



**Built-in Oven**  
User Manual  
**Four Encastrable**  
Manuel d'utilisation



BIRY16500XOS

**EN / FR**

285.4489.89/R.AA/18.06.2020/3-1  
7793182906

# Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

## Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

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

---

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety.....	5
Product safety .....	6
Intended use .....	8
Safety for children.....	8
Disposing of the old product .....	9
Package information .....	9

## **2 General information 10**

Overview .....	10
Package contents.....	11
Technical specifications .....	12

## **3 Installation 13**

Before installation .....	13
Installation and connection .....	15
Future Transportation.....	17

## **4 Preparation 18**

Tips for saving energy .....	18
Initial use .....	18
Time setting.....	18
First cleaning of the appliance .....	19

Initial heating.....	19
----------------------	----

## **5 How to operate the oven 21**

General information on baking, roasting and grilling .....	21
How to operate the electric oven .....	22
Operating modes .....	24
How to operate the oven control unit .....	27
Using the keylock.....	30
Using the clock as an alarm.....	30
Cooking times table .....	30
Cooking guide functions.....	35
Settings menu .....	36
How to operate the grill .....	36
Cooking times table for grilling .....	37

## **6 Maintenance and care 38**

General information.....	38
Cleaning the control panel .....	38
Cleaning the oven .....	38
Removing the oven door .....	41
Removing the door inner glass .....	41
Replacing the oven lamp .....	42

## **7 Troubleshooting 44**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

## **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.

- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

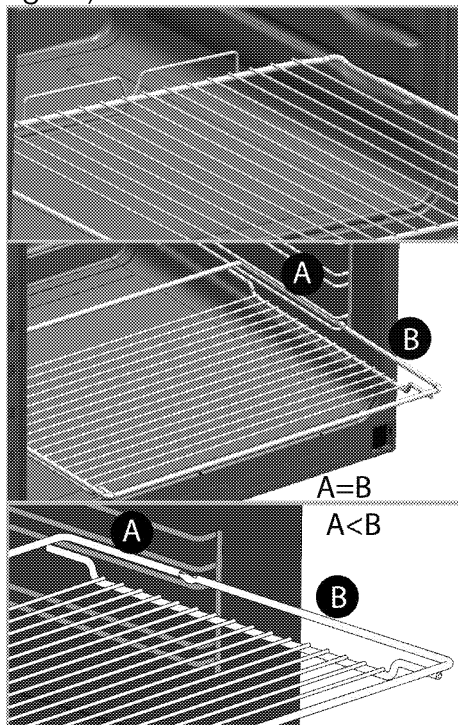
### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- 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 Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- 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.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

## **Disposing of the old product**

### **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 reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic

equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### **Compliance with RoHS Directive:**

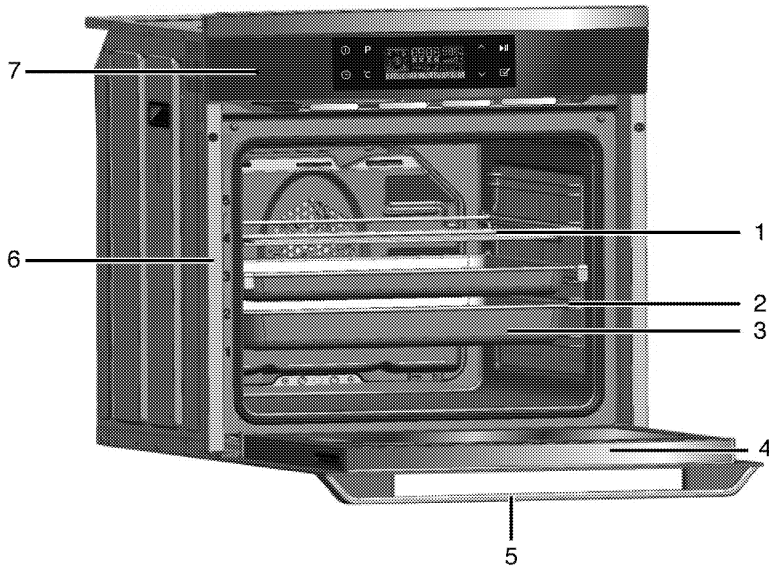
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### **Package information**

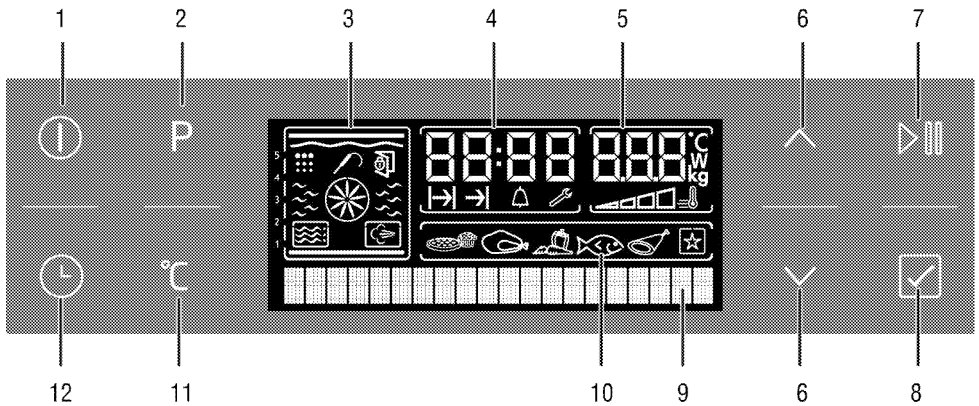
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 General information

### Overview



- 1 Wire shelf
- 2 Shelves
- 3 Tray
- 4 Front door
- 5 Handle
- 6 Shelf positions
- 7 Control panel



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Function display
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight indicator field
- 6 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
- 7 Checkmark key
- 8 Checkmark key
- 9 Checkmark key
- 10 Checkmark key
- 11 Temperature indicator
- 12 ON/OFF key

- 7 Start/stop cooking key
- 8 Convenience food menu selection key
- 9 Text display
- 10 Convenience food selection display
- 11 Temperature/weight/booster setting key
- 12 Time and settings key

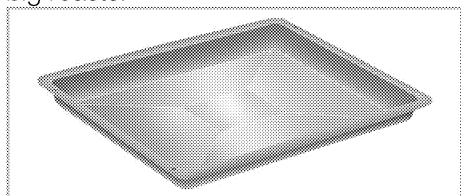
## Package contents

**i** Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

### 1. User manual

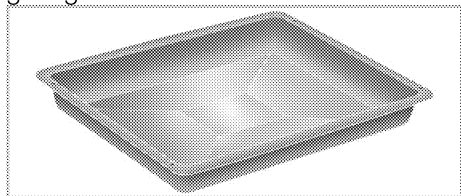
### 2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



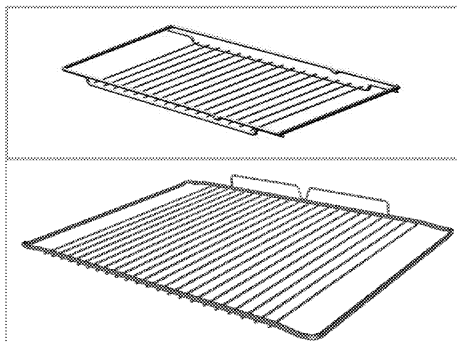
### 3. Deep tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



### 4. Wire grill

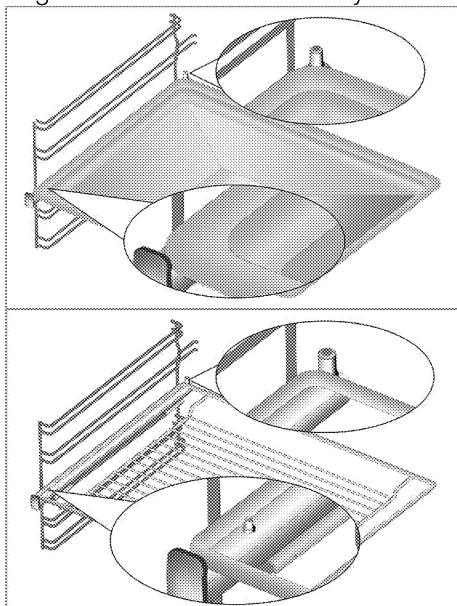
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



### 5. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation*, page 13.


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


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


**i** 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.

## 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

 Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



 The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

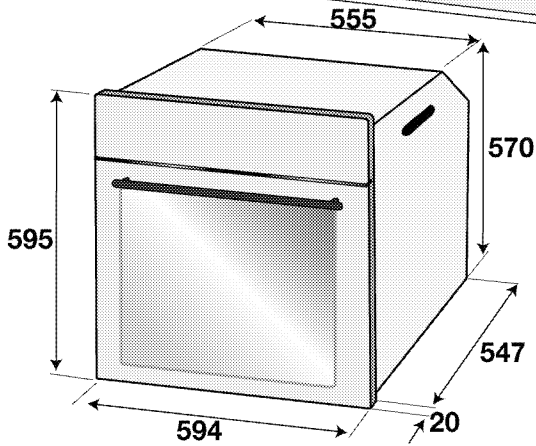
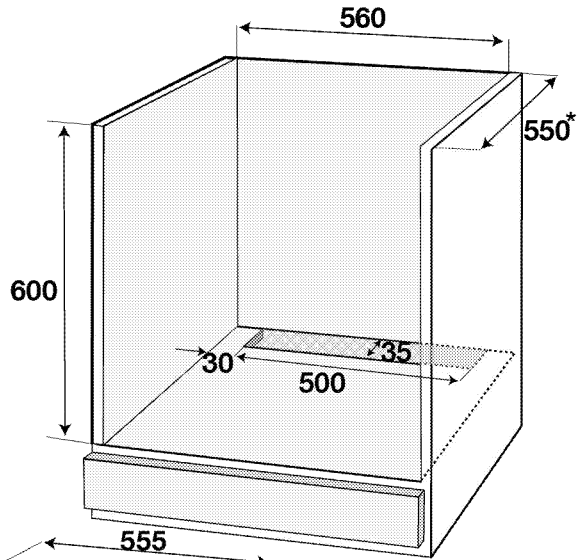
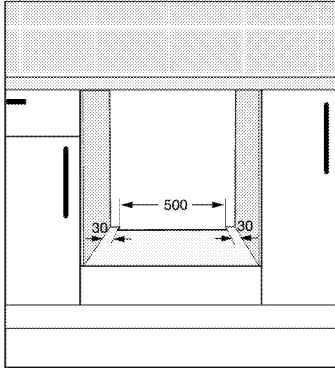
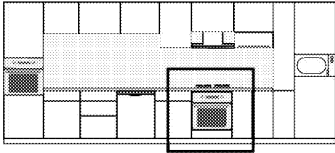
 Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

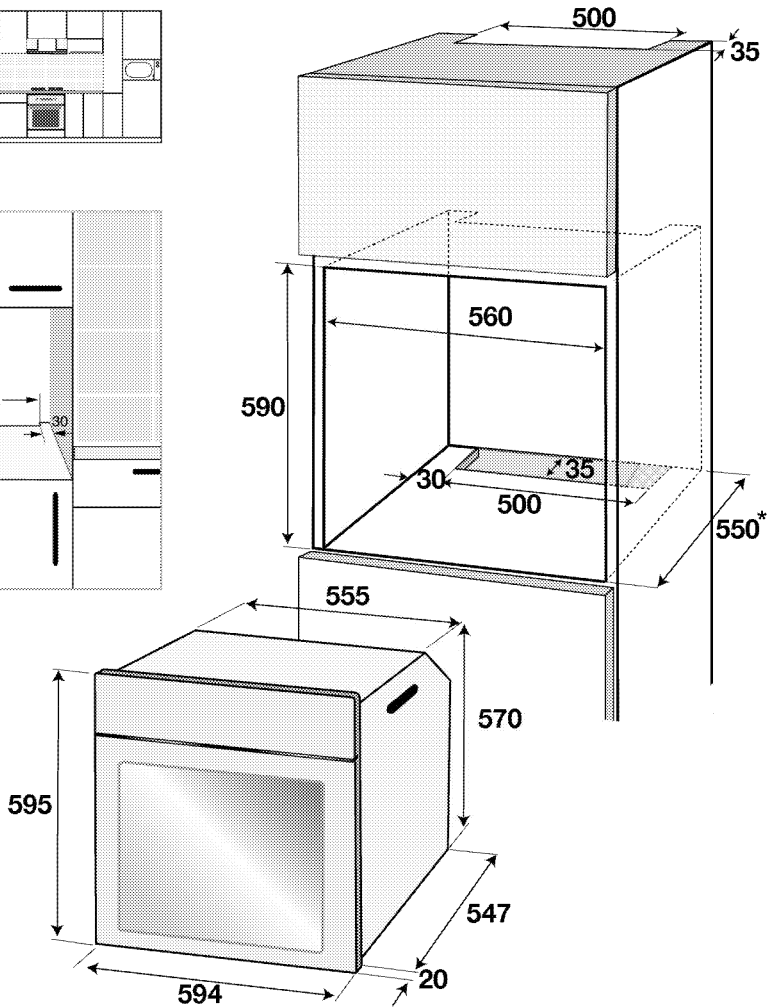
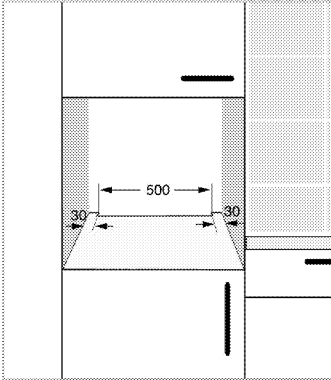
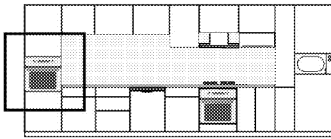
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.
-  Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.
-  The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



\* min.



\* min.

## Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation

made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**!** The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**!** The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**!** Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

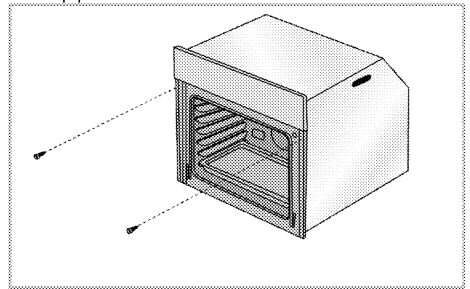
**i** Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

### Installing the product

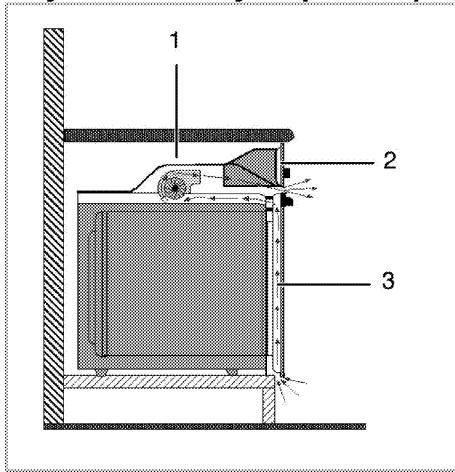
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

**For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

- i** Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

**Final check**

- 1. Operate the product.
- 2. Check the functions.

**Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

- i** Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

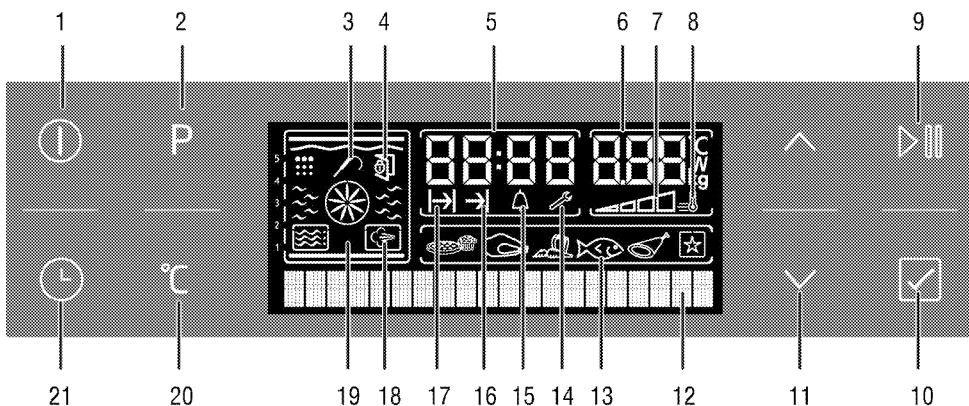
### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use Time setting



- |  |   |
|--|---|
| 1 ON/OFF key                           | 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys |
| 2 Program selection key                | 12 Text display                                     |
| 3 Meat Probe symbol (*)                | 13 Convenience food selection display               |
| 4 Door Lock symbol (*)                 | 14 Settings symbol                                  |
| 5 Current time indicator field         | 15 Alarm symbol                                     |
| 6 Temperature/weight indicator field   | 16 End of Cooking Time symbol                       |
| 7 Oven Inner Temperature symbol        | 17 Cooking Time symbol                              |
| 8 Booster symbol (rapid pre-heating)   | 18 Steam Cooking symbol (*)                         |
| 9 Start/stop cooking key               | 19 Function display                                 |
| 10 Convenience food menu selection key | 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key |

21 Time and settings key



\* (Varies depending on the product model.)


Plug in the power cable and switch on the product's fuse.


You have to set the language before setting the time.

### Set the language





When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display (12). Press  or  (11) lightly to select the desired language. (10)


Press  lightly to confirm the language selection.

 Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 36.*


### Set the time



After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display (12). Press  or  (11) lightly to enter the current time.

 Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, Settings symbol (14) will remain lit. It will disappear once the time is set.


## First cleaning of the appliance

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.


 Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
  1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 22.*
  2. Operate the oven for about 30 minutes.
  3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 22*

## Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 36*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 36*

 Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.

- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

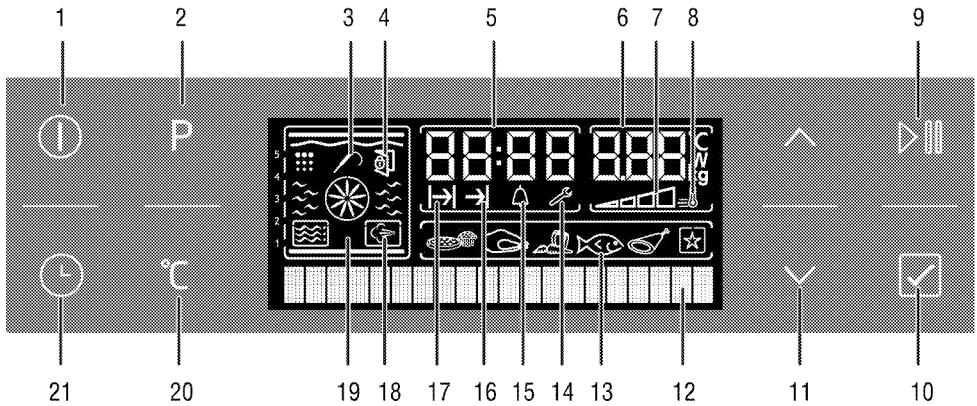
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

# How to operate the electric oven

## Control panel





- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Meat Probe symbol (\*)
- 4 Door Lock symbol (\*)
- 5 Current time indicator field
- 6 Temperature/weight indicator field
- 7 Oven Inner Temperature symbol
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Convenience food menu selection key
- 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of Cooking Time symbol
- 17 Cooking Time symbol
- 18 Steam Cooking symbol (\*)
- 19 Function display
- 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
- 21 Time and settings key


\* (Varies depending on the product model.)

### Adjust the current time

You can set the time again when desired.

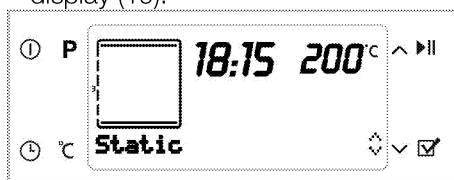
1. To set the current time, press Time and Settings key (21) three times until "Set day time" appears on the Text display (12) while the oven is switched off.
2. Press  or  (11) lightly to set the current time.



-  During power outages that last shorter than 20 minutes, time setting will remain stored. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

## Select temperature and operating mode

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven. When the oven switches on, top and bottom heating icons appear in Function display (19) and "Static" appears in Text display (12). Recommended temperature appears in Temperature/Weight indicator field (6). Active heaters and recommended tray position appears in the Function display (19).



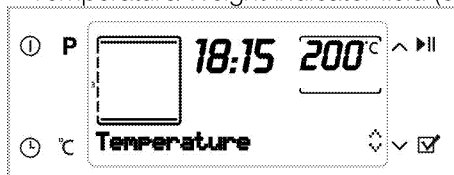
**i** Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on Function display (19).

2. Press  $\wedge$  or  $\vee$  (11) to select the desired operating mode.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3.2. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) once to reach the temperature display.

4. Press  $\wedge$  or  $\vee$  (11) until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field (6).



5. Press Start/stop Cooking key (9) to start the oven with the selected function. "Cooking" appears on the display.



**i** If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning appears on the display.

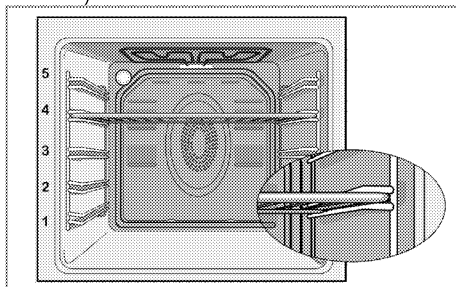
## Switching off the electric oven

Press On/Off key (1) to switch off the oven.

## Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance. (Varies depending on the product model.)



## Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures. Recommended temperature is displayed when the function is selected.

**i** Functions vary depending on the product model.

**i** Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temperature Cooking" functions.

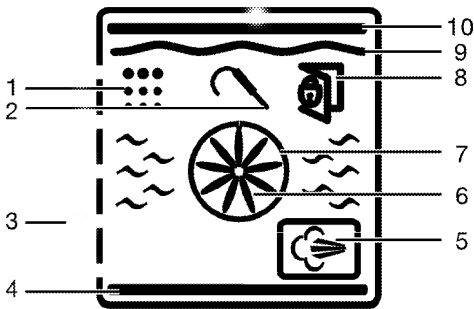
**i** While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

**i** Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

**i** Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

**i** If no button is pressed within 20 seconds while making any settings on the oven, it will switch itself off.

**i** Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.



- 1 Cleaning position (\*)
- 2 Meat Probe symbol (\*)
- 3 Shelf positions
- 4 Bottom heater
- 5 Steam Cooking symbol (\*)
- 6 Boost fan

- 7 Boost heater
- 8 Door Lock symbol (\*)
- 9 Grill heater
- 10 Top heater

**i** Functions vary depending on the product model!

Function	Temperature range (°C)
Static	40-280
Static + Fan	40-280
Multi (3D)	40-280
Pizza	40-280
Full grill+Fan (fan assisted large grill)	40-280
Full Grill	40-280
Grill	40-280
Slow cooking/Eco Fan Heating	160-220
Bottom heating	40-220
Warm keeping	40-100
Low temperature cooking	50-150
Defrost	-

\* Functions vary depending on the product model.

### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

#### Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



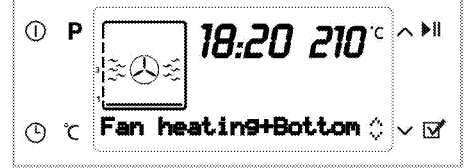
#### Static-fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

### Static+fan



### Fan heat. +bottom



### Fan assisted cooking / Surf function

Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



### Full grill+Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

### Multi (3-D) cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



### Full grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



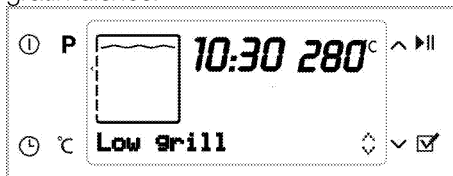
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

### Fan heat. +bottom

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.

## Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

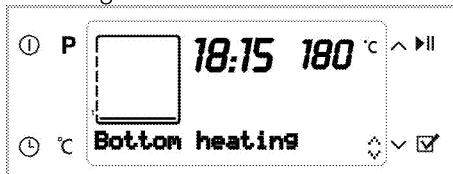
## Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.



## Bottom Heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



## Warm keeping

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



## Low temperature cooking

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., prerost/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the "low temperature cooking" function for a long time. Cook with one tray only.



## Defrost

The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

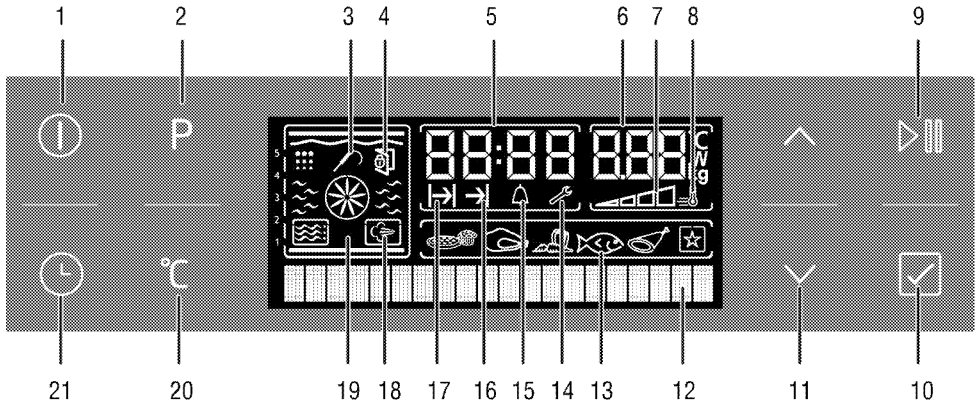


**Easy steam cleaning**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.



### How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Meat Probe symbol (\*)
- 4 Door Lock symbol (\*)
- 5 Current time indicator field
- 6 Temperature/weight indicator field
- 7 Oven Inner Temperature symbol
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Convenience food menu selection key
- 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of Cooking Time symbol
- 17 Cooking Time symbol

- 18 Steam Cooking symbol (\*)
- 19 Function display
- 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
- 21 Time and settings key

\* (Varies depending on the product model.)

### Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Press or (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings button (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.

4. Press **^** or **v** (11) lightly to set the cooking time. Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.



5. Put your dish into the oven and close the door.
6. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display.
7. Press **^** or **v** (11) to set the temperature.
8. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.
- » The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

**i** All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, "Good appetite... Press **▶▶** to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
10. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
11. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.

## Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press **^** or **v** (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings key (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.
4. Press **^** or **v** (11) lightly to set the cooking time.
  - » Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.
5. For end of cooking time, press Time and Settings key (21) with short intervals until "Cook end time" appears on the Text display (12). End of cooking time symbol (16) flashes at the same time.



6. Press **^** or **v** (11) to set the end of cooking time.
  - » After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (16) appears on the display.
7. Put your dish into the oven and close the door.
8. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display. Press **^** or **v** (11) to set the temperature.

9. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Waiting" appears on the display.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

10. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, "Cooking" appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

**i** All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.

11. After the cooking is completed, "Good appetite... Press ▶ to continue" appears on the display and alarm signal is heard.

12. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.

13. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.

**i** If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by pressing the On/Off key (1) if desired.

### Setting the booster

Use Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

**i** Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
2. Press **^** (11) to display 1 "Booster active". Booster symbol (8) remains lit.



» Booster symbol (8) disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

3. To cancel Booster function, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster active" appears on the display.

4. Press **^** (11) to display 1 "Booster passive".



» When you return to the function selection display after this process, Booster symbol (8) disappears.

## Using the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the Keylock function.

- i** Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by pressing the On/Off button (1) even when the keylock is activated while the oven is operating.

## Activating the keylock

1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until **Key lock passive** appears on the display.
2. Press **^** (11) to activate the keylock. After activating the keylock, "Key lock active" will appear on the display.

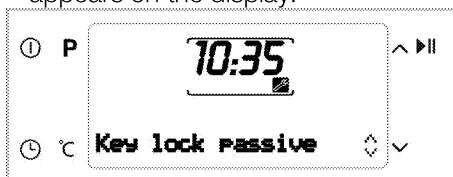


» After activating the keylock, "Keylock active" warning will appear on the display when you press any key (except **✓**).

- i** Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock will not be cancelled in case of power outage.

## Deactivating the keylock

1. Press **✓** (11) to deactivate the keylock. "Key lock passive" appears on the display.



## Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

- i** Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

## To set the alarm:



1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press **^** or **✓** (11) to set the time. Alarm symbol (15) remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

## To cancel the alarm:

















1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press **^** (11) until "00:00" appears on the display.












## Cooking times table

- i** The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting

**i** 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	50 ... 60
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.





\* These accessories may not be supplied with the product.











\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it

easier for control institutes to test the product.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

## Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	40 ... 50
Cookies	One level	Standard tray*	2	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	2	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	2	200	40 ... 45

\* These accessories may not be supplied with the product.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### For the best cooking result (Fan assisted heating/Fan heating/Surf function):

- You can cook foods made of dense dough such as buns, cake in paper, cookies or biscuits simultaneously in 1, 2 or 3 trays thanks to the homogenous heat distribution ensured by this function.
- You may cook wet dough foods such as apple pie and tart in tray simultaneously in 2 trays.
- Cooking large amount of foods containing much liquid or yeasted dough in a single tray will improve the cooking result. More homogenous cooking is obtained in large volume foods which are rising as the hot air comes from the side walls as well, which is a function not contained in conventional ovens.
- Time and energy can be saved and perfect cooking results can be obtained thanks to the multi-tray cooking feature of this function.

## Cooking guide functions

### Selecting the convenience food functions

Convenience Foods menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press Programme Selection button (2) to select the Convenience Food function display. In this step, "Cakes&Breads&Tarts" appears on the display and Convenience Food Selection display (13) is highlighted.



3. Press ^ or v (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).
4. Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
5. Press ^ or v (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



6. Put your meal into the oven.
7. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.

**i** If Start/Stop Cooking key (9) is not pressed within 20 seconds, the oven will switch itself off.

8. After the cooking is completed, "Good appetite..." appears on the display and alarm signal is heard.

**i** To stop the alarm signal, just press any key.

**i** "Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. Press Convenience Food Menu Selection button (10) to return to the upper menu.

Before starting to cook in the Convenience Food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.



2. Press ^ or v (11) to set the weight. Before starting to cook in the convenience food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.
2. Press (11) key to set the weight.

### Convenience food menu:



May vary depending on the models


Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat	Special
Cookies	Chicken, grilled	Casserole	Fish fillet	Roast beef	Fermenting
Small cake	Chicken, fillet	Quiches	Baked anchovy	Dalyan meatball	Yoghurt
Brownie		Macaroni cheese	Haddock (Merlans)		Dried apple
Sponge cake		Lasagna	Salmon fillet		Fried chestnut
Apple strudel		Moussaka			
Apple pie					

## Settings menu

### Brightness setting



Brightness can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.

 Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

### Contrast setting



Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Contrast" appears on the display.
2. There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.

### Volume setting



Volume can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Volume" appears on the display.

2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Press  or  (11) to select the desired level.





### Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until the last selected language appears on the display.
2. Press  or  (11) to select the desired language.
3. Confirm with Convenience Food Menu Selection key (10).

## How to operate the grill

 Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired grill function.
3. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
4. Press On/Off key (1) to switch off the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250	1...3 min.

# depending on thickness

\*Preheat for 5 minutes

\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared easier for control institutes to test the product according to EN 60350-1 to make it product.

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	25...35 min.


Turn the food after 2/3 of the total grilling time.


It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

## 6 Maintenance and care


### General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

 Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!


- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the control panel

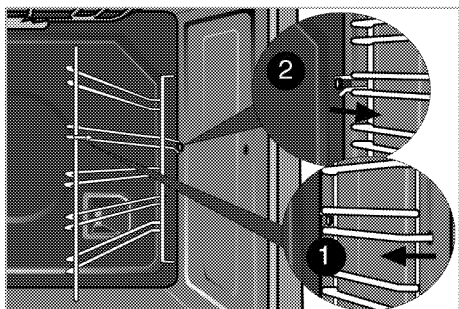
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

 If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

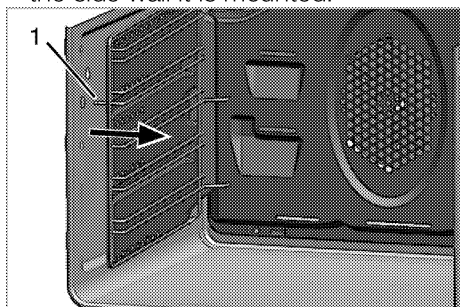
**To clean the side wall (Varies depending on the product model.) (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



(If your product is equipped with "Surf" function)

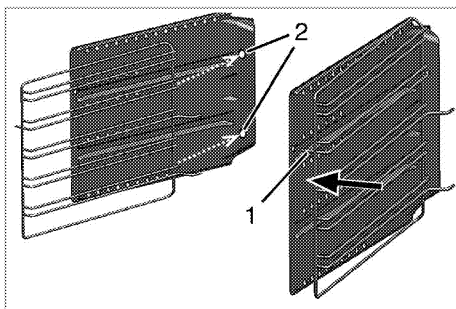
1. Remove pin (1) of the side rack by pulling it in the direction of arrow with the side wall it is mounted.



2. Remove the side rack and side wall completely by pulling it towards you.
3. Remove the side rack from the holes (2) on the oven wall by pulling.

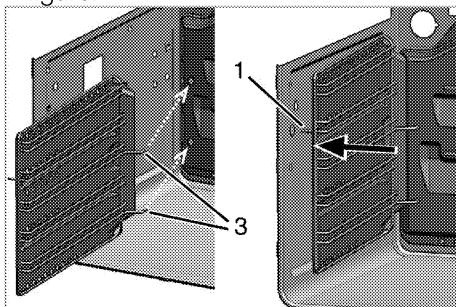
**i** The number of holes behind the side wall and the size of the wire rack may change depending on the product model.

4. To clean the side rack and side wall, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
5. Place side rack by pulling to holes (2) on the back of side wall.



**i** If you have the flexi telescopic feature of your product; there is one hole on the back surf side wall. Place side rack by pulling to hole.

6. Lock side rack to side wall by pulling pin (1) of side rack in the direction of arrow.
7. Place side rack and side wall assembly to its place by pulling pins (3) to holes on the back wall as shown in figure.



8. Place pin (1) at side rack to its place as shown in figure.

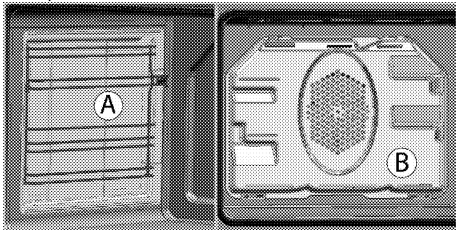
**i** Be sure that side rack and side wall has been placed properly.

### Catalytic walls

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their

perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.

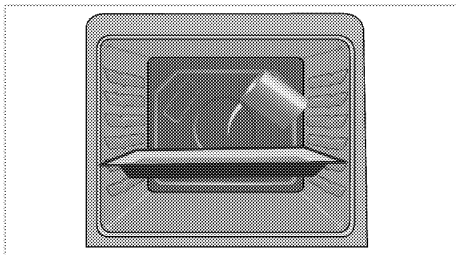


### Easy Steam Cleaning

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the

persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

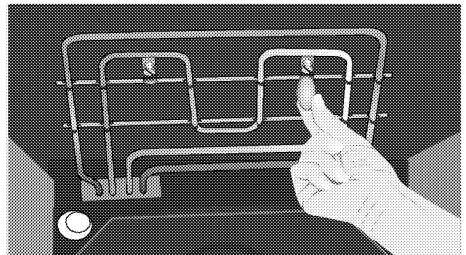
**i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

### Clean oven ceiling

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

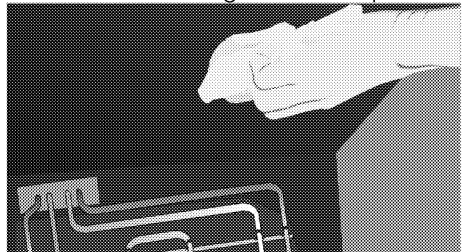
The grill element can be folded down to enable cleaning of the oven cavity ceiling.

1. Loosen the locking screws at the front of the grill element with a screwdriver or coin.



**i** The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

## Clean oven door

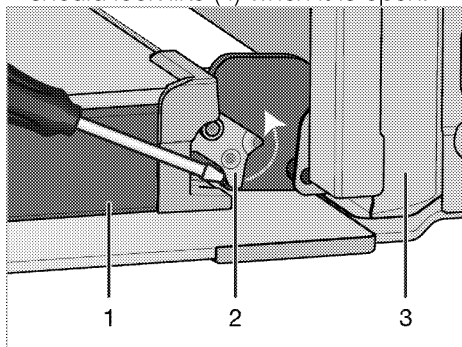
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

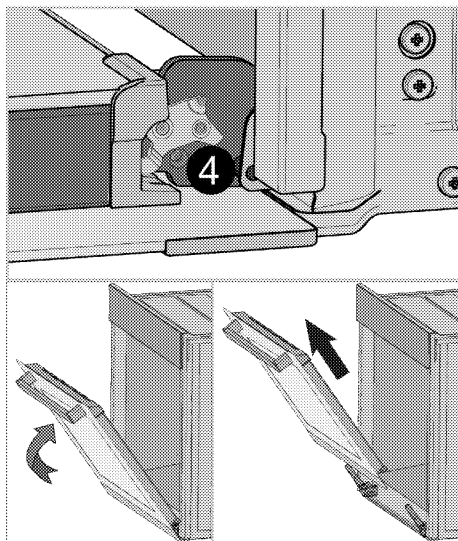
**i** Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

## Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pushing on the hook as illustrated in the figure. The lock should look like (4) when it is open.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Soft Open & Soft Close feature

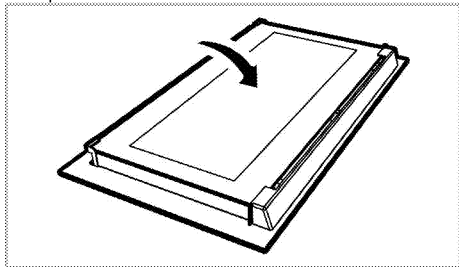
Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven door is fully opened; About 9 cm from the fully open position the damper system kicks in and allows gentle opening.

## Removing the door inner glass

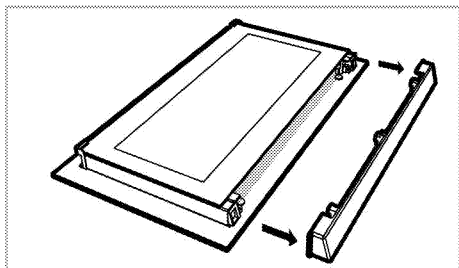
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

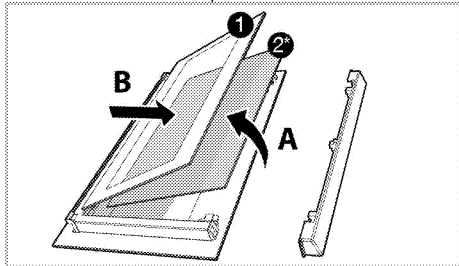
1. Open the oven door.



2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



1 Innermost glass panel

2\* Inner glass panel (This may not exist on your product.)

4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).

5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass

panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.

7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp

**!** Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

**i** The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 12* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

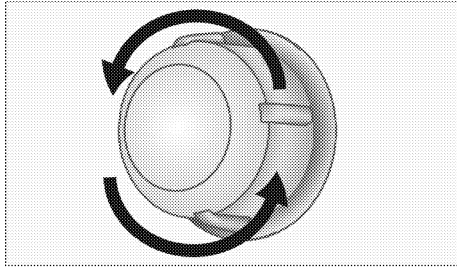
**i** Position of lamp might vary from the figure.

**i** The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

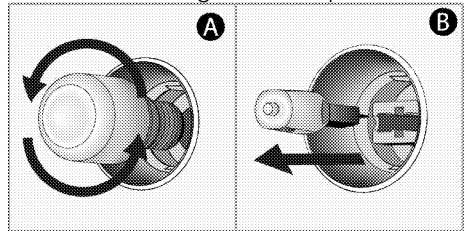
**i** The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

**If your oven is equipped with a round lamp:**

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

## 7 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 30 )*

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Oven does not heat.**

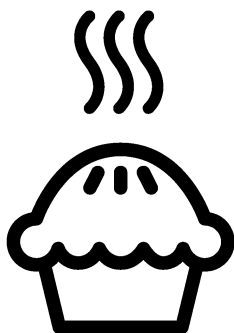
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

**i** Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



## **Four Encastrable**

Manuel d'utilisation



**FR**

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

Chère cliente, cher client,

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

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

## Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

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

Sécurité générale..... 4  
 Sécurité électrique ..... 5  
 Sécurité du produit ..... 6  
 Utilisation prévue ..... 8  
 Sécurité des enfants ..... 8  
 Mise au rebut de l'ancien appareil ..... 9  
 Elimination des emballages ..... 9

**2 Généralités 10**

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

**3 Installation 13**

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

**4 Préparation 18**

Conseils pour faire des économies d'énergie..... 18  
 Première utilisation..... 18  
 Réglage de l'heure..... 18  
 Premier nettoyage de l'appareil ..... 19  
 Première cuisson ..... 19

**5 Utilisation du four 21**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades ..... 21  
 Utilisation du four électrique..... 22  
 Modes de fonctionnement..... 25  
 Fonctionnement de l'unité de commande du four ..... 28  
 Utilisation du verrouillage des touches 31  
 Utilisation de l'horloge comme alarme 31  
 Tableau des temps de cuisson ..... 32  
 Fonctions guide de cuisson ..... 37  
 Menu Réglages..... 38  
 Utilisation du grill ..... 39  
 Tableau des temps de cuisson pour le grill ..... 40

**6 Maintenance et entretien 41**

Généralités ..... 41  
 Nettoyage du bandeau de commande ..... 41  
 Nettoyage du four ..... 41  
 Retirer la porte du four. .... 44  
 Retrait de la vitre de la porte..... 45  
 Remplacement de l'ampoule du four 46

**7 Recherche et résolution des pannes 47**

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

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

### **Sécurité général**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

## **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le

cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées

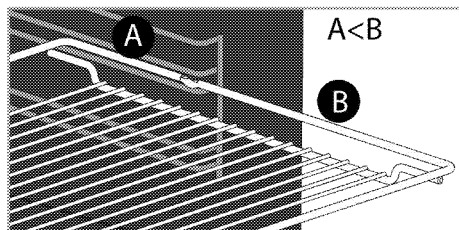
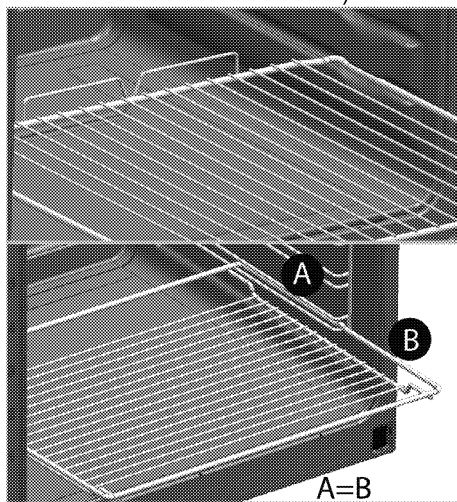
dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de

grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

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



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui débordé de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
- **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation

de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### **Utilisation prévue**

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

### **Sécurité des enfants**

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de

l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

## **Mise au rebut de l'ancien appareil**

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



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

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité

supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

### **Conformité avec la directive LdSD :**

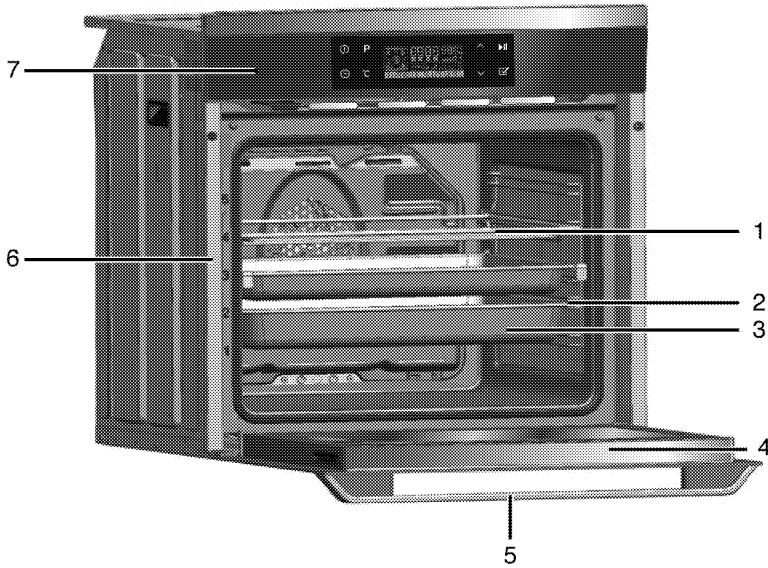
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## **Élimination des emballages**

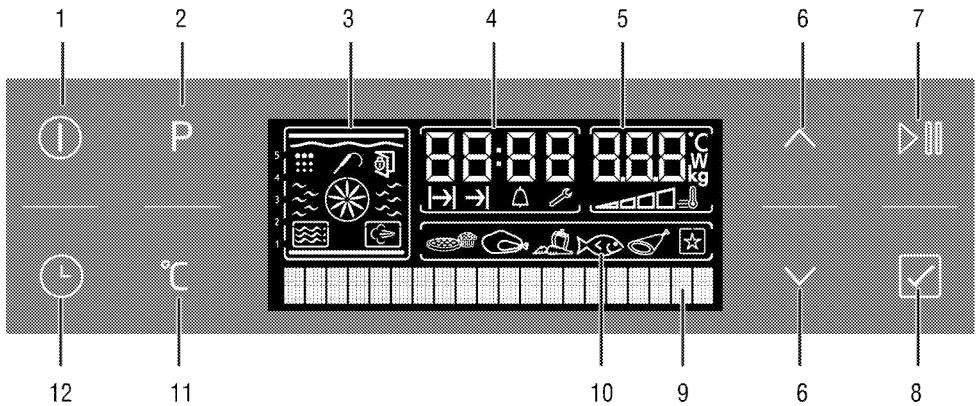
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triezy-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| 1 Grille         | 5 Poignée             |
| 2 Gradins        | 6 Gradins             |
| 3 Lèche-frite    | 7 Bandeau de commande |
| 4 Porte frontale |                       |



- |                                    |                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Touche Marche/Arrêt              | 4 Indicateur de l'horloge             |
| 2 Touche de sélection de programme | 5 Indicateur de température/poids     |
| 3 Affichage des fonctions          | 6 Touche de réglage Température-Temps |

- 7 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 8 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 9 Ecran de texte
- 10 Ecran de sélection de plat cuisiné
- 11 Touche de réglage Température/poids/booster
- 12 Touche Heure et réglages

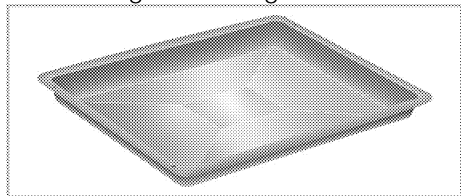
## Contenu de l'emballage

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

### 1. Manuel de l'utilisateur

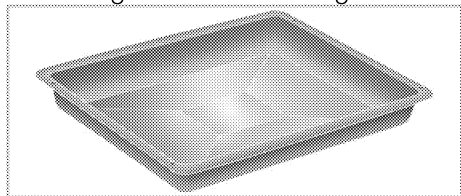
### 2. Plaque standard

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



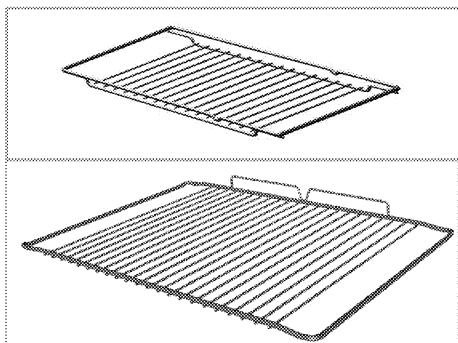
### 3. Plaque creuse

Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



### 4. Grille métallique

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

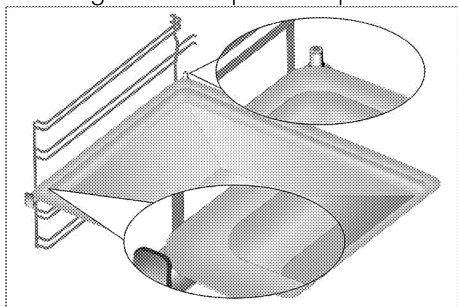


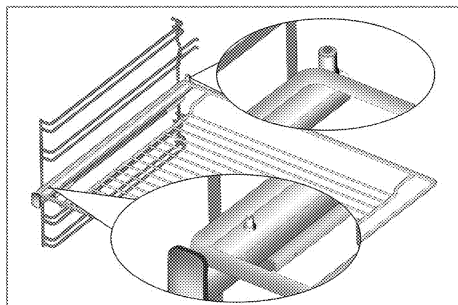
### 5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

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

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

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





## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3.1kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	<b>Four multifonction</b>
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du gril	2.2 kW

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

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

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


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


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


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

### 3 Installation

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


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


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

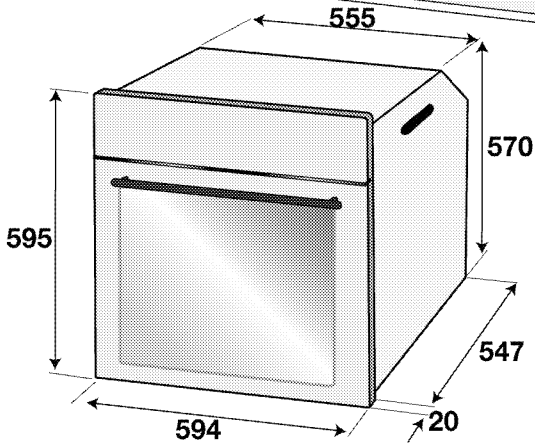
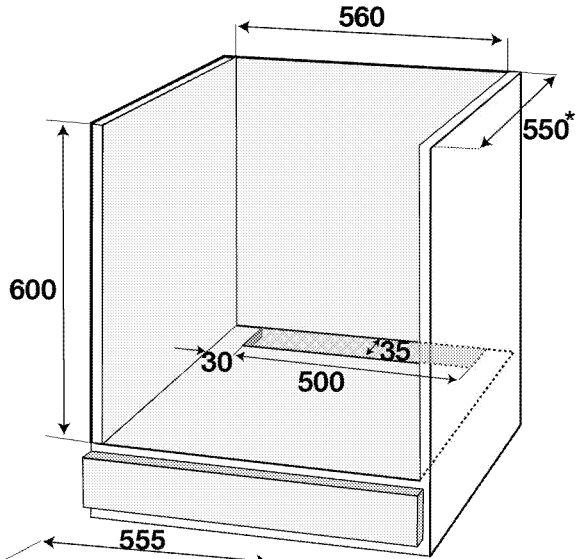
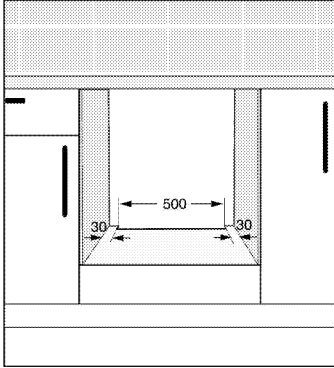
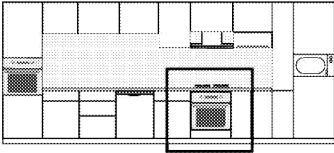
 Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

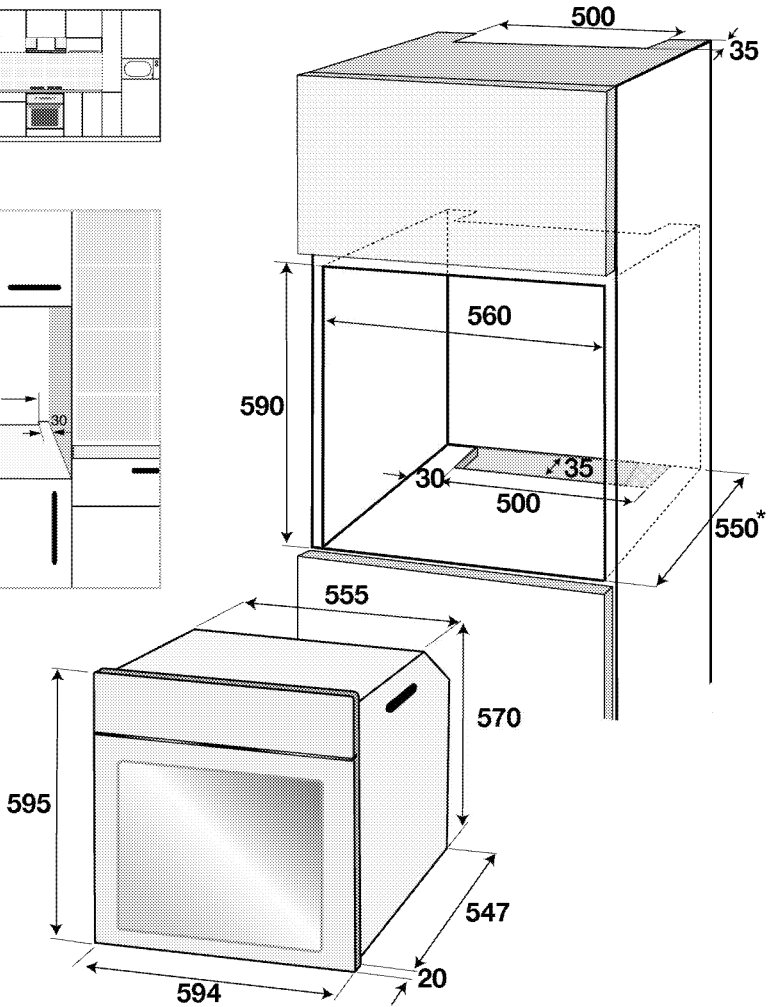
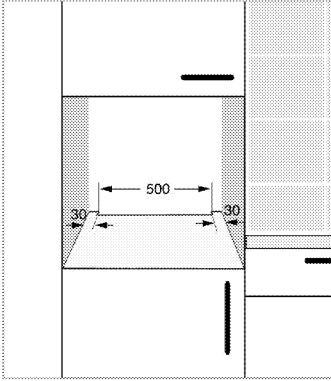
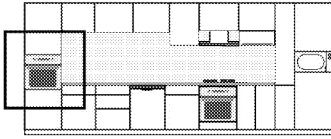
L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- Tenez le four par les encoches présentes sur les deux côtés pour le déplacer.
- Avant d'installer le produit, retirez tous les matériaux et documents à l'intérieur.
- Les meubles de cuisine doivent être conformes aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous. À l'arrière du meuble de cuisine, découpez une ouverture aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous pour assurer une ventilation suffisante.
-  N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

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



\* min.



\* min.

## Installation et branchement

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

### Raccordement électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

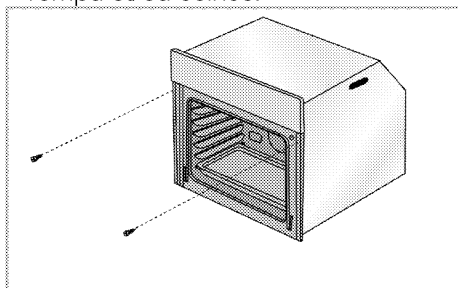
**i** La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

### Installation des produits

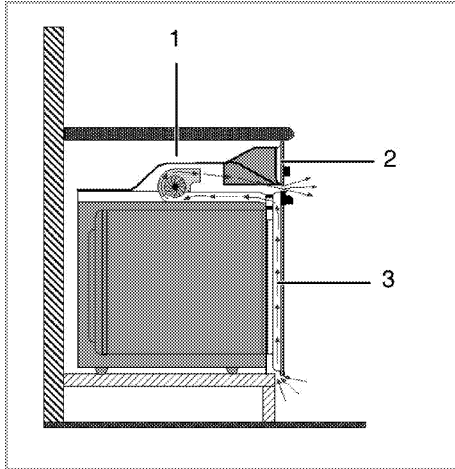
1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



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

Après l'installation, assurez-vous que les vis sont suffisamment serrées et que le four ne bouge pas. Le four peut basculer pendant l'utilisation s'il n'est pas installé conformément aux instructions et si les vis ne sont pas suffisamment serrées.

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



- 1 Ventilateur
- 2 Bande de commande
- 3 Porte

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

- i** Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four. Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

**Vérification finale**

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

**Déplacement ultérieur**

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

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

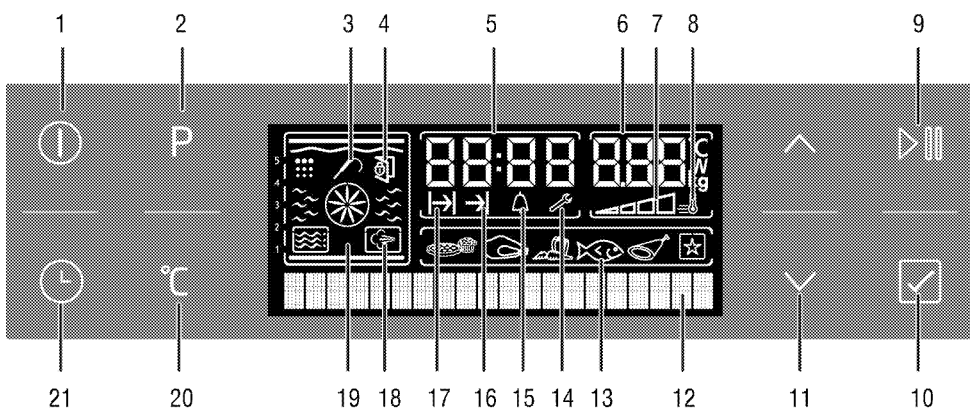
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

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

vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.

- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

### Première utilisation Réglage de l'heure



- |  |   |
|--|---|
| 1 Touche Marche/Arrêt                    | 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson         |
| 2 Touche de sélection de programme       | 10 Touche de sélection du menu Plat cuisiné |
| 3 Symbole de thermomètre de cuisine (*)  | 11 Touche de réglage Température-Temps      |
| 4 Symbole Verrouillage de porte (*)      | 12 Ecran de texte                           |
| 5 Indicateur de l'horloge                | 13 Ecran de sélection de plat cuisiné       |
| 6 Indicateur de température/poids        | 14 Symbole des réglages                     |
| 7 Symbole de température interne du four | 15 Symbole de l'alarme                      |
| 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)  | 16 Symbole de fin du temps de cuisson       |

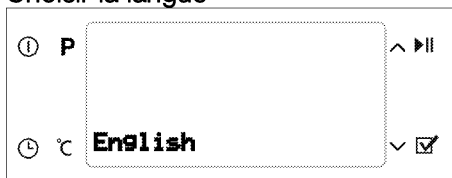
- 17 Symbole de temps de cuisson
- 18 Symbole de cuisson à la vapeur (\*)
- 19 Affichage des fonctions
- 20 Touche de réglage de cuisson rapide - température - poids
- 21 Touche Heure et réglages

\* (Varient en fonction du modèle de four.)

Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.

Vous devez régler la langue avant de régler l'heure.

### Choisir la langue



Lorsque vous allumez le four pour la première fois, "Anglais" s'affiche sur l'écran de texte (12). Appuyez légèrement sur ou (11) pour sélectionner la langue souhaitée. (10) Appuyez légèrement sur pour confirmer le choix de la langue.

L'écran de sélection de la langue ne s'affiche que lors du démarrage initial. Utilisez le menu Réglages pour changer de langue. *Menu Réglages, page 38.*

### Réglage de l'heure



Après le choix de la langue, "Réglage de l'heure" s'affiche sur l'écran de texte (12). Appuyez légèrement sur ou (11) pour saisir l'heure actuelle.

Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si l'heure n'est pas réglée, le symbole Réglages (14) reste allumé. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

### Premier nettoyage de l'appareil

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

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

### Première cuisson

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

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

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

### Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".

1. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 22*.
2. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
3. Éteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 22*

### **Four à grill**

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 39*.

4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 39*



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

## 5 Utilisation du four

### Informations générales concernant la pâtisserie, la rô-tisserie et les grillades



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



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

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

### Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.

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

### Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du grill. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

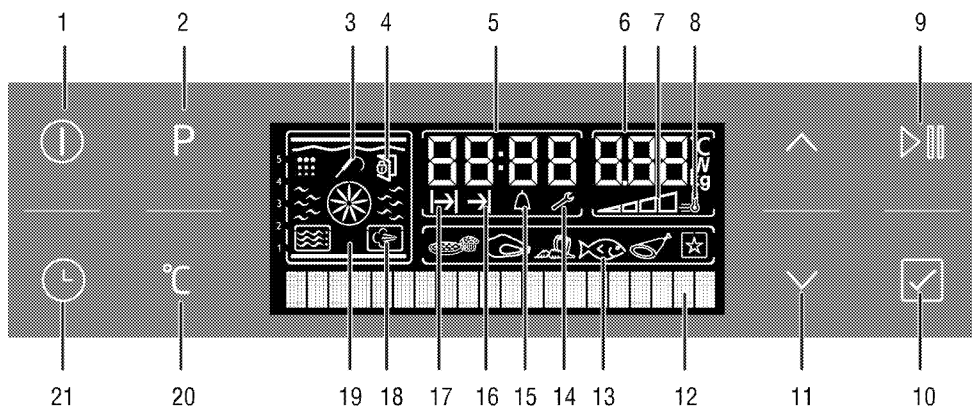


Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

## Utilisation du four électrique

### Bandeau de commande



- 1 Touche Marche/Arrêt
  - 2 Touche de sélection de programme
  - 3 Symbole de thermomètre de cuisine (\*)
  - 4 Symbole Verrouillage de porte (\*)
  - 5 Indicateur de l'horloge
  - 6 Indicateur de température/poids
  - 7 Symbole de température interne du four
  - 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
  - 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
  - 10 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
  - 11 Touche de réglage Température-Temps
  - 12 Ecran de texte
  - 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
  - 14 Symbole des réglages
  - 15 Symbole de l'alarme
  - 16 Symbole de fin du temps de cuisson
  - 17 Symbole de temps de cuisson
  - 18 Symbole de cuisson à la vapeur (\*)
  - 19 Affichage des fonctions
  - 20 Touche de réglage de cuisson rapide - température - poids
  - 21 Touche Heure et réglages
- \* (Varie en fonction du modèle de four.)

### Réglage de l'heure

Vous pouvez régler l'heure à nouveau quand vous le souhaitez.

1. Pour régler l'heure, appuyez trois fois sur le bouton Heure et Réglages (21) jusqu'à ce que "Régler

l'heure" s'affiche sur l'écran de texte (12) quand le four est éteint.

2. Appuyez légèrement sur  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) pour régler l'heure.



- i** Lors des coupures de courant inférieures à 20 minutes, l'heure reste en mémoire. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.

### Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four. Lorsque le four s'allume, des icônes de cuisson de la voûte et de la sole apparaissent dans l'écran Fonction (19) et "Traditionnel" s'affiche dans l'écran de texte (12). La température conseillée s'affiche dans le champ d'indication de Température/Poids (6). Les résistances actives et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction (19).



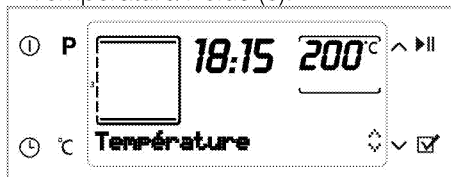
- i** Le four s'éteindra automatiquement au bout de 20 secondes si aucun réglage du four n'est réalisé sur cet écran.

2. Appuyez sur  $\wedge$  ou sur  $\vee$  (11) pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré.

Après la sélection de la fonction, les options "Température", "Durée de cuisson", "Heure de fin de cuisson" and

"Booster" (cuisson rapide) peuvent être réglées.

- 3.2. Appuyez une fois sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids et chauffage rapide (20) pour passer à l'écran Température.
4. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche dans le champ d'indication de Température/Poids (6).



5. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer le four avec la fonction sélectionnée.

"Cuisson" apparaît à l'écran.



- i** Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le message "Porte ouverte" s'affiche à l'écran.

### Arrêt du four électrique

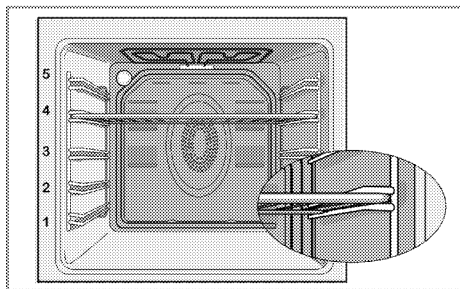
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (1) pour éteindre le four.

### Positions des châssis (pour modèle avec grill)

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

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

(Varient en fonction du modèle de four.)



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

**i** Si, au cours de réglages, vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 20 secondes, le four s'éteint.

**i** Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

## Tableau des fonctions

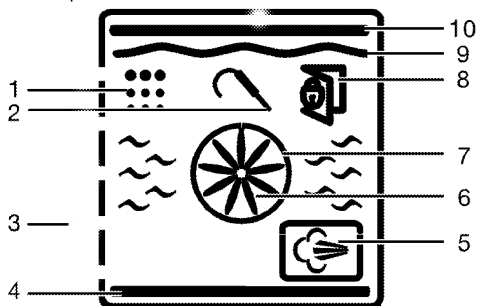
Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives. La température recommandée est affichée lorsque la fonction est sélectionnée.

**i** Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

**i** Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour "Durée de cuisson" est limitée à 6 heures pour toutes les positions, à l'exception des fonctions "Maintien au chaud" et "Cuisson à faible température".

**i** Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant la réalisation des réglages.

**i** Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.



- 1 Position de nettoyage (\*)
- 2 Symbole de thermomètre de cuisine (\*)
- 3 Gradins
- 4 Élément inférieur
- 5 Symbole de cuisson à la vapeur (\*)
- 6 Vapeur rapide
- 7 Chauffage rapide
- 8 Symbole Verrouillage de porte (\*)
- 9 Résistance de grill
- 10 Résistance de voûte

**i** Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Fonction	Plage de températures (°C)
Traditionnel	40-280
Multifonction	40-280
Multi (3D)	40-280
Pizza	40-280
Grill fort+ventilateur (grill fort à chaleur tournante)	40-280
Grill fort	40-280
Gril	40-280
Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur	160-220
Sole	40-220
Maintien au chaud	40-100
Cuisson basse température	50-150
Décongélation	-

\* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

## Modes de fonctionnement

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

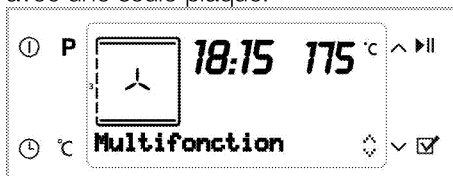
### Traditionnel

Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts. Cuisson avec une seule plaque.



### Multifonction

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



### Cuisson tournante / Fonction surf

L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.



### Multi cuisson

Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.



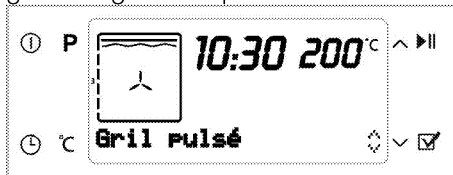
### Chaleur tournante.+ élément inférieur

L'élément chauffant inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.



## Gril pulsé

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



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

## Grill fort

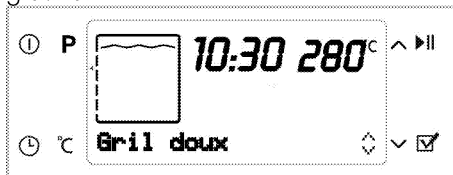
Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

## Gril

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



- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

## Chauffage économique par ventilateur

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

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



## Sole

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



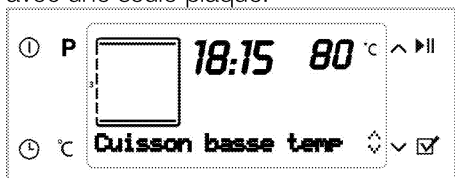
## Maintien au chaud

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



### Cuisson basse température

Les aliments sont chauffés simultanément par en haut et par en bas. Ce mode de cuisson est approprié pour la cuisson lente de pièces de viande (veau, agneau, volaille etc.) rôties/poêlées dans un contenant ouvert à basse température. Cette fonction assure que la viande soit juteuse et tendre à l'intérieur. Veuillez utiliser un type de viande approprié d'un point de vue hygiénique. Sur la plaque de cuisson, le gril, etc., pré-rôtir/griller toutes les surfaces de la viande dans une poêle chaude. La viande pré-rôtie/grillée peut être cuite avec la fonction « Cuisson basse température » pendant une longue durée. Cuisson avec une seule plaque.



### Décongélation

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche.

Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.



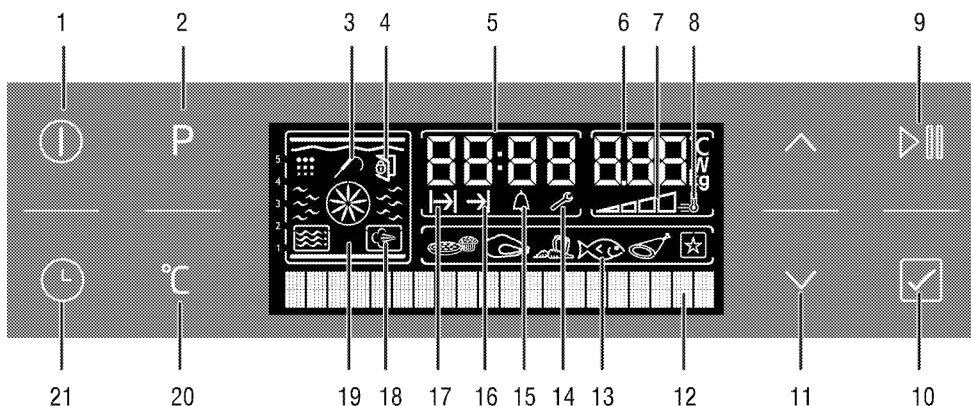
### Nettoyagefaciledufour

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

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



## Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection de programme
- 3 Symbole de thermomètre de cuisine (\*)
- 4 Symbole Verrouillage de porte (\*)
- 5 Indicateur de l'horloge
- 6 Indicateur de température/poids
- 7 Symbole de température interne du four
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 11 Touche de réglage Température-Temps
- 12 Ecran de texte
- 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
- 14 Symbole des réglages
- 15 Symbole de l'alarme
- 16 Symbole de fin du temps de cuisson
- 17 Symbole de temps de cuisson
- 18 Symbole de cuisson à la vapeur (\*)
- 19 Affichage des fonctions

- 20 Touche de réglage de cuisson rapide - température - poids
- 21 Touche Heure et réglages

\* (Varient en fonction du modèle de four.)

### Activation du mode de fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur ou (11) pour sélectionner la fonction souhaitée.
3. Pour le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) une fois pour mettre "Temps de cuisson" en surbrillance sur l'écran de texte (12). Le symbole de temps de cuisson (17) clignote simultanément.
4. Appuyez légèrement sur ou (11) pour régler le temps de cuisson. Le symbole de temps de cuisson (17) s'affiche après avoir défini le temps de cuisson.



5. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
6. Pour la température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids (20) une fois pour mettre "Température" en surbrillance sur l'écran de texte.

7. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) pour régler la température.
8. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. "Cuisson" apparaît à l'écran.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

**i** Tous les segments du symbole de température intérieure du four (7) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

9. Une fois la cuisson terminée, "Bon appétit... Appuyez sur  $\triangleright$  pour continuer" s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

10. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Si vous appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four continue à fonctionner dans le mode sélectionné. L'alarme s'arrête.

11. Si vous n'appuyez pas sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le fou

s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche.

## Passage en fonctionnement entièrement automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) pour sélectionner la fonction souhaitée.
3. Pour le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) une fois pour mettre "Temps de cuisson" en surbrillance sur l'écran de texte (12). Le symbole de temps de cuisson (17) clignote simultanément.
4. Appuyez légèrement sur  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) pour régler le temps de cuisson.  
» Le symbole de temps de cuisson (17) s'affiche après avoir défini le temps de cuisson.
5. Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Fin du temps de cuisson" s'affiche sur l'écran de texte (12). Le symbole Fin du temps de cuisson (16) clignote simultanément.



6. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) pour régler la fin du temps de cuisson.  
» Après avoir réglé la fin du temps de cuisson, le symbole Fin du temps de cuisson (16) s'affiche à l'écran.
7. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
8. Pour la température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de

cuisson rapide - température - poids (20) une fois pour mettre "Température" en surbrillance sur l'écran de texte. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) pour régler la température.

9. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. "En attente" apparaît à l'écran.

» Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie.

10. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée, que "Cuisson" s'affiche à l'écran et que le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

**i** Tous les segments du symbole de température intérieure du four (7) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

11. Une fois la cuisson terminée, "Bon appétit... Appuyez sur  $\blacktriangleright$  pour continuer" s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

12. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Si vous appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four continue à fonctionner dans le mode sélectionné. L'alarme s'arrête.

13. Si vous n'appuyez pas sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche.

**i** Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique ou automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser la durée de cuisson. Vous pouvez également éteindre le four en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (1) le cas échéant.

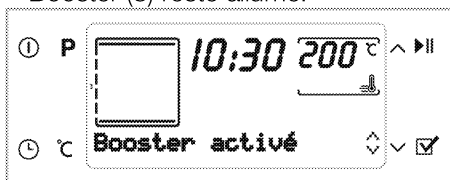
### Réglage du booster

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

**i** Le Booster ne peut pas être sélectionné pour les fonctions Décongélation, Cuisson lente, Maintien au chaud et Cuisson basse température. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, puis :

1. Appuyez sur la touche Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) plusieurs fois jusqu'à ce que "Booster désactivé" s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur  $\wedge$  (11) pour afficher "1" "Booster active". Le symbole Booster (8) reste allumé.



» Le symbole Booster (8) disparaît dès que le four atteint la température souhaitée et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction Booster.

3. Pour annuler le Booster, appuyez sur le bouton Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) plusieurs fois jusqu'à ce que "Booster active" s'affiche à l'écran.

4. Appuyez sur **^** (11) pour afficher "Booster désactivé".



» Lorsque vous revenez à l'écran de sélection de fonction après ce processus, le symbole Booster (8) disparaît.

### Utilisation du verrouillage des touches

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

**i** Le verrouillage des touches peut être utilisé avec le four en fonctionnement ou à l'arrêt. Le four peut être éteint en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (1) même si le verrouillage des touches est activé avec le four en fonctionnement.

### Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) à courts intervalles jusqu'à ce que "Verrouillage des touches désactivé" s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur la touche **^** (11) pour activer le verrouillage des touches. Après avoir activé le verrouillage des touches, "Verrouillage des touches activé" s'affichera à l'écran.



» Après avoir réglé le verrouillage des touches, le message "Verrouillage des touches activé" s'affichera à l'écran en appuyant sur n'importe quel bouton (à l'exception de **^**).

**i** Les boutons du four ne sont pas opérationnels quand la fonction de verrouillage des touches est activée. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

### Désactivation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche **^** (11) pour désactiver le verrouillage des touches. "Verrouillage des touches désactivé" s'affiche à l'écran.



### Utilisation de l'horloge comme alarme



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

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée.


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

## Pour régler l'alarme :




1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole d'alarme (15) s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur  ou  (11) pour régler l'heure. Le symbole de l'alarme (15) reste allumé après le réglage de l'heure de l'alarme.
3. Lorsque l'heure de l'alarme est écoutée, le symbole de l'alarme commence à clignoter et le signal sonore retentit.
4. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.


## Pour annuler l'alarme :









1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole d'alarme (15) s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur  (11) jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran.














## Tableau des temps de cuisson











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

## Cuisson au four et rôtisserie

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

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*		3	180	25 ... 30
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		2	180	50 ... 60
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		3	180	25 ... 30
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pâte à chou	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti (1,8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5.5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.







\* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.









\*\* Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

## Tableau de cuisson pour plats tests

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément

à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sables	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	2 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Tourte aux pommes	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	180	50 ... 60
	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	170	50 ... 60
	2 plaques	1-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique** 4-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.</p> <p>* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.</p> <p>** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.</p>						

## Chauffage économique par ventilateur

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

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

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*	3	160	40 ... 50
Cookies	Une plaque	Plaque standard*	2	200	30 ... 35
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*	2	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*	2	200	40 ... 45

\* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

### Conseils pour la pâtisserie

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

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

### Conseils pour la cuisson des légumes

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

### Pour la meilleure cuisson possible (fonction assistée par ventilateur/fonction Surf) :

- Vous pouvez cuire des aliments à base de pâte compacte tels que des petits pains, des gâteaux dans du papier, des cookies ou des biscuits cuits simultanément sur 1, 2 ou 3 plaques grâce à la répartition homogène de la chaleur garantie par cette fonction.

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

## Fonctions guide de cuisson

### Sélection des fonctions pour les plats cuisinés

Le menu Plat cuisiné comporte des programmes, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers professionnels et enregistrés dans la mémoire de l'unité de commande.

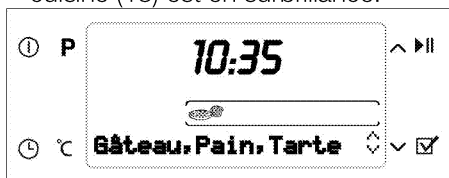
Dans ce menu, les fonctions de température, de position du châssis, de poids et de cuisson sont définies automatiquement.

Vous pouvez modifier le poids et le temps de cuisson en fonction du plat et de vos goûts.

Pour sélectionner les fonctions Guide de cuisson:

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton Sélection de programme (2) pour sélectionner l'écran de fonction Plat cuisiné. A cette étape, "Gâ-

teaux&Pains&Tartes" s'affiche à l'écran et l'écran de sélection de plat cuisiné (13) est en surbrillance.



3. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) pour sélectionner le menu principal de la fonction Plat cuisiné (Gâteaux, Pains, Tartes, Volaille, Viande, Poisson, Plats spéciaux, Spécial).
4. Appuyez sur le bouton de sélection de menu de plat cuisiné (10) afin de confirmer le menu Plat principal souhaité.
5. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) pour sélectionner le plat souhaité (Cookies, Gâteau, Petit gâteau, etc.).



6. Placez votre plat dans le four.
7. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. "Cuisson" apparaît à l'écran.

**i** Si vous n'appuyez pas sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) dans les 20 secondes, le four s'éteint automatiquement.

8. A la fin de la cuisson, le message "Bon appétit..." s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

**i** Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

**i** Le message "Retour" qui s'affiche à l'écran tout en navigant dans le menu des plats vous permet de revenir au menu supérieur. Appuyez sur le bouton de sélection de menu de plat cuisiné (10) afin de revenir au menu supérieur.



2. Appuyez sur **^** ou **v** (11) pour régler le poids.

Avant de commencer la cuisson dans le menu Plat cuisiné, vous pouvez définir le poids en fonction du type de plat que vous avez sélectionné. Pour ce faire :

1. Appuyez sur le bouton Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) jusqu'à ce que l'indicateur de poids commence à clignoter.

2. Appuyez sur la touche (11) pour régler le poids.

### Menu Plat cuisiné :

Variable selon les modèles

Gâteaux, Pains, Tartes	Viande de volaille	Plats spéciaux	Poisson	Viande	Spécialité
Cookies	Poulet, grillé	Ragoût	Filet de poisson	Rôti de bœuf	Fermentation
Petit gâteau	Poulet (filet)	Quiches	Anchois au four	Boulette de viande Da-lyan	Yaourt
Brownie		Fromage de macaroni	Haddock		Pomme séchée
Génoise		Lasagnes	Filet de saumon		Marrons chauds
Strudel aux pommes		Moussaka			
Tourte aux pommes					

**^** ou **v** (11) pour sélectionner le niveau souhaité.

**i** Le niveau de luminosité diminue afin d'économiser l'énergie lorsque le four est éteint. Il revient au niveau choisi une fois le four allumé.

### Menu Réglages



#### Réglage de la luminosité

La luminosité peut être réglée uniquement four éteint.

1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Luminosité" s'affiche à l'écran.
2. Vous avez le choix entre 4 niveaux de luminosité 1, 2, 3 et 4. Appuyez sur



## Réglage du contraste

Le contraste peut être réglé uniquement four éteint.

- 1.Appuyez sur la touche Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Contraste" s'affiche à l'écran.
- 2.Vous avez le choix entre 4 niveaux de contraste, à savoir 1, 2, 3 et 4. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner le niveau souhaité.



## Réglage du volume

Le volume peut être réglé uniquement four éteint.

- 1.Appuyez sur la touche Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Volume" s'affiche à l'écran.
- 2.Vous avez le choix entre 3 niveaux de volume, à savoir 0 (silence), 1 et 2. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner le niveau souhaité.

## Réglage de la langue

La langue peut être réglée uniquement four éteint.





- 1.Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que la dernière langue sélectionnée s'affiche à l'écran.
- 2.Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner la langue souhaitée.
- 3.Confirmez à l'aide du bouton Sélection du menu de plat cuisiné (10).

## Utilisation du grill



Fermez la porte du four pendant les grillades.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- 1.Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
- 2.Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner la fonction de grill désirée.
- 3.Pour la température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids (20) une fois pour mettre "Température" en surbrillance sur l'écran de texte. Appuyez sur  ou  (11) pour régler la température.
- 4.Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (1) pour éteindre le four.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

## Tableau des temps de cuisson pour le grill

### Grillade par grill électrique

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

# selon l'épaisseur

\*Préchauffez pendant 5 minutes.

\*\*Si la température du grill de votre produit ne peut pas être ajustée, le grill fonctionnera à la température recommandée.

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1...3 min.
Boulettes de viande (bœuf) - 12 morceaux	Grille métallique	4	250	25...35 min.

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

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



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



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

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



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



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

### Nettoyage du bandeau de commande

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



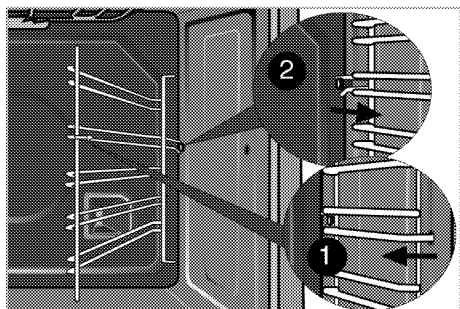
Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

### Nettoyage du four

#### Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

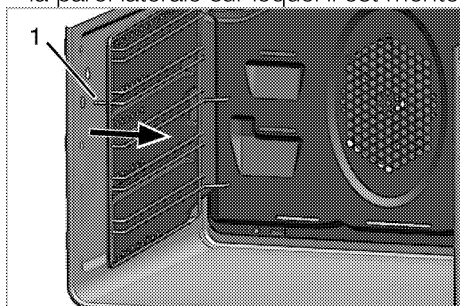
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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



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

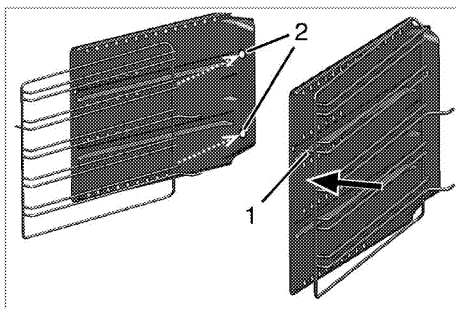
1. Retirez la goupille (1) du rail latéral en le tirant dans le sens de la flèche avec la paroi latérale sur lequel il est monté.



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

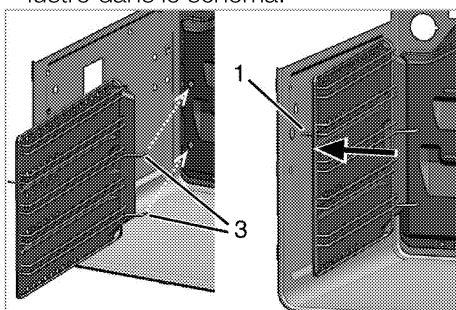
**i** Le nombre d'orifices derrière la paroi latérale et la taille de la grille métallique peuvent varier selon le modèle de l'appareil.

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



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

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



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

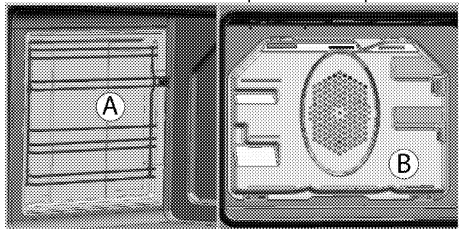
**i** Veillez à ce que le rail latéral et la paroi latérale soient placés correctement.

### Parois catalytiques

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

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les

parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.

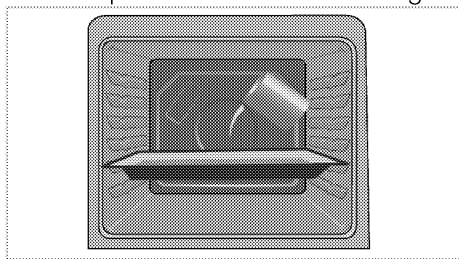


### Nettoyage vapeur facile

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

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

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



3. Sélectionnez la fonction de nettoyage vapeur facile. La durée de nettoyage apparaîtra à l'écran et ne pourra être modifiée. Vous ne pourrez modifier cette valeur. Vous pouvez définir l'heure de fin de cette fonction de nettoyage.

4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

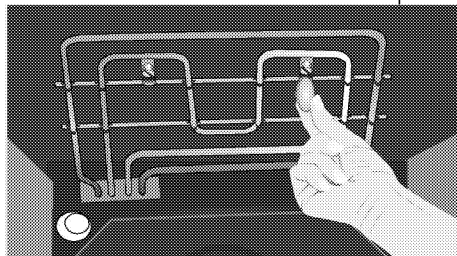
**i** Pendant le mode nettoyage vapeur facile, l'eau qui est placée dans le plateau pour ramollir les résidus et la saleté amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et dans le verre intérieur de la porte du four, de sorte que l'eau peut s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essuyez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

### Nettoyage du plafond du four.

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

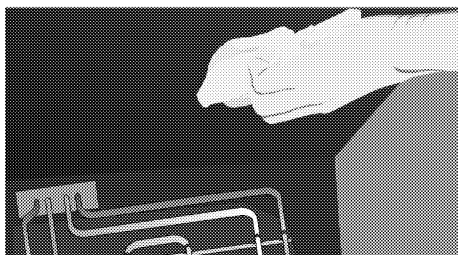
Le grill peut être replié pour nettoyer le plafond du four.

1. Desserrez les vis de blocage qui se trouvent au niveau de l'élément de grill à l'aide d'un tournevis ou d'une pièce.



**i** L'élément de grill se replie. Il reste fixé au plafond du four.

2. Nettoyez le plafond du four à l'aide d'un chiffon humide.



3. Repliez de nouveau l'élément de grill et serrez la vis de blocage à l'aide d'un tournevis ou d'une pièce.

### Nettoyage de la porte du four.

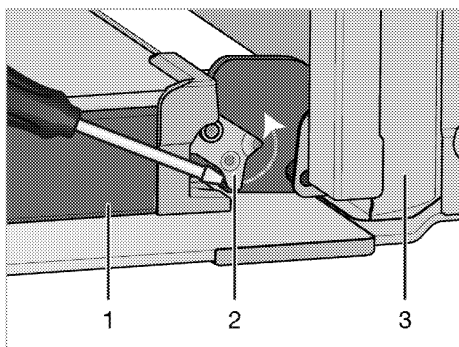
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

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

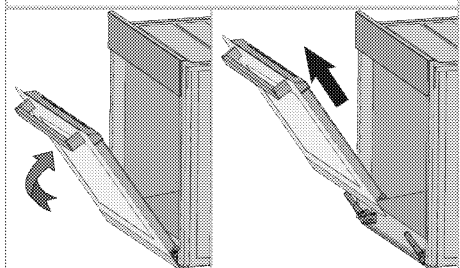
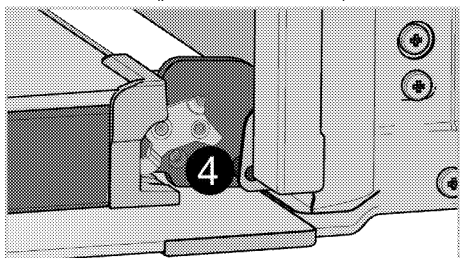
**i** Le panneau vitré intérieur de la porte avant est recouvert pour faciliter le nettoyage du matériel. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de raclours en métal durs, d'éponge métallique ou d'eau de javel la vitre intérieure de la porte avant car ils pourraient rayer la surface. Ceci pourrait détruire le matériel de revêtement.

### Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips au niveau du logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte avant en poussant sur le crochet comme indiqué sur la figure. Le verrou devrait ressembler à (4) quand il est ouvert.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



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

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

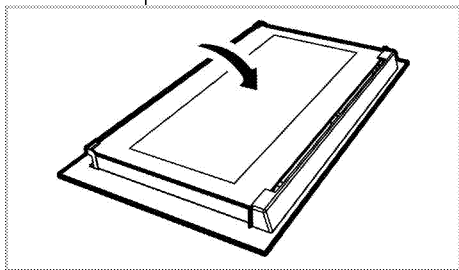
## Fonction "Ouverture et fermeture en douceur"

Certains modèles peuvent inclure une fonctionnalité Soft Close & Soft Open. La fonction de fermeture en douceur permet à l'utilisateur de fermer une porte de four en douceur en l'amenant à environ 15 cm de la position fermée et en la poussant doucement. Le système de registre automatique aide à fermer la porte en douceur. Une caractéristique similaire est observée lorsque la porte du four est complètement ouverte; À environ 9 cm de la position complètement ouverte, le système d'amortisseurs s'ouvre de manière à permettre une ouverture en douceur.

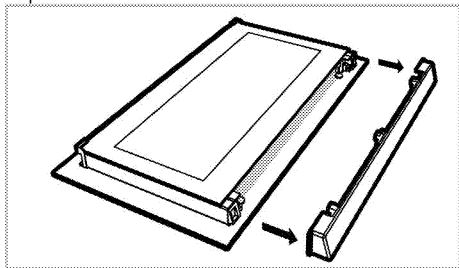
## Retrait de la vitre de la porte (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

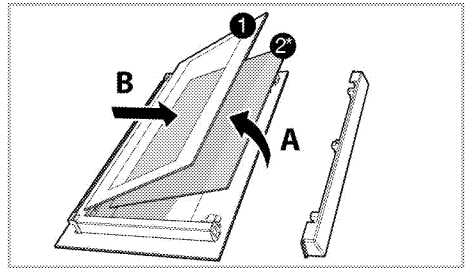
1. Ouvrez la porte du four.



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



3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction A et retirez-le dans la direction B.



1 Panneau vitré du fond

2\* Panneau vitré du fond (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur (2), répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).

5. La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique. (Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur). Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).

6. Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre. Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs (1) dans l'encoche en plastique inférieure.

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

## Remplacement de l'ampoule du four

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

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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

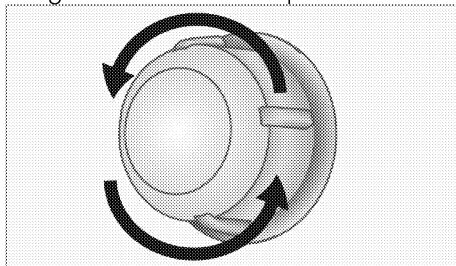
**i** L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

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

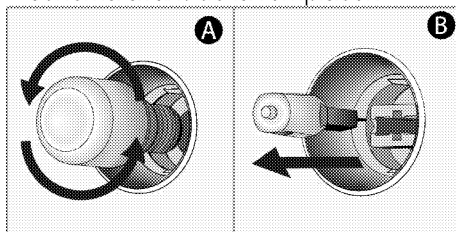
**i** Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

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



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



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

## **7 Recherche et résolution des pannes**

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

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

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

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

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à Utilisation du verrouillage des touches, page 31 )*

### **La lumière du four ne s'allume pas.**

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

### **Le four ne chauffe pas.**

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



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

