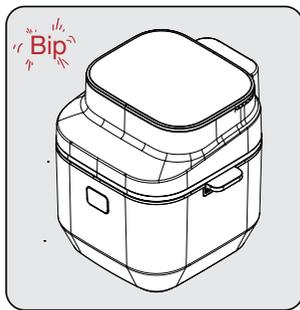
Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ▶|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ▶|| ; l'appareil quitte le mode Veille.

Appuyez plusieurs fois sur l'icône de sélection de programme ≡ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi. Pour accéder au menu défini pour les options de pâtisseries, appuyez 4 fois sur l'icône de sélection de programme ≡.

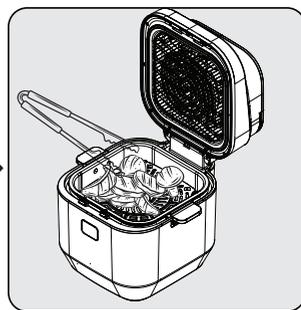
3 Fonctionnement



Lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution —/ d'augmentation +. Appuyez sur l'icône  pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer le processus.



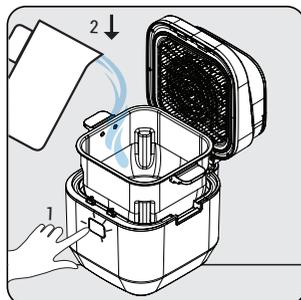
Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- : -- » s'affiche à l'écran. »



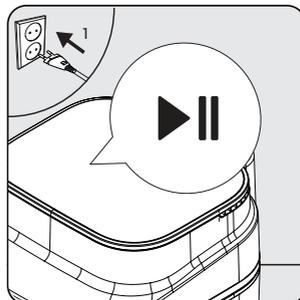
Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.

Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

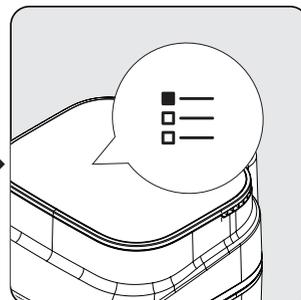
3.6.4.2 Pâtisseries - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur



Accédez à la chambre de cuisson en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle. Remplissez la cuve de cuisson avec de l'eau jusqu'au signe du niveau « Max ». Placez la grille de cuisson et fermez le couvercle de l'appareil.



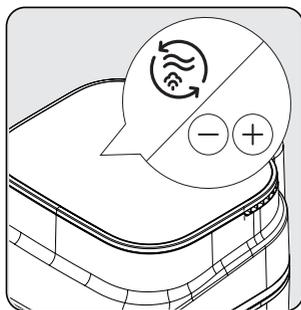
Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause  commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ; l'appareil quitte le mode Veille.



Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme  pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.

Pour accéder au menu défini pour les options de pâtisseries, appuyez 4 fois sur l'icône de sélection de programme .

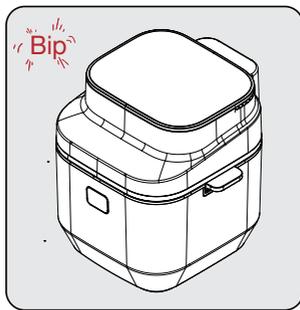
3 Fonctionnement



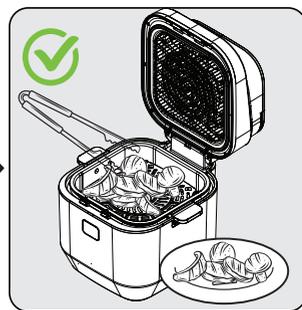
Pour cuire les aliments en mode Vapeur et à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône du mode Cuisson vapeur.

Lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson vapeur, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution — / d'augmentation +.

Appuyez sur l'icône  pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer le processus.



Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- : -- » s'affiche à l'écran. »



Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.

Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

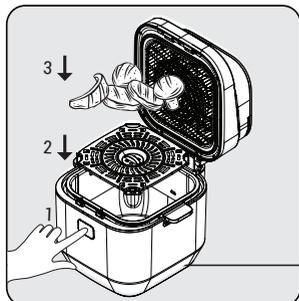


Lors de la cuisson de pâtisseries très consistantes telles que les galettes et les pains, vous pouvez atteindre un niveau de cuisson idéal en rapprochant la pâte de la surface intérieure de la chambre de cuisson.

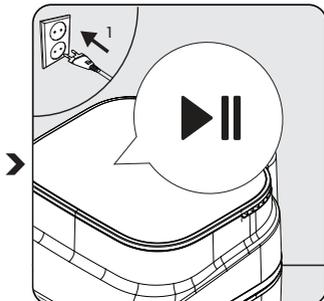
3 Fonctionnement

3.6.5 Légumes

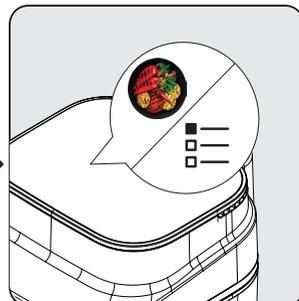
3.6.5.1 Légumes - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses



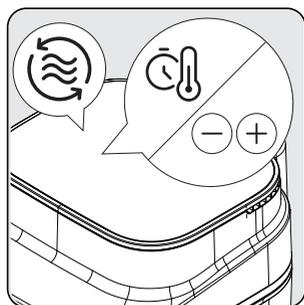
Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6). Placez ensuite les aliments dans la cuve de cuisson (6) et fermez le couvercle (8) de l'appareil.



Branchez votre appareil. L'icône Démarrrer/Pause ▶|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ▶||; l'appareil quitte le mode Veille.

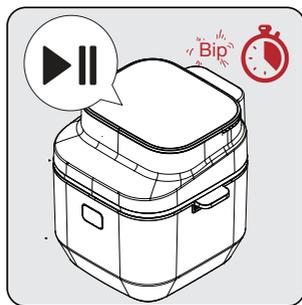


Appuyez plusieurs fois sur l'icône de sélection de programme ≡ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi. Pour accéder au menu défini pour les options de pâtisseries, appuyez 5 fois sur l'icône de sélection de programme ≡.



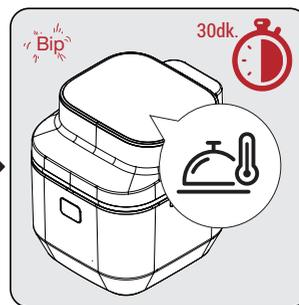
Pour cuire les aliments en mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône de cuisson à faible teneur en matières grasses (🌀).

Lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution — / d'augmentation +. Appuyez sur l'icône ⏱ pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause ▶|| pour lancer le processus.



Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran.

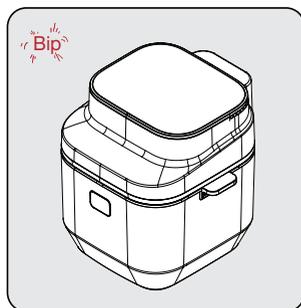
Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la chambre de cuisson en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la chambre de cuisson ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur le bouton de démarrage/pause.



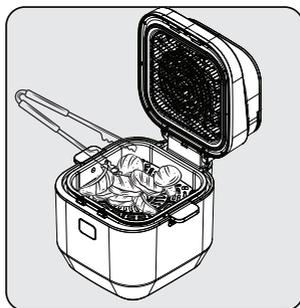
Remplacez la chambre de cuisson dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône ▶|| du panneau de commande numérique.

Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et le symbole de maintien au chaud (🔥) s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.

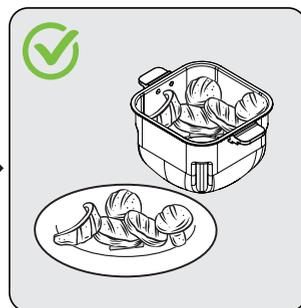
3 Fonctionnement



Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-> » s'affiche à l'écran.

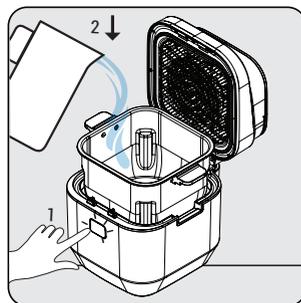


Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



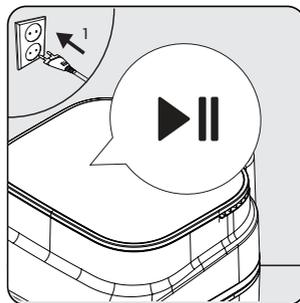
Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3.6.5.2 Légumes - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur

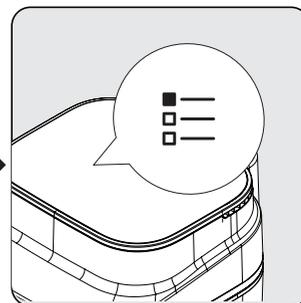


Accédez à la chambre de cuisson en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle. Remplissez la cuve de cuisson avec de l'eau jusqu'au signe du niveau « Max ».

Placez la grille de cuisson et fermez le couvercle de l'appareil.



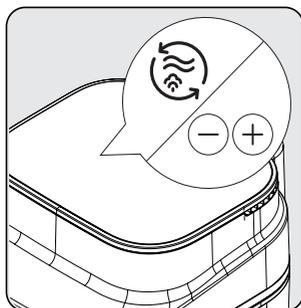
Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ►|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ►|| ; l'appareil quitte le mode Veille.



Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme ≡ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu prêt à l'emploi.

Pour accéder au menu défini pour les options de légumes, appuyez 5 fois sur l'icône de sélection de programme ≡.

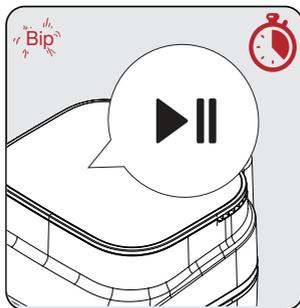
3 Fonctionnement



Pour cuire les aliments en mode Vapeur et à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône du mode Cuisson vapeur.

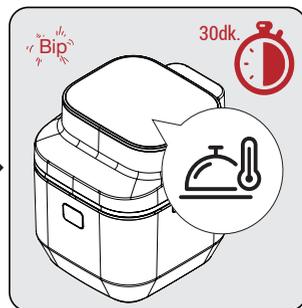
Lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson vapeur, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution —/ d'augmentation +.

Appuyez sur l'icône  pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer le processus.



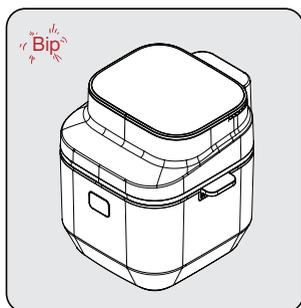
Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran.

Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la chambre de cuisson en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la chambre de cuisson ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur l'icône de démarrage/pause .

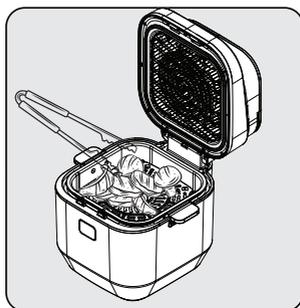


Remplacez la chambre de cuisson dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  du panneau de commande numérique.

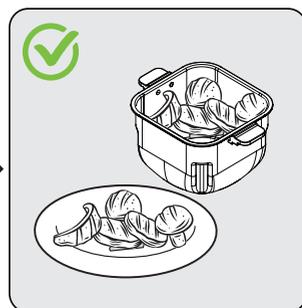
Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et le symbole de maintien au chaud  s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.



Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-- » s'affiche à l'écran.



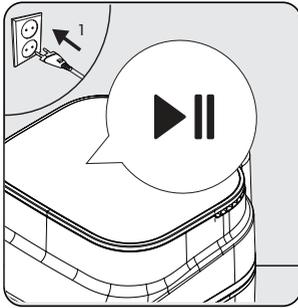
Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



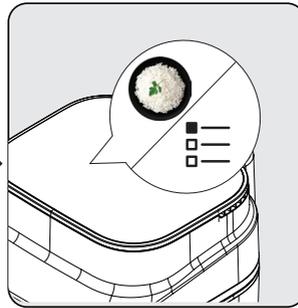
Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3 Fonctionnement

3.6.6 Mode de cuisson Riz

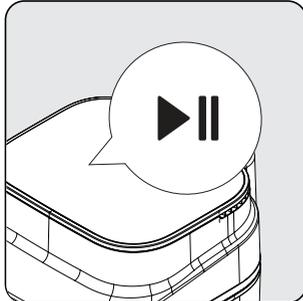


Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ▶|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ▶||; l'appareil quitte le mode Veille.



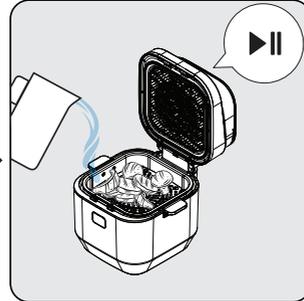
Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme ☰ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.

Pour accéder au menu défini pour les options de riz, appuyez 6 fois sur le bouton de sélection de programme



Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône « Démarrer/Pause ▶|| » pour lancer le processus.

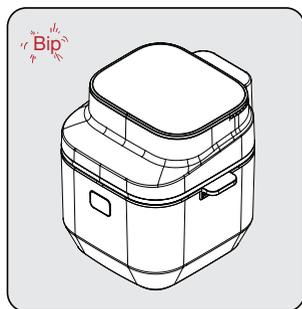
Lorsque le mode de cuisson Riz est lancé, la période de préchauffage commence. La période de préchauffage permet d'amener la température de l'huile au niveau idéal avant de démarrer la cuisson.



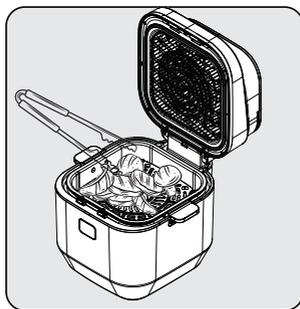
Placez les aliments à cuire dans la cuve de cuisson et terminez le processus de cuisson.

Après la cuisson, ajoutez de l'eau et fermez le couvercle. Appuyez ensuite sur l'icône « Démarrer/Pause ▶|| » pour lancer le mode de cuisson du produit.

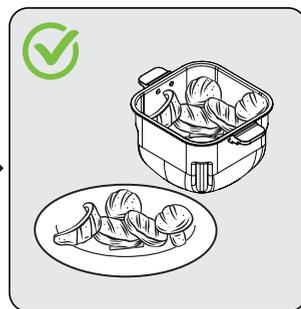
3 Fonctionnement



Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Un temps supplémentaire s'affiche à l'écran pour prolonger le temps de cuisson.



Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger la période en augmentant la valeur affichée.



Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3.6.7 Mode Cuisson des pommes de terre

3.6.7.1 Pommes de terre - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses

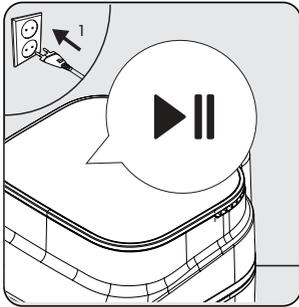
Pour les pommes de terre - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.1. Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses ».

3 Fonctionnement

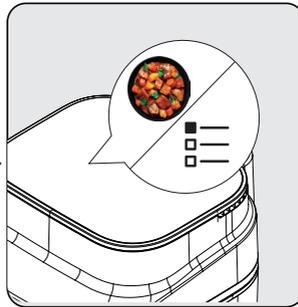


- Le préchauffage permet d'amener la température de la chambre de cuisson à la température réglée.
- Vous pouvez utiliser ce mode de cuisson pour différentes options de friture.

3.6.8 Mode Cuisson lente

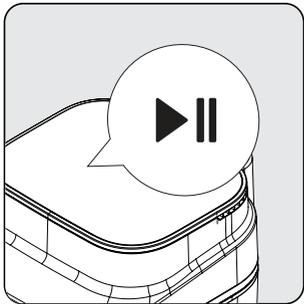


Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ; l'appareil quitte le mode Veille.



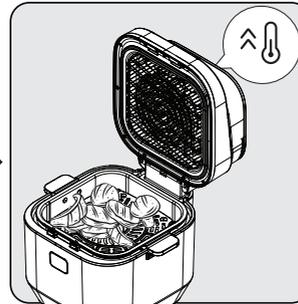
Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.

Pour accéder au menu défini pour les options de Cuisson lente, appuyez 8 fois sur le bouton de sélection de programme .



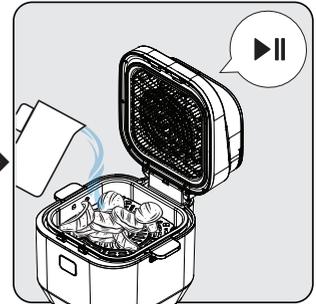
Lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson lente, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution / d'augmentation .

Appuyez sur l'icône pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause pour lancer le processus.



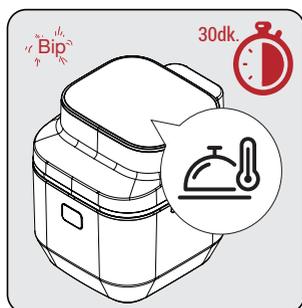
Lorsque le mode Cuisson lente est lancé, la période de préchauffage commence. La période de préchauffage permet d'amener la température de l'huile au niveau idéal avant de la faire sauter.

Placez les aliments cuire dans la chambre de cuisson et terminez le processus de cuisson.

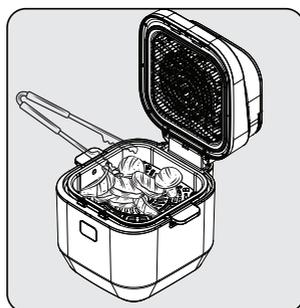


Après la cuisson, ajoutez de l'eau et fermez le couvercle. Appuyez ensuite sur l'icône démarrer/pause pour lancer le mode de cuisson du produit.

3 Fonctionnement

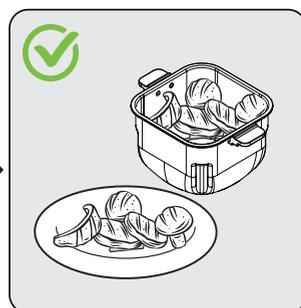


Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et le symbole de maintien au chaud  s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.



Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-- » s'affiche à l'écran.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3.7 Accessoire pour grille de cuisson

La meilleure dorure et la meilleure cuisson sont généralement obtenus sur la grille de cuisson. La grille de cuisson est un accessoire polyvalent qui peut être utilisé à la fois pour la cuisson générale et pour les fonctions du mode Gril. Les pieds situés aux quatre coins de la grille de cokéfaction peuvent être ajustés pour de telles utilisations.

4 Temps de cuisson

La température et l'heure par défaut des programmes de l'appareil sont réglées automatiquement.

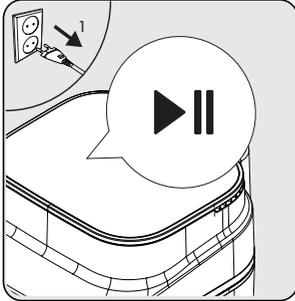
Le tableau suivant donne un aperçu des temps de cuisson de différents aliments. Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la marque et de la consistance des aliments. Les durées et les quantités recommandées doivent être considérées comme approximatives.

Programme	Aliment	Quantité	Cuisson d'aliments à faible teneur en matières grasses Mode Gril Cuisson à la vapeur		Agiter/ Remuer
			Degrés (C°)	Temps (min.)	
Viande	Côte de boeuf	700 g.	200° C	13 minutes	1
	Filet	700 g.	200° C	13 minutes	1
	Boulettes de viande turques	500 g.	200° C	12 minutes	2
	Escalopes	700 g.	200° C	12 minutes	1
Poulet	Pilon	450	200° C	30 minutes	2
	Blanc de poulet	500	180° C	35 minutes	1
	Ailes de poulet	500	190° C	35 minutes	2
Poisson	Saumon	500 g.	180° C	16 minutes	1
	Crevette Jumbo	300	180° C	12 minutes	2
	Bar de mer	500 g.	180° C	16 minutes	1
Légumes	Cubes de pommes de terre et de carottes - Garniture	250	180° C	14 minutes	2
	Anneau d'oignon	200	190° C	10 minutes	2
	Courgettes et aubergines (coupées en rondelles)	200	180° C	14 minutes	2
Riz	Riz et blé dur	2 tasses (400 g)	****	20 à 30 minutes	0
Pommes de terres Frites	Pommes de terre fraîches	250	190° C	18 minutes	4
	Pommes de terre fraîches	500	190° C	26 minutes	4
	Pommes de terre congelées	250	190° C	16 minutes	4
	Pommes de terre congelées	500	190° C	22 minutes	4
Pâtisseries	Muffins	6 pièces mini. moules à muffins	160° C	20 minutes	0
Cuisson lente	Ailes de poulet à la sauce Teriyaki	400 g.	90° C	130 minutes	0

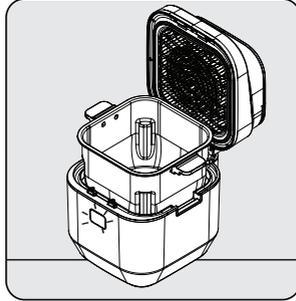
5 Nettoyage et entretien

5.1 Nettoyage

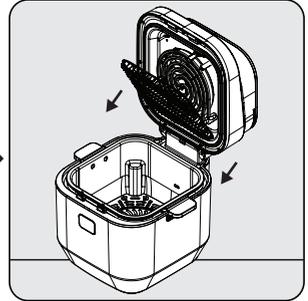
i N'utilisez jamais d'essence, de solvants, de nettoyeurs abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.



Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir complètement.

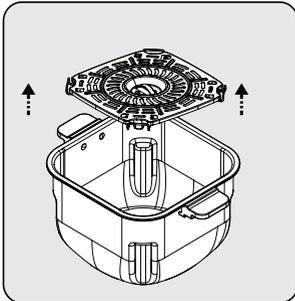


Retirez la cuve de cuisson amovible (6) du corps (7) à l'aide des poignées (3).

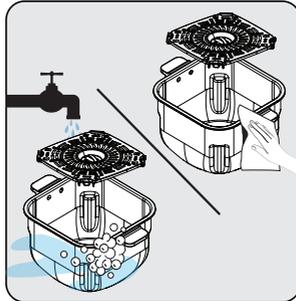


Détachez facilement le fil amovible (9) situé à l'avant de l'appareil de sa connexion en l'étirant.

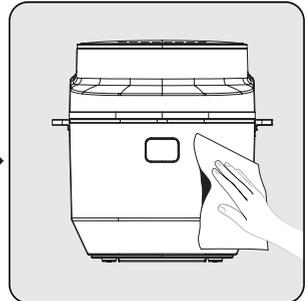
i Ouvrez le couvercle (8) pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.



Retirez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6).



Vous pouvez laver la chambre de cuisson (6), la grille de cuisson (10) et le fil amovible (9) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.



Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez complètement l'extérieur de l'appareil.

i Maintenez toujours le fond de la cuve de cuisson propre pour éviter l'accumulation de corps étrangers.

5.2 Stockage

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une plus longue période, rangez-le soigneusement.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le ranger.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.

5.3 Transport et manipulation

- Transportez l'appareil dans son emballage d'origine pendant la manutention et le transport. L'emballage le protège des dommages physiques.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil ou son emballage. L'appareil peut être endommagé.
- Si l'appareil tombe, il peut s'arrêter de fonctionner ou subir des dommages permanents.

	Le problème	Cause	Solution
1	L'appareil ne fonctionne pas	Coupures de courant	Vérifiez l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il y a du courant.
		Pas de courant ou mauvais contact sur la prise de courant	
		La tension d'alimentation du produit	
		Minuterie pas réglée	Tournez le cadran de la minuterie en position, allumez l'appareil pour le temps de préparation requis.
		La chambre de cuisson n'est pas correctement placée dans le corps	Placez la chambre de cuisson correctement
2	Les aliments ne sont pas suffisamment cuits/sont brûlés	Le temps de cuisson n'est pas correct	Combinez les recettes et votre expérience personnelle pour ajuster la cuisson.
		La température de cuisson n'est pas correcte	Combinez les recettes et votre expérience personnelle pour ajuster la durée.
		Trop d'aliments dans la chambre de cuisson	Ne placez pas trop d'aliments dans la chambre de cuisson
		Certains aliments doivent être remués pendant certaines périodes pour une cuisson homogène.	Les aliments qui se chevauchent, comme les pommes de terre, doivent notamment être remués.
3	Fumée lors de la première utilisation	Huile antirouille restant sur l'élément chauffant de l'appareil	Lors de la première utilisation, réglez la température au maximum et préchauffez pendant 10 à 15 minutes afin d'éliminer l'huile antirouille sur le radiateur du produit.
4	Odeur étrange	Corps étranger sur la chambre de cuisson, dans le corps, sur l'élément chauffant	Retirez le corps étranger
5	L'écran affiche E1 et le produit ne fonctionne plus.	NTC ne fonctionne pas / PCB défectueux	Rendez-vous au service après-vente pour réparation.
6	L'écran affiche E2 et le produit ne fonctionne plus.	NTC ne fonctionne pas / PCB défectueux / Chambre de cuisson non en place.	Vérifiez la chambre. Si l'erreur persiste, rendez-vous au service après-vente pour une réparation.
7	L'écran affiche E3 et le produit ne fonctionne plus.	NTC ne fonctionne pas / PCB défectueux	Rendez-vous au service après-vente pour réparation
8	L'écran affiche E4 et le produit ne fonctionne plus.	NTC ne fonctionne pas / PCB défectueux	
9	L'écran affiche « Ouvrir » et le produit ne fonctionne plus.	Couvercle ouvert	Fermez le couvercle
10	L'écran affiche « Remuer » et le produit ne fonctionne plus.	La moitié du temps de cuisson est atteinte, mais les aliments dans l'appareil ne sont pas retournés pour une meilleure cuisson.	Ouvrez le couvercle et tournez les aliments. / Appuyez sur la touche démarrer/pause pour reprendre le processus de cuisson.
11	L'écran affiche « Chauffer »	Le processus de préchauffage est lancé pour une meilleure cuisson avant le processus de cuisson.	Patiencez la fin du processus ou appuyez sur la touche démarrer/pause pour reprendre le processus de cuisson.