

# beko

## Built-in Oven

User Manual

## Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BBISM13300XPE-1

385442997/ EN/ FR/ R.AA/ 16/03/2023 15:34  
7768288408

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1 Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>	5.5 Using the Meat Probe.....	26
1.1 Intended Use.....	4	<b>6 General Information About Baking .....</b>	<b>28</b>
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4	6.1 General Warnings About Baking in the Oven.....	28
1.3 Electrical Safety .....	5	6.1.1 Pastries and oven food .....	28
1.4 Transportation Safety .....	6	6.1.2 Meat, Fish and Poultry .....	31
1.5 Installation Safety.....	7	6.1.3 Grill .....	32
1.6 Safety of Use .....	7	6.1.4 Steam assisted cooking .....	32
1.7 Temperature Warnings .....	8	6.1.5 Test foods.....	33
1.8 Accessory Use.....	8	<b>7 Maintenance and Cleaning.....</b>	<b>35</b>
1.9 Cooking Safety .....	8	7.1 General Cleaning Information .....	35
1.10 Steam System .....	9	7.2 Cleaning Accessories .....	36
1.11 Maintenance and Cleaning Safety .....	10	7.3 Cleaning the Control Panel.....	36
1.12 High temperature self-cleaning (Pyrolysis) .....	11	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	36
<b>2 Environmental Instructions.....</b>	<b>11</b>	7.5 High temperature self-cleaning ....	37
2.1 Waste Directive.....	11	7.6 Cleaning the Oven Door.....	39
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	11	7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	40
2.2 Package Information.....	11	7.8 Cleaning the Oven Lamp .....	41
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	12	<b>8 Troubleshooting .....</b>	<b>42</b>
<b>3 Your product .....</b>	<b>13</b>		
3.1 Product Introduction .....	13		
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....	13		
3.2.1 Control Panel.....	14		
3.2.2 Introduction of the oven control panel .....	14		
3.3 Oven operating functions.....	14		
3.4 Product Accessories .....	15		
3.5 Use of Product Accessories .....	16		
3.6 Technical Specifications.....	19		
<b>4 First Use.....</b>	<b>20</b>		
4.1 First Timer Setting.....	20		
4.2 Initial Cleaning .....	20		
<b>5 Using the Oven.....</b>	<b>21</b>		
5.1 General Information on Using the Oven .....	21		
5.2 Operation of the Oven Control Unit .....	21		
5.3 Steam Assisted Cooking.....	23		
5.4 Settings .....	24		



## 1 Safety Instructions

---

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for heating, plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are

- supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- For the safety of children, cut the power plug and make the product inoperable before disposing the product.



### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the hob). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - If your product does not have a power cable, only use the power cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or intermediate cables.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.
- If your product has a power cable and plug:
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
  - Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
  - Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



## 1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.

- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- The product must not be transported when there is water in the it. It may be transported after the water discharge is completed.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from getting damaged.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the product is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.

## 1.5 Installation Safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).

- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

### 1.7 Temperature Warnings

- **WARNING:** The accessible parts of the product will be hot during use. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- During operation, the product may become hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always use heat resistant oven gloves while placing food in the hot oven, or removing the food from the hot oven, etc.

### 1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.
- Use only the meat probe recommended for this oven.

### 1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.



- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heater elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the

food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

### **1.10 Steam System**

- In steam assisted cooking, opening of the door may cause steam to escape, creating a risk of burns. Be careful when opening the door.
- If moisture remains in the oven after steam assisted cooking, it may cause corrosion. Let the oven dry after cooking. Do not store wet food items in the oven for a long time.
- When removing the food after steam assisted cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- While doing steam assisted cooking, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.
- Do not use accessories that may corrode from steam while cooking.
- Be careful not to spill water on the oven surface or unwanted surfaces when removing or placing the water tank.



## 1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
- After each steam assisted cooking, the remaining water in the water tank should be drained and the water tank should be cleaned. The use of water left in the chamber in the next cooking creates problems in terms of hygiene.
- Do not wash the water tank in the dishwasher. Wipe the water tank with a clean damp cloth, dry it with a dry cloth and store it that way. Never dry the tank in the oven.
- For lime that may form in the water tank, 200 cc of water and 1 teaspoon of lemon salt are placed in the tank and left for 1 hour. Then, it is washed with plenty of water and dried. It is recommended to apply this procedure every 4-5 uses.
- Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the bottom of the oven. Do not clean by scraping the lime that may form on the oven base. Otherwise, the product base shall be damaged.
- To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven at ambient temperature after every 2 or 3 operations, and then wait for 30 minutes. After 30 minutes, clean this area with a soft wet cloth and dry with a dry cloth.
- For scale stains that might occur on the frame after steam assisted cooking, it is recom-

mended that you clean the oven with Vinegar Water and cloth.

## 1.12 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.
- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during pyrolysis.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local

administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2.3 Recommendations for Energy Saving

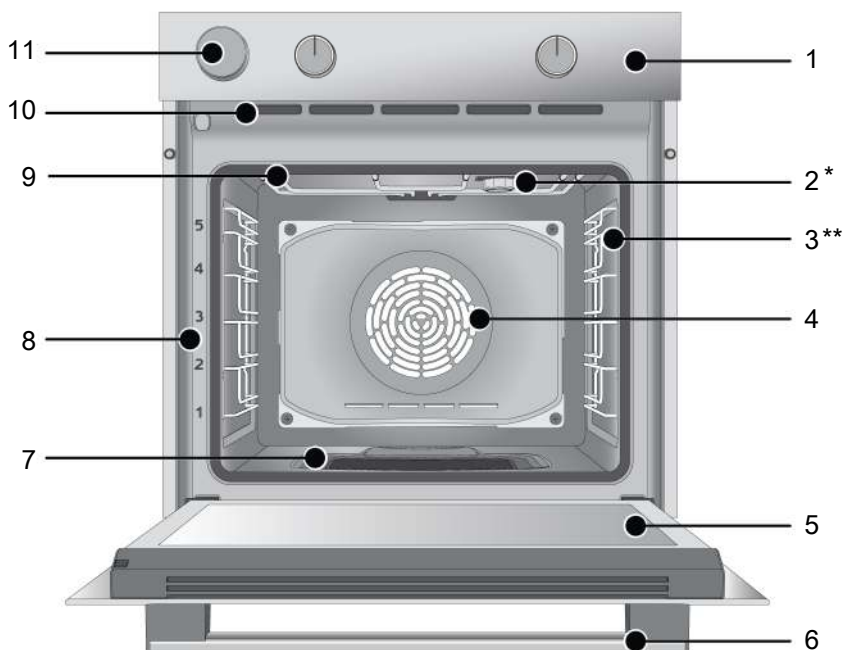
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

## 3 Your product

EN

### 3.1 Product Introduction

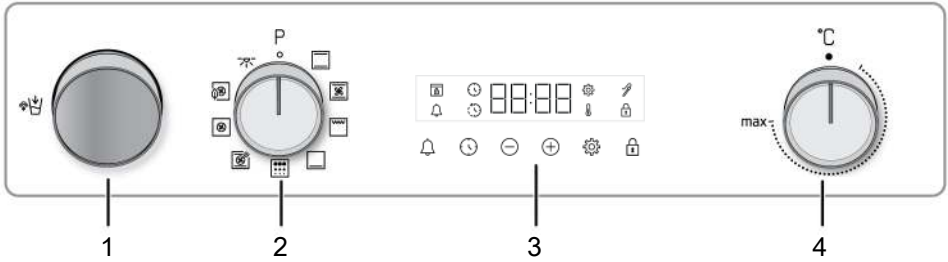


- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 Control panel                         | 2 Lamp                               |
| 3 Wire shelves                          | 4 Fan motor (behind the steel plate) |
| 5 Door                                  | 6 Handle                             |
| 7 Water pool for steam assisted cooking | 8 Shelf positions                    |
| 9 Upper heater                          | 10 Ventilation holes                 |
| 11 Water tank                           |                                      |

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### 3.2.1 Control Panel



1 Water tank

3 Timer

2 Function selection knob

4 Temperature selection knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

### 3.2.2 Introduction of the oven control panel

#### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

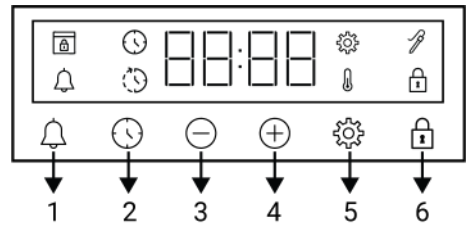
#### Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

#### Oven inner temperature indicator

You can see the interior temperature of the oven on the timer display. The oven heats up until it reaches the set temperature and maintains this temperature and the 3-line heating animation flashes to the far right. When the oven temperature reaches the set value, this animation stops and the "C" symbol appears constantly next to the set temperature value.

#### Timer



1 Alarm key

2 Time setting key

3 Decrease key

4 Increase key

5 Settings key

6 Key lock key

#### Display symbols

🕒 : Baking time symbol

🕒 : Baking end time symbol \*

🔔 : Alarm symbol

🍖 : Meat probe symbol \*

🔒 : Key lock symbol

🌡️ : Temperature symbol

⚙️ : Settings symbol










🚪 : Door lock symbol \*

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### 3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The

order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Pyrolysis	-	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.

### 3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

#### Standard tray

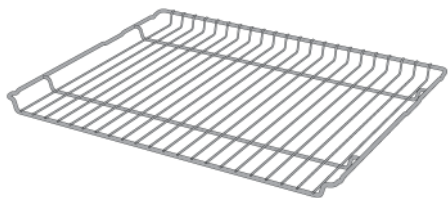
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



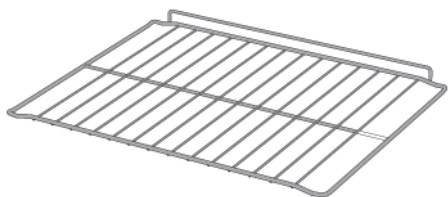
### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

**On models with wire shelves :**



**On models without wire shelves :**



### Meat probe

When cooking meat dishes, the thin long end is stuck on the meat and the other end is used by attaching the other end to its socket on the chassis side wall.

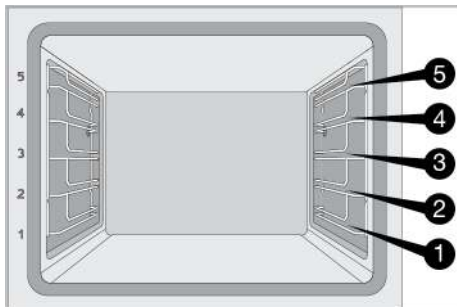


## 3.5 Use of Product Accessories

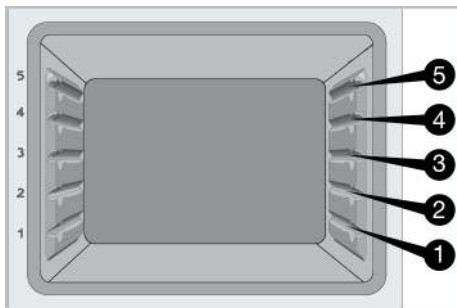
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

**On models with wire shelves :**



**On models without wire shelves :**

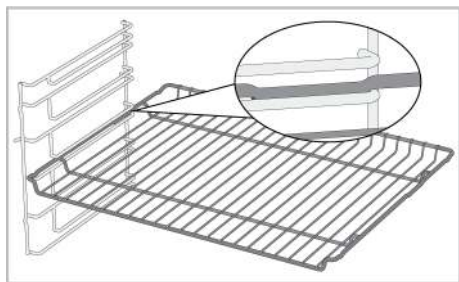


### Placing the wire grill on the cooking shelves

**On models with wire shelves :**

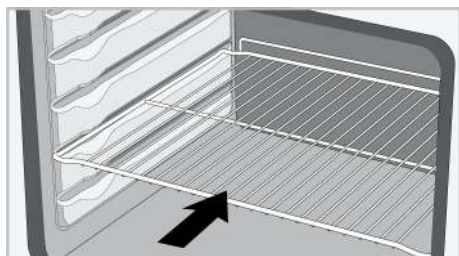
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.





#### On models without wire shelves :

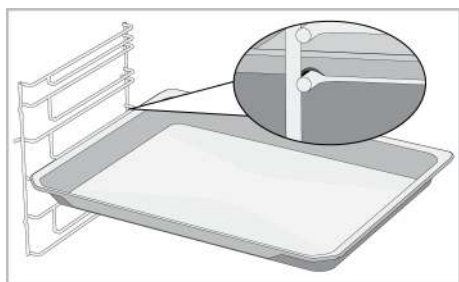
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



#### Placing the tray on the cooking shelves

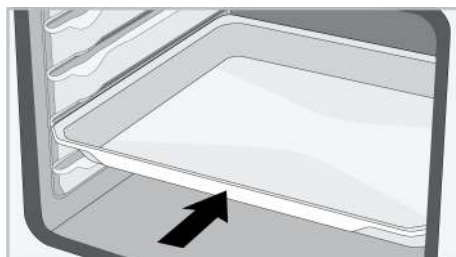
##### On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



#### On models without wire shelves :

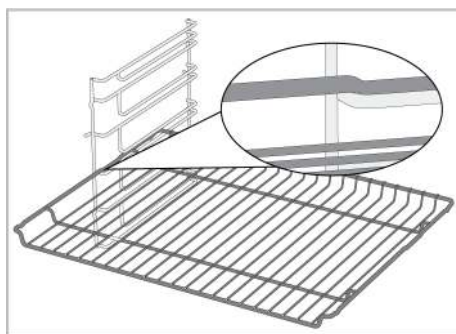
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



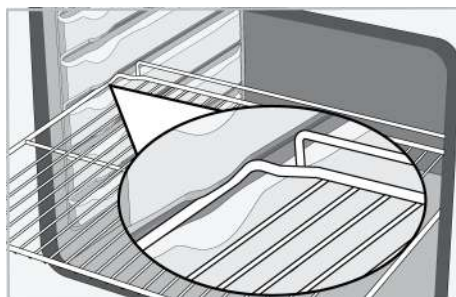
#### Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

#### On models with wire shelves :

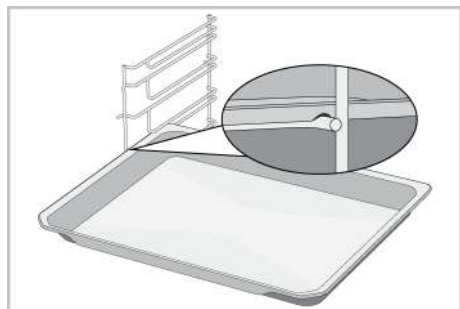
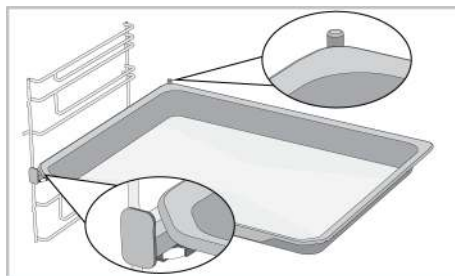


#### On models without wire shelves :



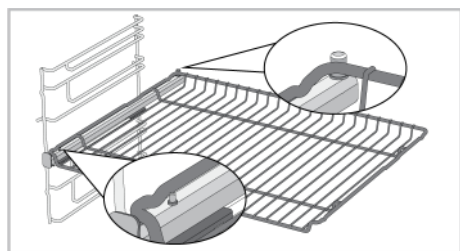
### **Tray stopping function - On models with wire shelves**

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



### **Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models**

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



### 3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	2,7
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.







Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 First Use



Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

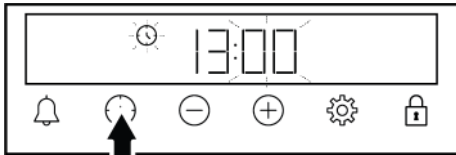
### 4.1 First Timer Setting

 Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

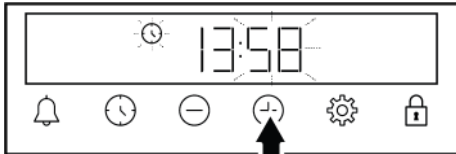
1. When the oven is first started, "12:00" and  symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the / keys.





3. Touch  or  key to activate the minutes field.







4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm the setting by touching the  key.

⇒ The time of day is set and the  symbol disappears on the display.

 If the first timer is not set, "12:00" and  symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the  key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

 In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

### 4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [► 14]". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

#### Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 5 Using the Oven

### 5.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

#### Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. In some baking functions the lamp never turns on to save energy.

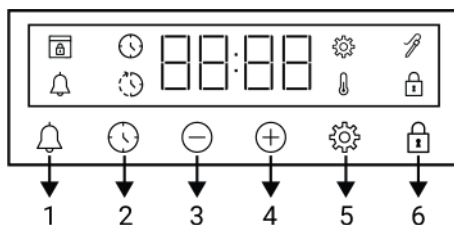
If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the "Oven lamp" operating status with the function selection knob.

### 5.2 Operation of the Oven Control Unit

#### General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any baking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- In cases where baking time or baking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.


#### Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key


#### Display symbols

- ⌚ : Baking time symbol
- 🕒 : Baking end time symbol \*
- 🔔 : Alarm symbol
- 🍖 : Meat probe symbol \*

 : Key lock symbol

 : Temperature symbol

 : Settings symbol

 : Door lock symbol \*

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

## Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

## Turning off the oven



You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

## Manual baking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.





1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.

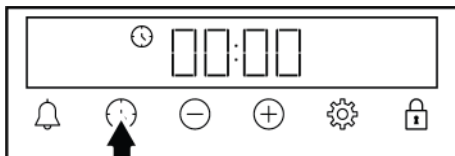
⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and  will appear on the display. The set temperature value and 3-line animation appear on the display. Afterwards, the time elapsed since the start of baking is displayed in order. When the temperature inside the oven reaches the set temperature the  symbol disappears and it gives you an





audible warning. The 3-line animation appearing on the display stops and the C symbol appears fixed next to the temperature value. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

## Baking by setting the baking time:

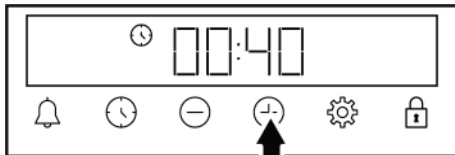
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer.


1. Select the operating function for baking.
2. Touch the  key until the  symbol appears on the display for the baking time.






 To quickly set the baking time, you can touch the  key to set the baking time to 30 minutes after setting the baking function and temperature then use / keys to change the time.

3. Set the baking time with the / keys.



 The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set baking time starts counting down and  appears on the display. The baking time counting down and the set temperature value and the 3-line animation next to them are displayed in order. When the temperature inside the oven reaches the set temperature the  symbol disappears and it gives you an audible warning. The 3-line animation appearing on the display stops and the C symbol appears fixed next to the temperature value.
5. When the baking time set has expired, the "End" message is shown on the display, the  symbol flashes and the timer gives an audible warning.
  6. The warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning. The warning stops and the time of day appears on the display.



If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.

### 5.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

### General Warnings

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Water tank capacity is 250 ml. Do not put more than 250 ml of water in the water tank during baking.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.

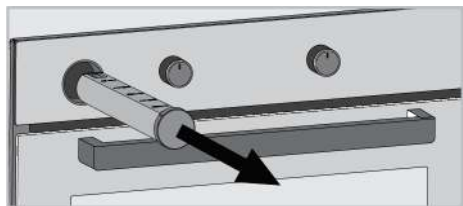
### For steam assisted cooking:

1. Start your baking after checking the steam assisted cooking table and setting the function, temperature and time according to the food you want to cook. You can determine the amount of water to be added, temperature, baking function and time for baking that are not in the table.
2. Place your food in the oven at the recommended rack position.
3. Push the water tank on the control panel of your oven when the time for adding water comes, according to the baking chart.



4. Remove the water reservoir from its slot.





5. Open the lid of the water reservoir and fill in the amount specified in the baking table.

**i** Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



6. Close the lid and place the water tank in its place. Push the water tank all the way in.

⇒ The water in the water tank starts to flow slowly to the floor of the oven, steam assistance is provided to your food.


7. Once the baking is completed, turn off the oven by setting the function and temperature knobs to off position.

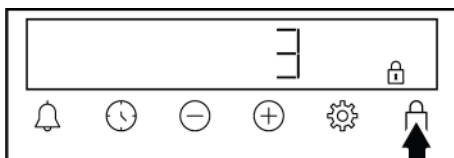
**i** If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.



## 5.4 Settings


### Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

1. Touch the  key until the  symbol appears on the display.






⇒ The  symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.

**i** If you release the  key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

**i** Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.



### Deactivating the key lock

1. Touch the  key until the  symbol disappears from the display.
  - ⇒ The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

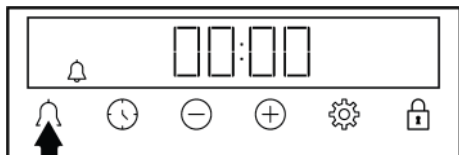
### Setting the alarm

You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

**i** The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the  key until the  symbol appears on the display.





2. Set the alarm time with the  $\oplus/\ominus$  keys.



- ⇒ After setting the alarm time, the symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

3. After the alarm time is completed, the symbol starts flashing and gives you an audible warning.

### Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.
 

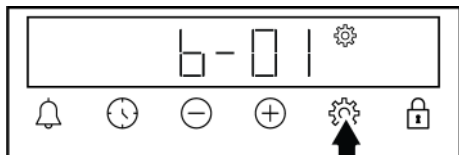
⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

### If you want to cancel the alarm;

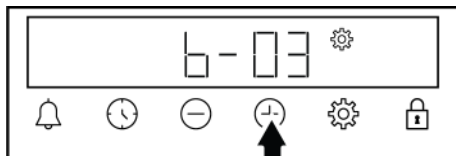
1. Touch the key until the symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the  $\ominus$  key until the “00:00” symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by pressing the key for a long time.

### Adjusting the volume

1. Touch the key until one of the values **b-01-b-02-b-03** and the symbol appear on the display.



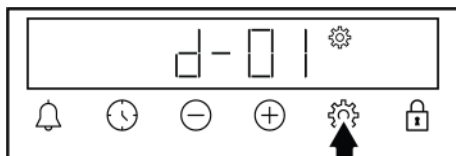
2. Set the desired level with the  $\oplus/\ominus$  keys. **(b-01-b-02-b-03)**



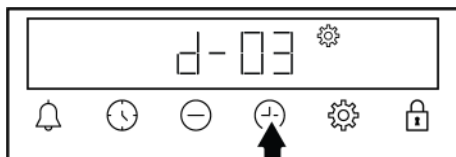
- ⇒ Touch the key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

### Setting the display brightness

1. Touch the key until one of the values **d-01-d-02-d-03** and the symbol appear on the display.



2. Set the desired brightness with the  $\oplus/\ominus$  keys. **(d-01-d-02-d-03)**

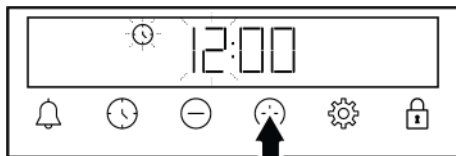




- ⇒ Touch the key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

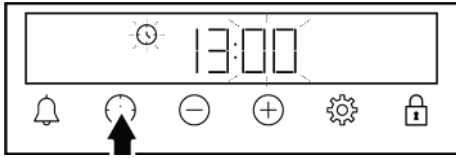
### Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

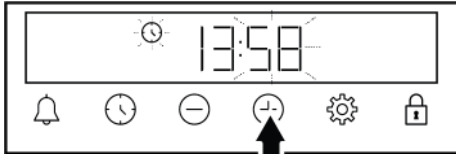
1. Touch the key until the symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the  $\oplus/\ominus$  keys.




3. Touch  or  key to activate the minutes field.



4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm the setting by touching the  key.

⇒ The time of day is set and the symbol disappears on the display.

## 5.5 Using the Meat Probe

### General information and warnings

- The oven shall be set to a specific operating function and temperature in order to use the meat probe.
- Meat probe feature is available in functions where the meat probe symbol is lit continuously.
- If you have set the oven timer for a specific baking period before using the meat probe, this period is cancelled automatically when the meat probe is installed.
- You cannot use the racks above the meat probe connector while cooking with a meat probe.
- Clean the meat probe with a wet cloth and then dry it with a dry cloth after each operation.
- If **75C** is not displayed on functions where the meat probe is activated, ensure that the connector is firmly installed to its seat.
- If the sensor tip of the meat probe is used without putting it inside the meat, the sensor tip detect the temperature inside the oven and terminates cooking when the set temperature is reached.

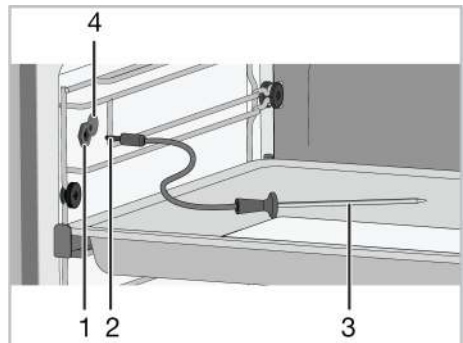
However, if the meat probe is exposed to 250 °C or above, the sensor is rendered useless.

- The operating temperature may be at least 30 °C higher than the meat probe temperature. Example: If the meat probe temperature is set to 70 °C, the operating temperature shall be set to 100 °C minimum.
- The core temperature of the meat (the coldest point) shall be at least 63°C in terms of food safety.
- The core temperature of the coldest point of poultry meat shall be at least 74°C in terms of food safety, and the core temperature shall be 85°C for well-done meat.

### Reference table for cooking range of red meat:

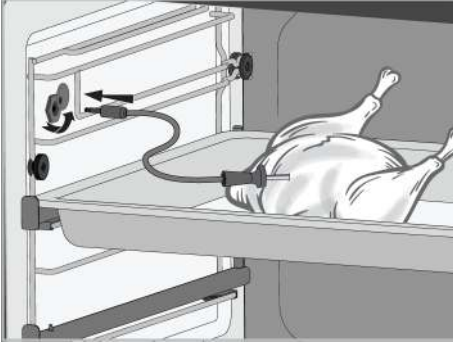
Cooking Level	Core temperature of the meat* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

1. Slide the slot cover **(4)** on the side wall of the oven upwards, and insert the meat probe connector **(2)** to the meat probe slot **(1)**.



- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connector
- 3 Meat probe sensor tip

2. Insert the sensor tip of the meat probe to the food you will be cooking.



3. Rotate the function selection knob to the operating function you want to cook with. Meat probe feature is not available in all functions, rather it operates in functions where the meat probe symbol (🍖) is lit continuously. Make sure that the 🍖 symbol is displayed in the function you have selected.

**i** The “- - C” symbol flashes on the display when an operating function where meat probe is deactivated is selected.

4. When the operating function where the meat probe is activated is selected, the 🍖 symbol and the 75 °C as the recommended temperature for meat probe and the current temperature of the meat probe sensor are shown alternately on the display.

**i** Recommended meat probe temperature is 75 °C. You may change the temperature between 40 and 99 °C as you desire.

5. You may use (+)/(-) keys to change internal temperature setting for the meat probe.
6. Set the interior temperature value for the oven you want to cook with using the temperature knob.

⇒ While cooking with a meat probe, the actual temperature of the food that the meat probe is inserted and the internal meat probe temperature you have set shall be displayed alternately with intervals of approximately 3 seconds. When the internal temperature of the meat probe is displayed, an animation with three lines appear beside that. The meat probe sensor detects that the internal temperature of the meat reaches the set temperature for meat probe automatically and terminates cooking when the temperature inside the meat reaches this temperature. The oven will keep operating at the set function and temperature if the meat probe is removed before the end of the cooking.

**i** The meat probe shall be hot due to the internal temperature of the oven before or at the end of cooking. Always wear heat-resistant gloves while removing the meat probe. Otherwise, there is a risk of burn!

7. When the cooking is completed, the "End" message is shown on the display, and the oven gives an audible warning. Touch any key to stop the audible warning.
8. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

**i** The 🍖 symbol is shown continuously on the display if you do not remove the meat probe and bring the function selection knob and temperature knob to the off (up) position at the end of cooking.

## 6 General Information About Baking

---

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### 6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.

- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

### 6.1.1 Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

#### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

### Cooking table for pastries and oven foods

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 ... 45
Pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 ... 45
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".

- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 ... 35
Pastry	Standard tray *	3	200	45 ... 55
Bun	Standard tray *	3	200	35 ... 45

\* These accessories may not be included with your product.

## 6.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### 6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

#### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

#### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

#### Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.  
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### 6.1.4 Steam assisted cooking

#### General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See "Oven operating functions" [► 14] section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.

- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.



## Suggestions for baking with a single tray - "3D" function

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Water intake time (mins.)**	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Whole bread	Standard tray *	2	200	200	after preheating	30 ... 40	820
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	2	25 mins. 250/max, after 190	250	25	60 ... 70	2000
Rib steak (single piece)	Standard tray *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	170	250+250***	after preheating	90 ... 110	2000
Yeasted bun	Standard tray *	3	180	100	after preheating	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standard tray *	3	120	150	before preheating	50 ... 60	1450
Chicken drumstick	Standard tray *	3	200	150	after preheating	25 ... 35	800
Baked potato	Standard tray *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger bread	Standard tray *	3	180	150	after preheating	20 ... 30	800
Salmon with vegetables	Standard tray *	3	180	100	after preheating	25 ... 35	500

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* Indicates the time elapsed after preheating.

\*\*\* Add another 250 ml of water halfway through the cooking time.

### 6.1.5 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

#### Cooking table for test meals

##### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.  
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

#### Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

## Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

## Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## 7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

## 7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

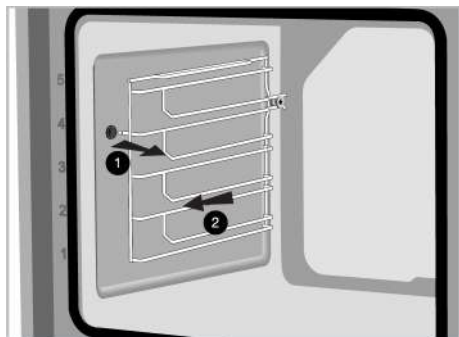
### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### Cleaning the water pool on the base of the oven

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

**To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:**

1. Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



2. Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
3. Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.



Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven. Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.

**In order to increase the efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:**

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

## 7.5 High temperature self-cleaning

The oven is equipped with a pyrolysis feature. The oven heats up to a temperature of approximately 420-480 °C and burns until the existing dirt turns to ash. A strong smoke may be generated. Provide good ventilation. High-temperature cleaning should be performed after approximately every 10 uses of the oven.

### General warnings



#### Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.

- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.

Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.

- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.
- Drain the water tank before selecting the self cleaning function with high temperature. As the interior of the oven will reach higher temperatures during cleaning, high noise and damage to the interior surface of the oven may occur if water is supplied to the inside of the oven.



### To start the pyrolysis function:

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "pyrolysis" (Pyrolysis) function.
  - ⇒ The "P2:00" flashes on the display. If your appliance is equipped with the Eco pyrolysis function, the "Pro" message is displayed on the display for 2 seconds first, and then the P2:00 message starts to flash.



If the "Pro" and then the "ECO" messages are not shown on the display, your appliance is not equipped with the Eco pyrolysis function.

4. Turn the temperature knob to the highest "max" (maximum) temperature.



5. When the pyrolysis function starts, "P2:00" lights up and starts counting down. The pyrolysis time (2 hours) is shown on the display. This time is unchangeable.
6. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
7. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display.
8. After "End" appears on the display, turn the function and temperature knobs to 0 (off) position to end the process.
9. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.
10. Touch any key to stop the audible warning.



After the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools to the appropriate temperature. If you want to cook at this time, "H" will appear on the display and cooking will not be possible.

### Self cleaning function with high temperature – Eco pyrolysis (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

- ✓ If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. "Pyrolysis - economy mode" function takes less time than the Pyrolysis" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "pyrolysis" (Pyrolysis) function.
  - ⇒ The "**P2:00**" and "**Pro**" message is shown on the display for approx. 2 seconds and then the **P2:00** message starts to flash.
4. Tap the **+** or **-** key.
  - ⇒ The "**ECO**" message is shown on the display for approx. 2 seconds and then the **P1:30** message starts to flash.
5. Turn the temperature knob to the highest "**max**" (maximum) temperature.
6. When the pyrolysis function is started, **P1:30** lights up and starts counting down. The pyrolysis time (1.5 hours) is shown on the display. This time is unchangeable.
7. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
8. When the cleaning process is finished, "**End**" appears on the display.
9. After "**End**" appears on the display, turn the function and temperature knobs to 0 (off) position to end the process.
10. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.
11. Touch any key to stop the audible warning.



After the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools to the appropriate temperature. If you want to cook at this time, "**H**" will appear on the display and cooking will not be possible.

## 7.6 Cleaning the Oven Door

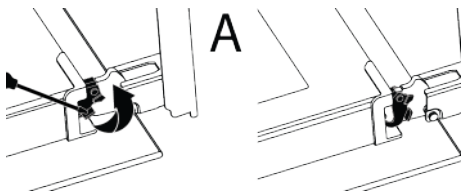
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



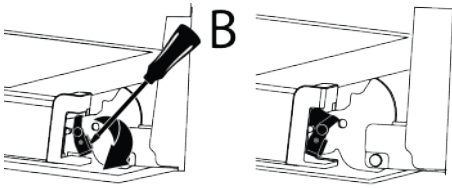
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

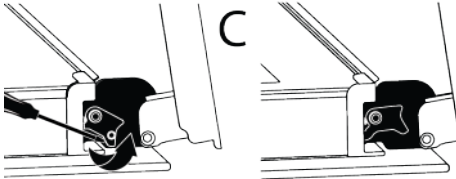
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



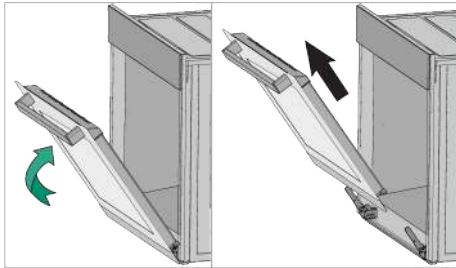
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



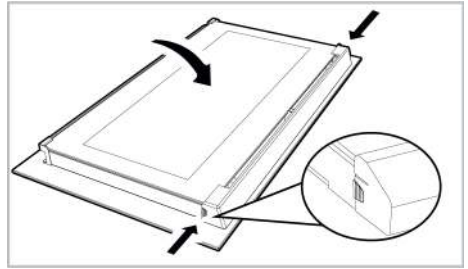
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

**i** To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

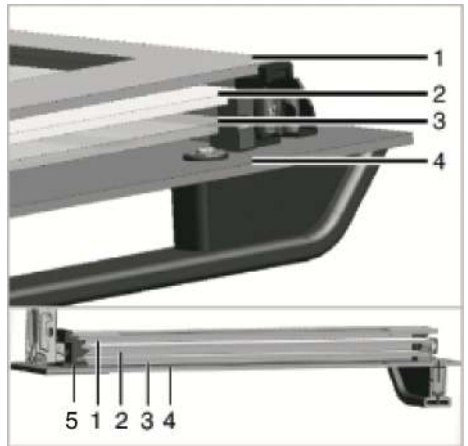
### 7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



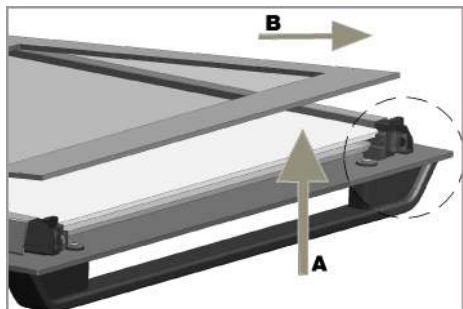
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Innermost glass          | 2 Second inner glass |
| 3 Third inner glass        | 4 Outer glass        |
| 5 Plastic glass slot-Lower |                      |

3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".





4. Repeat the same process for removing the second and third glasses.



The first step of regrouping the door is to replace the second and third glasses (2, 3). As shown in the figure, place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot.

The attachment order of the second and third inner glasses is not important, as they are interchangeable.

While attaching the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the second inner glass. It is crucial to place the lower corners of all inner glasses to meet the lower plastic slots (5). Push the plastic component towards the frame until a “click” sound is heard.

**i** After cleaning, all glasses must be reassembled.

## 7.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry

with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

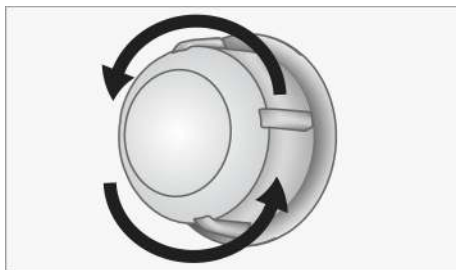
### Replacing the oven lamp

#### General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

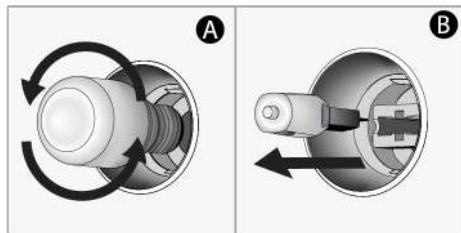
#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it

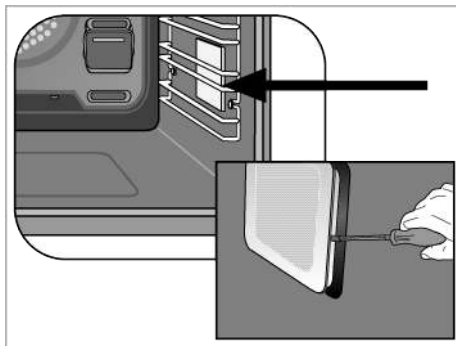
with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

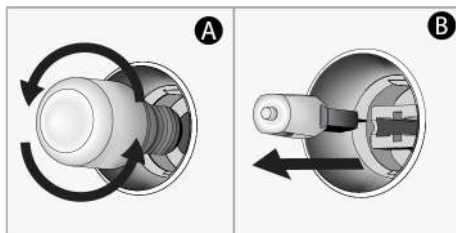
**If your oven has a square lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.

4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

**Steam is emanated while the oven is working.**

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

**Water droplets appear while cooking**

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

**Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.**

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

**The product does not work.**

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

#### Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

#### Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled, heaters will not work and the lamp will not switch on.

#### (For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

#### Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
Er 5	Meat probe communication error	Contact the authorized service to be able to cook again with the meat probe. Remove the meat probe and set the function selection knob to off (0) to be able to cook normally without the meat probe in the oven. You may then continue cooking without the meat probe.
Er 1 - Er 7	Communication errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 8 - Er 27	Sensor errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 28 - Er 31	Meat probe errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 32 - Er 41	Oven heating errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 42 - Er 58	Oven component errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 59 - Er 64	Oven lid errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 65 - Er 71	Errors related to the steam (in ovens with steam feature)	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 72 - Er 80	Hardware related errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 81 - Er 85	Oven security errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
Er 86 - Er 88	Internet connection errors (in ovens with Homewhiz feature)	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 89 - Er 92	Microwave errors (in ovens with microwave feature)	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 93 - Er 99	Card and timer errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.



## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

### **Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :**



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-  
MARQUE**

Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

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

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>48</b>	5.1	Informations générales sur l'utilisation du four .....	66
1.1	Utilisation prévue.....	48	5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four .....	66
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	49	5.3	Cuisson à la vapeur .....	68
1.3	Sécurité électrique.....	49	5.4	Réglages.....	69
1.4	Sécurité des transports.....	51	5.5	Using the Meat Probe.....	71
1.5	Sûreté des installations .....	51	<b>6</b>	<b>Informations générales sur la cuisine .....</b>	<b>73</b>
1.6	Sécurité d'utilisation.....	52	6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four.....	74
1.7	Alertes de température .....	52	6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four.....	74
1.8	Utilisation des accessoires.....	53	6.1.2	Viande, poisson et volaille .....	78
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	53	6.1.3	Grille .....	79
1.10	Système à vapeur.....	54	6.1.4	Cuisson à la vapeur.....	79
1.11	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....	55	6.1.5	Aliments test .....	80
1.12	Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse).....	56	<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>82</b>
<b>2</b>	<b>Instructions relatives à l'environnement.....</b>	<b>56</b>	7.1	Consignes de nettoyage générales .....	82
2.1	Directive sur les déchets.....	56	7.2	Accessoires de nettoyage.....	84
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets .....	56	7.3	Nettoyage du panneau de commande.....	84
2.2	Informations sur l'emballage.....	57	7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson) .....	84
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie .....	57	7.5	Auto-nettoyage à haute température.....	85
<b>3</b>	<b>Votre appareil.....</b>	<b>58</b>	7.6	Nettoyage de la porte du four .....	87
3.1	Présentation de l'appareil .....	58	7.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	88
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil .	58	7.8	Nettoyage de la lampe du four.....	89
3.2.1	Panneau de commande .....	59	<b>8</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>90</b>
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil.....	59			
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....	60			
3.4	Accessoires de l'appareil .....	60			
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	61			
3.6	Spécifications techniques .....	64			
<b>4</b>	<b>Première utilisation.....</b>	<b>65</b>			
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois .....	65			
4.2	Premier nettoyage .....	65			
<b>5</b>	<b>Utilisation du four .....</b>	<b>66</b>			

## 1 Consignes de sécurité

---

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
  - Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
  - Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
  - Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
  - Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
  - Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
  - Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
  - N'apportez pas de modifications techniques au produit.
- ### 1.1 Utilisation prévue
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
  - N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
  - **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
  - Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
  - Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



## 1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



## 1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas

l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Si votre appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit dans la section "Spécifications techniques".
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.

#### **1.4 Sécurité des transports**

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.

- L'appareil ne doit pas être transporté lorsqu'il contient de l'eau. Il peut être transporté une fois que le déversement de l'eau est terminé.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

#### **1.5 Sûreté des installations**

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

## 1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accro-

chez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.

- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

## 1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher les

parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.

### 1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.

### 1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie,

car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout excédant de papier sulfurisé qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le pa-

pier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

### **1.10 Système à vapeur**

- Pendant la cuisson à la vapeur, l'ouverture de la porte peut laisser échapper de la vapeur, créant un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.
- Si l'humidité reste dans le four après la cuisson à la vapeur, elle peut causer de la corrosion. Laissez sécher le four

après la cuisson. Ne conservez pas d'aliments humides au four pendant une longue période.

- Lorsque vous retirez les aliments après la cuisson à la vapeur, le liquide chaud peut s'écouler des accessoires, faites attention.
- Lors de la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'ajouter autant d'eau que la quantité indiquée dans le tableau de cuisson.
- N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.
- N'utilisez pas d'accessoires susceptibles de se corroder à cause de la vapeur pendant la cuisson.
- Veillez à ne pas déverser d'eau sur la surface du four ou sur les surfaces indésirables lors du retrait ou de la mise en place du réservoir d'eau.



## 1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.
- Après chaque cuisson à la vapeur, vous devez vidanger l'eau résiduelle dans le réservoir d'eau et le nettoyer. L'utilisation de l'eau laissée dans cette chambre lors de la prochaine cuisson crée des problèmes relatifs à l'hygiène.
- Ne lavez pas le réservoir d'eau dans le lave-vaisselle. Nettoyez le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon propre et humide, séchez-le à l'aide d'un chiffon sec et rangez-le ainsi. Ne séchez jamais le réservoir dans le four.
- Pour nettoyer le tartre qui peut se former dans le réservoir d'eau, versez 200 ml d'eau et 1 cuillère à café de citron sel dans le réservoir et patientez pendant 1 heure. Ensuite, lavez-le abondamment à l'eau et séchez-le. Il est recommandé de suivre cette procédure après 4 ou 5 utilisations.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant des acides ou de chlorures pour nettoyer le fond du four. Ne nettoyez pas le fond du four en raclant le tartre qui peut s'y être formé. Dans le cas contraire, la base de l'appareil sera endommagée.
- Afin d'éliminer le calcaire qui peut se former dans le bassin d'eau à la base du four après les opérations de nettoyage à la vapeur de la cuisson assistée, ajoutez 350 cc de vinaigre blanc (l'acidité du vinaigre ne

doit pas dépasser 6 %) au bassin d'eau à la base du four à température ambiante après 2 ou 3 opérations, puis attendez 30 minutes. Après 30 minutes, nettoyez cette zone avec un chiffon doux et humide et séchez avec un chiffon sec.

- Pour les taches de calcaire qui pourraient apparaître sur le cadre après une cuisson à la vapeur, il est recommandé de nettoyer le four avec de l'eau vinaigrée et un chiffon.

### **1.12 Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)**

- Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en utilisation normale. Éloignez les enfants.
- Les surfaces chaudes causent des brûlures ! Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de por-

tée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Lors de l'auto-nettoyage, de la fumée sera émise en raison de la combustion des résidus alimentaires. Aérez correctement votre cuisine pendant le processus de nettoyage.
- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux. Retirez tous les accessoires et ustensiles de cuisine du four. Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four.
- Si une plaque de cuisson se trouve au-dessus de votre four, ne la faites pas fonctionner pendant la prolyse.

## **2 Instructions relatives à l'environnement**

### **2.1 Directive sur les déchets**

#### **2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets**

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels



sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

---

### **Conformité avec la directive RoHS :**

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## **2.2 Informations sur l'emballage**

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## **2.3 Recommandations pour économiser l'énergie**

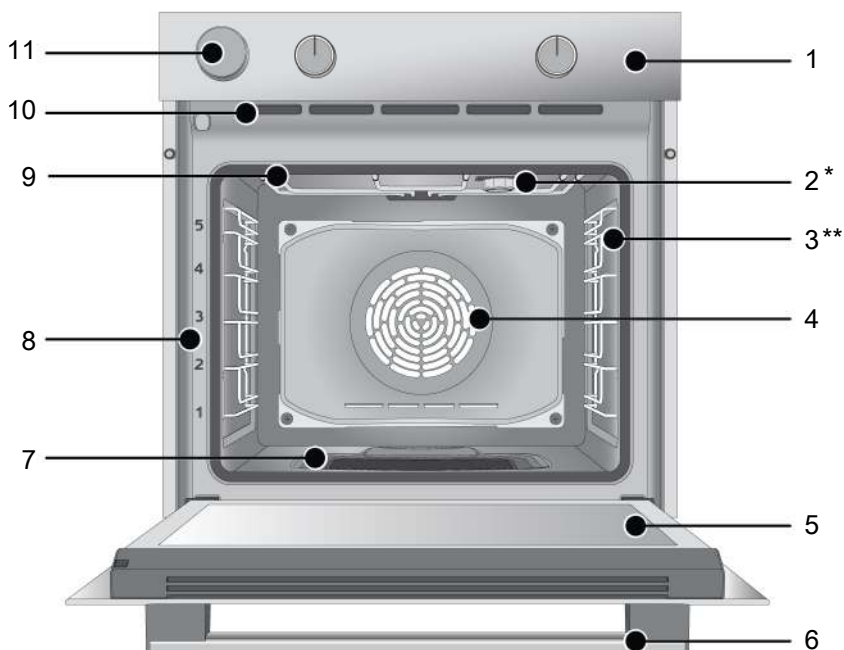
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- N'ouvrez pas la porte du four lors de la cuisson en mode "Chaleur tournante éco" de fonctionnement. Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la "Chaleur tournante éco" fonction d'utilisation, et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

## 3 Votre appareil

### 3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 La piscine à eau pour la cuisson à la vapeur

9 Chauffage supérieur

11 Réservoir d'eau

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

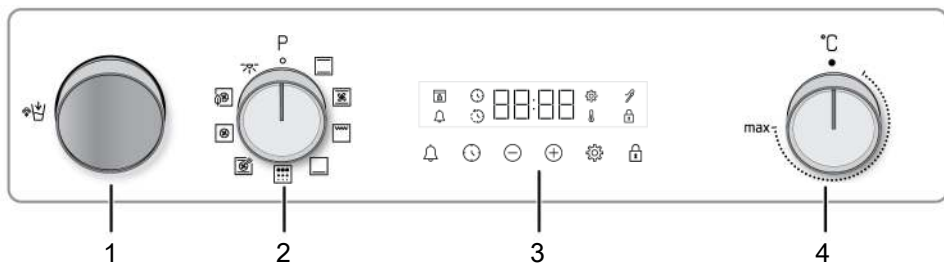
8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

### 3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

### 3.2.1 Panneau de commande



1 Réservoir d'eau

3 Minuterie

2 Bouton de sélection de fonctions

4 Bouton de sélection de température

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

### 3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

#### Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

#### Bouton de température

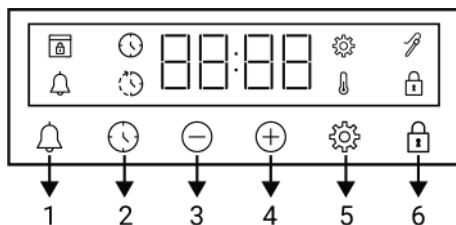
Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

#### Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez voir la température intérieure du four sur l'affichage de la minuterie. Le four chauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée et maintienne cette température et l'animation de chauffage à 3 lignes clignote à l'extrême droite. Lorsque la température du four atteint la valeur de

consigne, cette animation s'arrête et le symbole « C » apparaît en permanence à côté de la valeur de température de consigne.

#### Minuterie



1 Touche d'alarme

2 Touche de réglage du minuteur

3 Touche de diminution de la valeur

4 Touche d'augmentation de la valeur

5 Touche des réglages

6 Touche de verrouillage des touches

#### Symboles d'affichage

🕒 : Symbole de l'heure de cuisson

🕒 : Symbole de l'heure de fin de cuisson \*

🔔 : Symbole d'alarme

🔪 : Symbole du thermomètre à viande \*

🔒 : Le symbole de verrouillage des commandes

🌡️ : Symbole de température

⚙️ : Symbole des réglages










🔒 : Symbole de verrouillage de la porte \*

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

### 3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures

les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Lampe du four	-	Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220°C. Mais; le temps de cuisson sera un peu plus long.
	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. Cette fonction doit également être utilisée pour la cuisson à la vapeur.
	Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Pyrolyse	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction..

### 3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire

fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

### Plateau standard

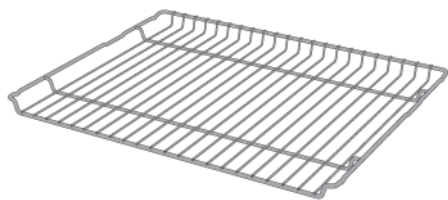
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



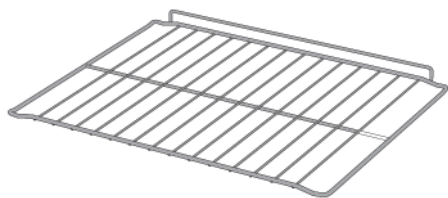
### Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::



### Thermomètre à viande

Lors de la cuisson de plats de viande, l'extrémité longue et fine est collée sur la viande et l'autre extrémité est utilisée en fixant à son support sur la paroi latérale du châssis.

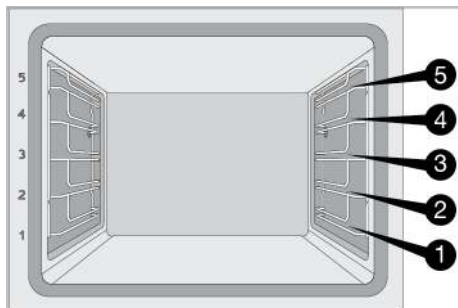


## 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

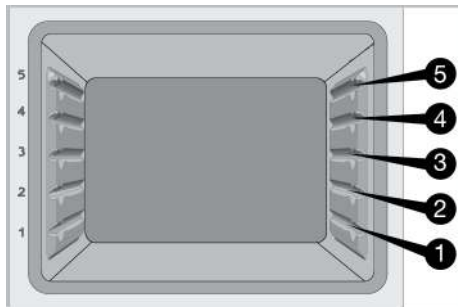
### Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



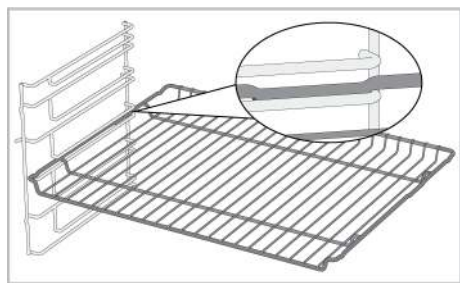
Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::



## Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

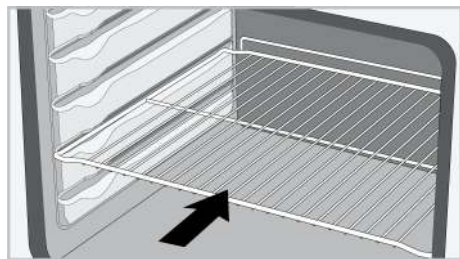
### Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



### Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

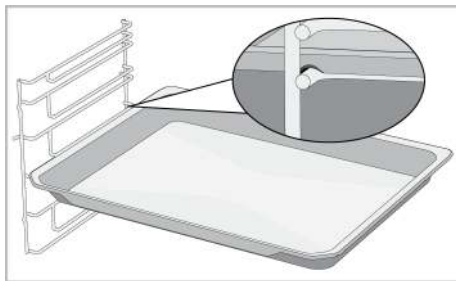
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



## Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

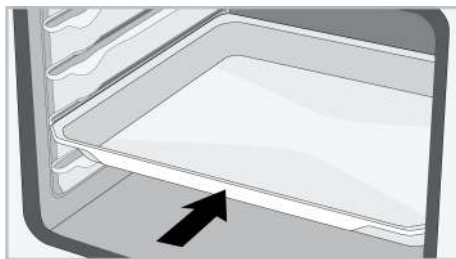
### Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



### Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

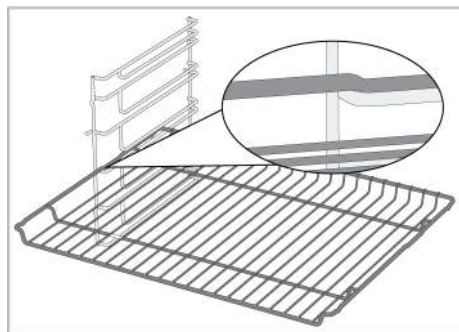


### Fonction de butée du grillage

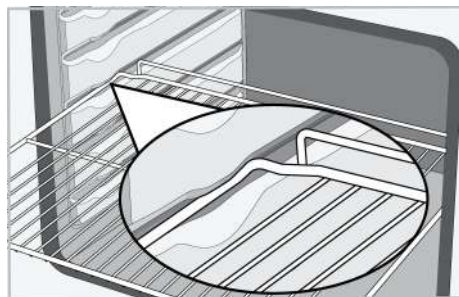
Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille

métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

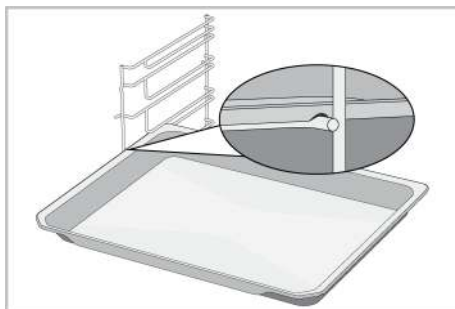


**Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::**



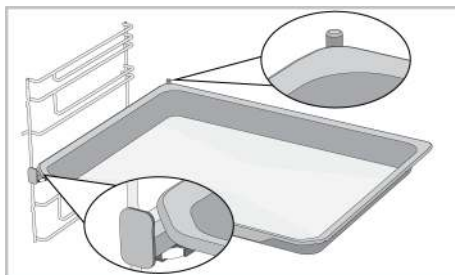
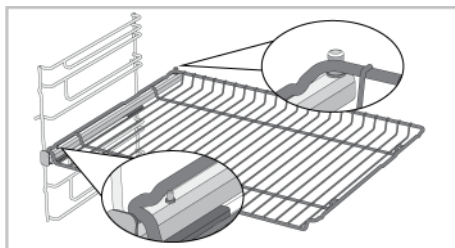
**Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique**

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



**Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques**

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



## 3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 - 600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consommation totale d'énergie (kW)	2,7
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.




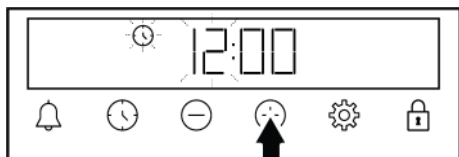
## 4 Première utilisation



Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

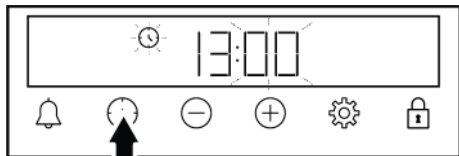
### 4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

**i** Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

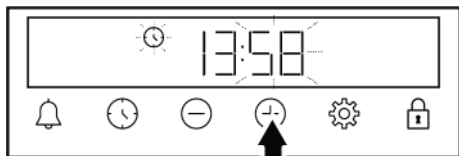
1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole  clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .





3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.





4. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  pour régler les minutes.



5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole  disparaît de l'écran.

**i** Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles  continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche  lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « **Réglages** ».

**i** En cas de panne de courant, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. Il devrait être remis en place.

### 4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de fonctionnement du four [p. 60] ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

#### Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

**REMARQUE :** Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

## 5 Utilisation du four

---

### 5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

**Ventilateur de refroidissement( Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. )**

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

### Éclairage du four


L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

Dans certaines fonctions de cuisson, la lampe ne s'allume jamais pour économiser de l'énergie.

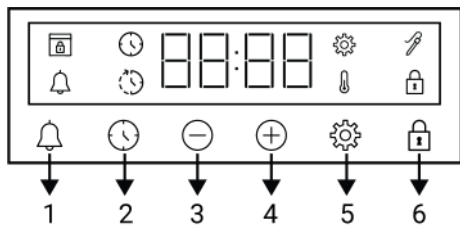
Si vous souhaitez que la lampe du four reste allumée en permanence, sélectionnez l'état de fonctionnement "Lampe du four" à l'aide du bouton de sélection de la fonction.

### 5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

#### Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche 

## Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches

### Symboles d'affichage

- : Symbole de l'heure de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson \*
- : Symbole d'alarme
- : Symbole du thermomètre à viande \*
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de température
- : Symbole des réglages
- : Symbole de verrouillage de la porte \*

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

## Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

### Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

### Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.



⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et apparaît à l'écran. La valeur de la température réglée et des animations de 3 lignes apparaissent à l'écran. Ensuite, le temps écoulé depuis le début de la cuisson est affiché dans l'ordre. Lorsque la température interne du four atteint la température définie le symbole disparaît et un signal sonore retentit.

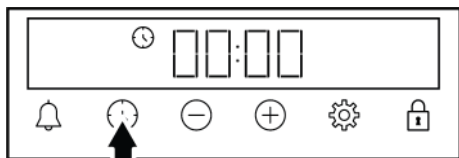
L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).




### Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :


Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

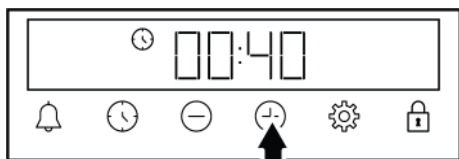
1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.


2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.





-  Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la  pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches  pour modifier l'heure.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches .





-  Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et  s'affiche à l'écran. Le compte à rebours du temps de cuisson et la valeur de température définie ainsi que l'animation à 3 lignes à côté sont affichés dans l'ordre. Lorsque la température interne du four atteint la température définie le symbole  disparaît et un signal sonore retentit. L'animation de

3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température.

5. Lorsque le temps de cuisson défini est expiré, le message « **Fin** » s'affiche à l'écran, le symbole  clignote et la minuterie émet un avertissement sonore.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

-  Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (arrêt).

### 5.3 Cuisson à la vapeur

Votre four dispose d'une fonction Cuisson à la vapeur. De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec l'assistance vapeur. L'assistance vapeur permet d'obtenir une surface des pâtisseries plus brillante, une croûte plus croquante et plus volumineuse. De plus, l'assistance vapeur réduit la perte d'humidité des aliments tels que la viande et leur permet d'être cuits plus juteux à l'intérieur et plus délicieux.

#### Avertissements généraux

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel.
- La capacité du réservoir d'eau est de 250 ml. Ne mettez pas plus de 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau pendant la cuisson.
- La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essayez la condensation.

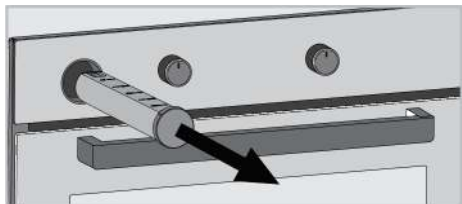
- Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte, car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.

### Pour la cuisson à la vapeur :

1. Commencez votre cuisson après avoir vérifié le tableau de cuisson assistée par vapeur et réglé la fonction, la température et le temps en fonction de l'aliment que vous souhaitez cuire. Vous pouvez déterminer la quantité d'eau à ajouter, la température, la fonction de cuisson et le temps de cuisson qui ne figurent pas dans le tableau.
2. Placez vos aliments dans le four à la position de la grille recommandée.
3. Poussez le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four lorsque vient le temps d'ajouter de l'eau, selon le tableau de cuisson.

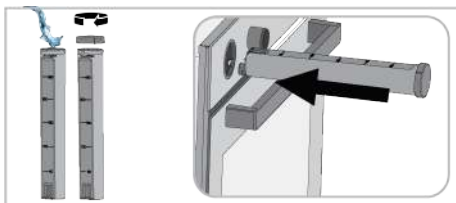


4. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.



5. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur la table de cuisson.

**i** N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.





6. Fermez le couvercle et mettez le réservoir d'eau à sa place. Poussez le réservoir d'eau jusqu'au bout.
  - ⇒ L'eau dans le réservoir d'eau commence à s'écouler lentement vers la sole du four, la cuisson à la vapeur est fournie pour les aliments.
7. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant les boutons de fonction et de Température en position arrêt.

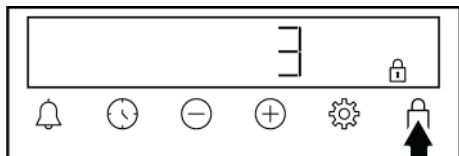
**i** Si de l'eau reste sur le bas du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau qui reste dans le four peut provoquer une calcification.



## 5.4 Réglages



### Activation du verrouillage de touches


En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

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






⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 commence. La touche se verrouille à la fin du compte à rebours. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche après que le verrouillage de touches soit activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

 Si vous relâchez la touche  avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de la touche ne s'active pas.

 Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.


### Désactivation du verrouillage de touches



1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse à l'écran.

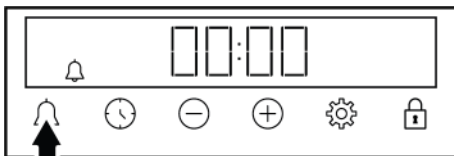
⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.



### Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.


 La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.


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



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches /.



⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.




3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.


### Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.



⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

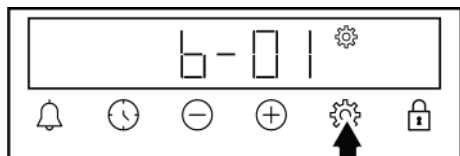
### Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.

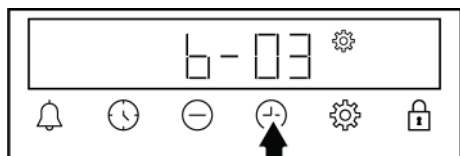
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .


## Réglage du volume

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'une des valeurs **b-01-b-02-b-03** et le symbole  apparaissent à l'écran.





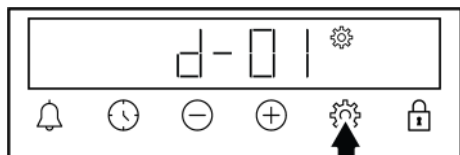
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



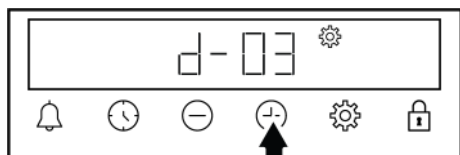
- ⇒ Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.


## Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'une des valeurs **d-01-d-02-d-03** et le symbole  apparaissent à l'écran.





2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)

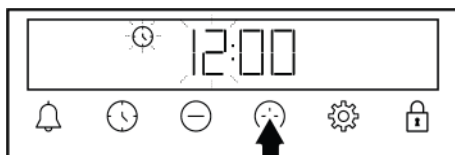




- ⇒ Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.

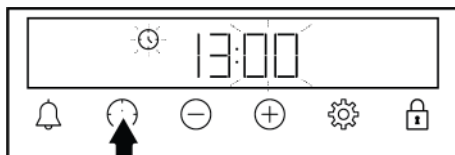
## Modification de l'heure du jour

Sur votre four pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie :

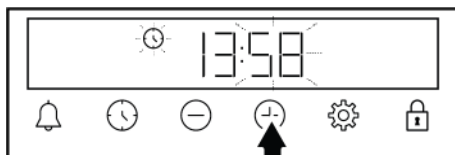
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .




3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  pour régler les minutes.



5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole disparaît de l'écran.

## 5.5 Using the Meat Probe

### Informations générales et avertissements

- Le four doit être réglé sur une certaine fonction et température de fonctionnement afin d'utiliser le thermomètre à viande.
- Le thermomètre à viande est disponible lorsque les fonctions sont activées où le symbole du thermomètre à viande est affiché en permanence.
- Si vous avez réglé la minuterie du four pour une période de cuisson spécifique avant d'utiliser le thermomètre à viande,



cette période est annulée automatiquement lorsque le thermomètre à viande est installé.

- Vous ne pouvez pas utiliser les grilles situées au-dessus du connecteur du thermomètre à viande lorsque vous cuisinez avec un thermomètre à viande.
- Nettoyez le thermomètre à viande avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon sec après chaque utilisation.
- Si **75C** ne s'affiche pas sur les fonctions où le thermomètre à viande est activée, assurez-vous que le connecteur est bien installé à sa place.
- Si l'on utilise la pointe du capteur du thermomètre à viande sans l'introduire dans la viande, la pointe du capteur détecte la température à l'intérieur du four et arrête la cuisson lorsque la température réglée est atteinte. Toutefois, si le thermomètre à viande est exposé à une température égale ou supérieure à 250 °C, le capteur devient inutile.
- La température de fonctionnement peut être supérieure d'au moins 30 °C à la température du thermomètre à viande. Exemple : Si la température du thermomètre à viande est réglée sur 70 °C, la température de fonctionnement doit être réglée sur 100 °C minimum.
- La température au cœur de la viande (le point le plus froid) doit être d'au moins 63°C en termes de sécurité alimentaire.
- La température au cœur du point le plus froid de la viande de volaille doit être d'au moins 74°C en termes de sécurité alimentaire, et la température au cœur de la viande doit être de 85°C pour la viande bien cuite.

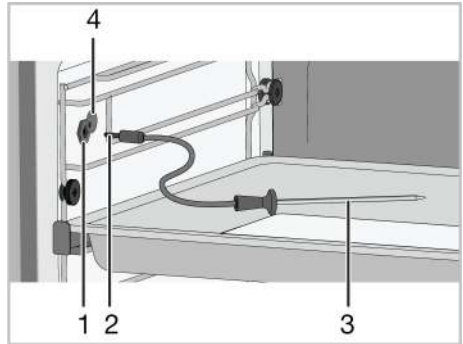
**Tableau de référence pour la gamme de cuisson de la viande rouge :**

Niveau de cuisson	Température au cœur de la viande* (°C)
Bleu	55-59
Saignant	60-62
Mi saignant	63-70
À point	71-76

Bien cuit 77-81

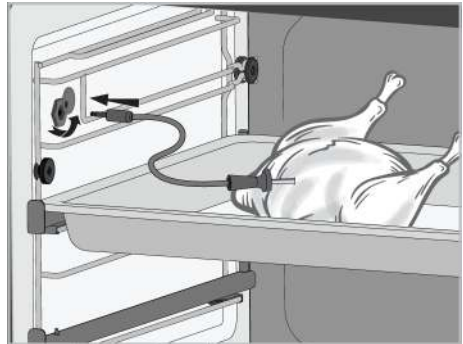
Trop cuit 82

1. Faites glisser le couvercle de la fente (4) sur la paroi latérale du four vers le haut, et insérez le connecteur du thermomètre à viande (2) dans la fente du thermomètre à viande (1).



- 1 Fente pour le thermomètre à viande
- 2 Connecteur du thermomètre à viande
- 3 Pointe du capteur du thermomètre à viande
- 4 Couvercle de la fente du thermomètre à viande

2. Enfoncez la pointe du thermomètre à viande dans les aliments que vous allez cuire.



3. Tournez le bouton de sélection de la fonction sur la fonction que vous souhaitez utiliser pour la cuisson. La fonction du thermomètre à viande n'est pas disponible dans toutes les fonctions, elle fonctionne plutôt dans les fonctions où le symbole du thermomètre à viande



(🔪) est allumé en permanence. Assurez-vous que le symbole 🔪 est affiché dans la fonction que vous avez sélectionnée.



Le symbole « - - - C » clignote sur l'écran lorsqu'une fonction de cuisson où la sonde à viande est désactivée est sélectionnée.

- Lorsque la fonction de fonctionnement où la sonde à viande est activée est sélectionnée, le symbole 🔪 et les 75 °C comme température recommandée pour le thermomètre à viande et la température actuelle du capteur du thermomètre à viande sont affichés alternativement sur l'écran.



La température recommandée pour le thermomètre à viande est de 75 °C. Vous pouvez modifier la température entre 40 et 99 °C si vous le souhaitez.

- Vous pouvez utiliser les touches ⊕/⊖ pour modifier le réglage de la température interne du thermomètre à viande.
- Réglez la valeur de la température intérieure du four avec lequel vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de température.
  - ⇒ Pendant la cuisson avec un thermomètre à viande, la température réelle de l'aliment dans lequel le thermomètre à viande est inséré et la température interne du thermomètre à viande que vous avez réglée s'affichent alternativement à intervalles d'environ 3 secondes. Lorsque la température interne du thermomètre à viande est affichée,

une animation avec trois lignes apparaît à côté. Le capteur du thermomètre à viande détecte que la température interne de la viande atteint automatiquement la température définie pour le thermomètre à viande et termine la cuisson lorsque la température à l'intérieur de la viande atteint cette température. Le four continuera à fonctionner à la fonction de réglage et la température si la sonde de viande est retirée avant la fin de la cuisson.



Le thermomètre à viande doit être chaud en raison de la température interne du four avant ou à la fin de la cuisson. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous retirez le thermomètre à viande. Sinon, il y a un risque de brûlures !

- Lorsque la cuisson est terminée, « Fin » apparaît sur l'écran et le four émet un avertissement sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.
- Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).



Le symbole 🔪 s'affiche en continu à l'écran si vous ne retirez pas la sonde à viande et ne mettez pas le bouton de sélection de fonction et le bouton de température à la position Arrêt (haut) à la fin de la cuisson.

## 6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces ali-

ments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

## 6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

### 6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

#### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les

feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.

- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

### Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : : 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	155	30 ... 40
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 35
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pâtisserie	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	180	35 ... 45
Pâtisserie	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 40
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 65
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

## Suggestions pour cuisiner deux plateaux

FR

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45
Biscuit	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	25 ... 35
Pâtisserie	1-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	180	35 ... 45
Brioche	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

### Table de cuisson avec fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco »

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte

ne s'ouvre pas, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

- Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	3	160	25 ... 35
Biscuit	Plateau standard *	3	180	25 ... 35
Pâtisserie	Plateau standard *	3	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	3	200	35 ... 45

\* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

## 6.1.2 Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
  - Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
  - Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
  - Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
  - Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

### 6.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

#### Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

### Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

### Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250/max	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250/max	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250/max	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250/max	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250/max	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

### 6.1.4 Cuisson à la vapeur

#### Informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Voir la section "Fonctions de fonctionnement du four" [► 60] pour les fonctions de cuisson à la vapeur.

- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite. Les durées spécifiées au moment de l'approvisionnement en eau indiquent le temps écoulé après le préchauffage.
- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez régler la quanti-

té d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée à la vapeur et la durée pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau.

- Faites la cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau - Fonction « 3D »

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Durée d'admission d'eau (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif des aliments (g)
Pain entier	Plateau standard *	2	200	200	après le préchauffage	30 ... 40	820
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	2	25 mn 250/ max, après 190	250	25	60 ... 70	2000
Entrecôte (pièce unique)	Plateau standard *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jarrets d'agneau aux légumes	Plateau standard *	3	170	250+250***	après le préchauffage	90 ... 110	2000
Pain à la levure	Plateau standard *	3	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	1200
Gâteau au fromage	Plateau standard *	3	120	150	Avant le préchauffage	50 ... 60	1450
Baguette de poulet	Plateau standard *	3	200	150	après le préchauffage	25 ... 35	800
Pommes de terre au four	Plateau standard *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Pain pour hamburger	Plateau standard *	3	180	150	après le préchauffage	20 ... 30	800
Saumon aux légumes	Plateau standard *	3	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	500

\* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\* Indique le temps écoulé après le préchauffage.

\*\*\* Ajoutez 250 ml d'eau supplémentaires à la moitié du temps de cuisson.

### 6.1.5 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.



## Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

FR

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	155	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 65
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65

## Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250/max	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250/max	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.  
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

## 7 Entretien et nettoyage

### 7.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appa-

reil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

### **Inox - surfaces inoxydables**

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

### **Surfaces émaillées**

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

### **Surfaces catalytiques**

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

### **Surfaces en verre**

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps

qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

#### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

### **7.2 Accessoires de nettoyage**

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

### **7.3 Nettoyage du panneau de commande**

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder

au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

### **7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)**

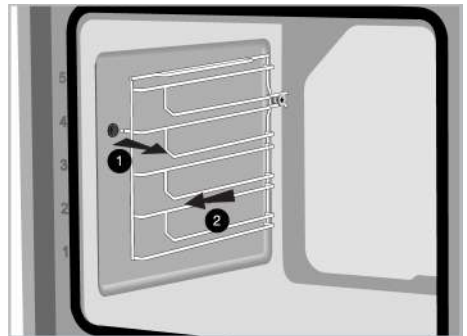
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

#### **Nettoyage des parois latérales du four**

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

#### **Pour retirer les étagères métalliques latérales :**

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



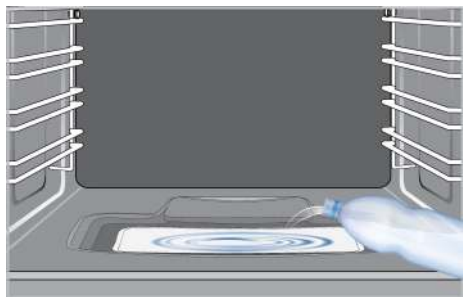
- Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

### **Nettoyage du bassin d'eau à la base du four**

Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître dans le bassin d'eau situé à la base du four.

**Pour éliminer le calcaire qui peut se trouver dans le bassin d'eau à la base du four après les opérations de cuisson assistée par la vapeur - nettoyage facile à la vapeur, après 2 ou 3 opérations :**

- Ajoutez 350 cc de vinaigre blanc (l'acidité du vinaigre ne doit pas dépasser 6 %) dans le bassin d'eau à la base du four.



- Attendez au moins 30 minutes pour permettre au vinaigre de dissoudre les résidus de chaux à température ambiante.
- Nettoyez la piscine d'eau avec un chiffon doux et humide avec un chiffon sec.

**i** N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des acides ou des chlorures pour nettoyer le bassin d'eau situé à la base du four. Ne nettoyez pas par grattage la chaux qui peut se former dans la flaque d'eau à la base du four. Dans le cas contraire, la base de l'appareil sera endommagée.

**Afin d'augmenter l'efficacité du détartrage probable du bassin, en plus des étapes de détartrage ci-dessus, après toutes les 10 utilisations :**

Sélectionnez une fonction de fonctionnement dans laquelle le chauffage inférieur est actif et faites fonctionner le four à 100 °C pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, éteignez le four et pulvérisez le nettoyant intérieur pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit dans le bassin sur le bas du four et laissez agir pendant 5 minutes. Après 5 minutes, essuyez le bassin sur le bas du four avec un chiffon microfibre humide et séchez-le.

### **7.5 Auto-nettoyage à haute température**

Le four est équipé d'une fonction de pyrolyse. Le four se réchauffe à une température d'environ 420-480 °C et brûle jusqu'à ce que la saleté existante se transforme en cendres. Une forte fumée peut être générée. Assurez une bonne ventilation. Le nettoyage à haute température doit être effectué après environ toutes les 10 utilisations du four.

#### **Avertissements généraux**



**Les surfaces chaudes causent des brûlures !**

Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Avant d'utiliser la fonction pyrolyse, retirez tous les accessoires, la tablette télescopique et les tablettes latérales (si elles existent). S'ils ne sont pas retirés, les accessoires et les tablettes métalliques latérales seront endommagés.
- Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four. Le fait que vos accessoires soient résistants au feu ou non est précisé dans

la section des accessoires. Sauf indication contraire, vos accessoires ne sont pas résistants aux températures élevées. Ils doivent être retirés du four avant le nettoyage, afin d'éviter des dommages.

- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est très délicat et s'abîme facilement. Si le joint de la porte est endommagé, remplacez-le par un nouveau auprès d'un service agréé.
- Videz le réservoir d'eau avant de sélectionner la fonction d'auto-nettoyage à haute température. L'intérieur du four atteignant des températures plus élevées pendant le nettoyage, un bruit important et des dommages à la surface intérieure du four peuvent se produire si de l'eau est envoyée à l'intérieur du four.



#### **Pour démarrer la fonction de pyrolyse :**

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.
3. Sélectionnez la fonction "pyrolyse" (Pyrolyse)
  - ⇒ L'écran affiche **P2:00** en clignotant. Si votre appareil est équipé de la fonction pyrolyse Eco, le message "**Pro**" s'affiche d'abord sur l'écran pendant 2 secondes, puis le message **P2:00** commence à clignoter.



Si les messages "**Pro**" puis "**ECO**" ne s'affichent pas sur l'écran, votre appareil n'est pas équipé de la fonction pyrolyse Eco.

4. Réglez le bouton de température sur la température « **max** » (**maximum**) la plus élevée.

5. Lorsque la fonction pyrolyse démarre, "**P2:00**" s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (2 heures) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.
6. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus de pyrolyse, le symbole  apparaît sur l'affichage de la minuterie et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
7. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **Fin** » apparaît à l'écran.
8. Après l'affichage de « **Fin** », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.
9. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.
10. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.





Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "**H**" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

#### **Fonction d'auto-nettoyage à haute température - Eco pyrolyse (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**


- ✓ Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Pyrolyse - Mode Économie". La fonction Pyrolyse - Mode Économie" prend moins de temps que la fonction Pyrolyse ". Si le four est très sale, il est possible que la fonction "Pyrolyse -

Mode Économie" soit insuffisante.  
Dans ce cas, nettoyez-le par la fonction "Pyrolyse".

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.
3. Sélectionnez la fonction "pyrolyse" (Pyrolyse)
  - ⇒ Le message "**P2:00**" et "Pro" s'affiche sur l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message P2:00 commence à clignoter.
4. Appuyez sur la touche ⊕ ou ⊖.
  - ⇒ Le message "**ECO**" s'affiche à l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message **P1:30** commence à clignoter.
5. Réglez le bouton de température sur la température « **max** » (**maximum**) la plus élevée.
6. Lorsque la fonction pyrolyse est lancée, **P1:30** s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (1,5 heures) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.
7. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus de pyrolyse, le symbole  apparaît sur l'affichage de la minuterie et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
8. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **Fin** » apparaît à l'écran.
9. Après l'affichage de « Fin », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.


10. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.

11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

 Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "**H**" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

## 7.6 Nettoyage de la porte du four

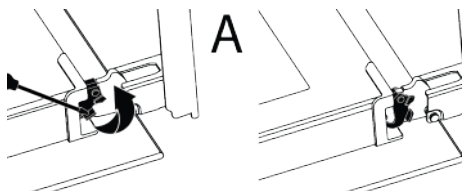
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

 N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

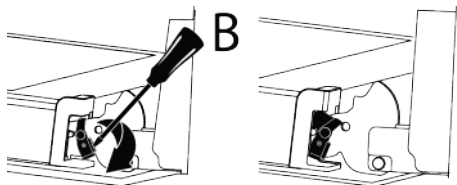
### Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.

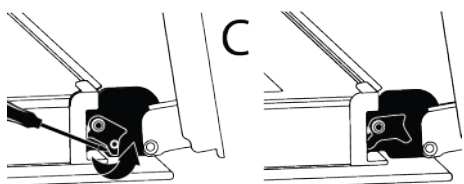




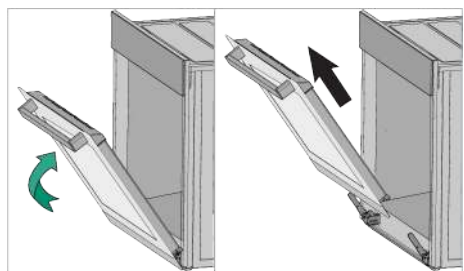
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



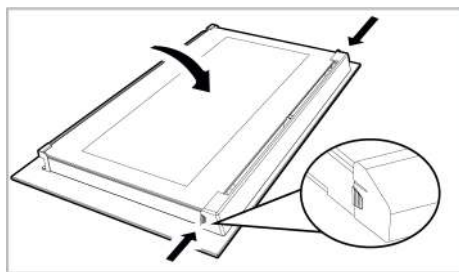
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

**i** Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

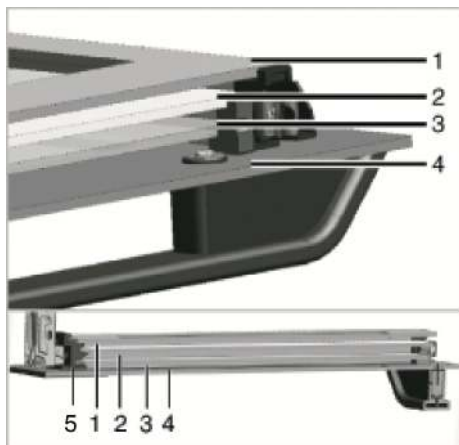
## 7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



1 Vitre intérieure

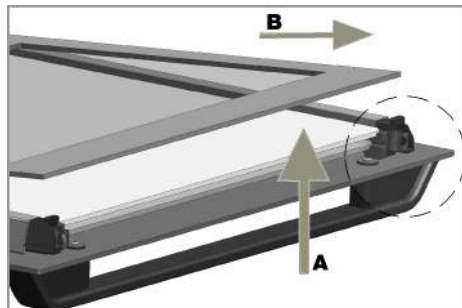
2 Deuxième vitre intérieure



- 3 Troisième vitre intérieure
- 5 Fente de la vitre en plastique - inférieure

- 4 Vitre extérieure

- 3. Soulevez délicatement la vitre intérieure vers « **A** » puis retirez-la en tirant vers « **B** » comme l'illustre la figure.



- 4. Répétez le même processus afin de retirer les deuxième et troisième vitres.




La première étape du montage de la porte consiste à remplacer les deuxième et troisième vitres (2, 3). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'elle rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique comme l'indique la figure.

L'ordre de fixation des deuxième et troisième vitres intérieures n'est pas important, car elles sont interchangeables.

Lorsque vous fixez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la deuxième vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de toutes les vitres intérieures pour atteindre les fentes inférieures en plastique (5).

Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

FR

 Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

## 7.8 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

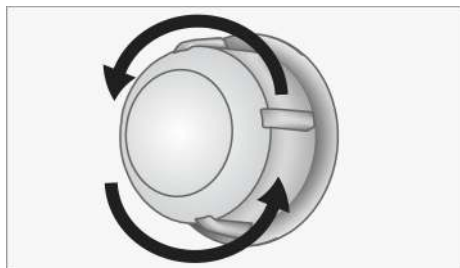
### Remplacement de la lampe du four

#### Avertissements généraux

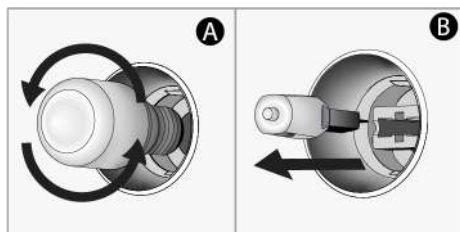
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

**Si votre four est équipé d'une lampe ronde,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.

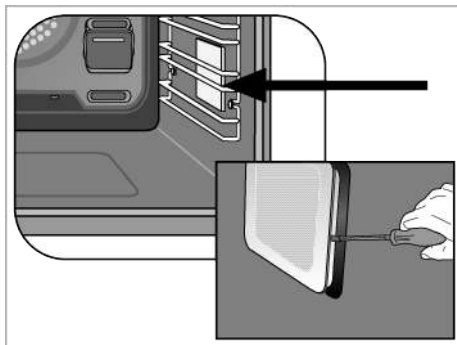
**Si votre four est équipé d'une lampe carrée,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

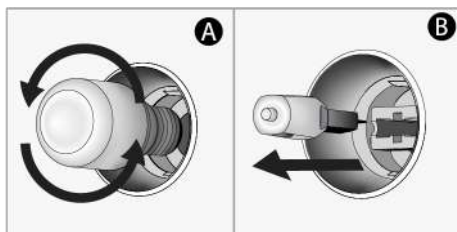
## 8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

**De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.**

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement.  
>>> Ceci n'est pas une erreur.

### Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

### Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

### Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
Er 5	Erreur de communication sonde à viande	Contactez le service agréé pour pouvoir à nouveau cuisiner avec la sonde thermique. Retirez la sonde à viande et placez le bouton de sélection des fonctions sur arrêt (0) pour pouvoir cuisiner normalement sans la sonde à viande dans le four. Vous pouvez ensuite poursuivre la cuisson sans la sonde thermique.
Er 1 - Er 7	Erreurs de communication	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 8 - Er 27	Erreurs de capteur	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 28 - Er 31	Erreurs de sonde à viande	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 32 - Er 41	Erreurs de chauffage du four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.

### Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé et les éléments chauffants ne fonctionnent pas.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé, les appareils de chauffage ne fonctionnent pas et la lampe ne s'allume pas.

### (Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
Er 42 - Er 58	Erreurs des composants du four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 59 - Er 64	Erreurs de couvercle de four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 65 - Er 71	Erreurs liées à la vapeur (dans les fours avec fonction vapeur)	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 72 - Er 80	Erreurs liées au matériel	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 81 - Er 85	Erreurs de sécurité du four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 86 - Er 88	Erreurs de connexion Internet (dans les fours avec fonction Homewhiz)	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 89 - Er 92	Erreurs micro-ondes (dans les fours avec fonction micro-ondes)	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 93 - Er 99	Erreurs de carte et de minuterie	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.



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







