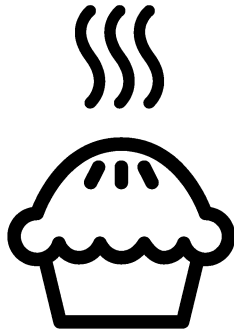




Built-in Oven
User Manual
Four Encastrable
Manuel de l'utilisateur



BCW15500XG

EN / FR

285.4501.24/R.AH/10.04.2020/3-1

7786688601

Please read this user manual first!

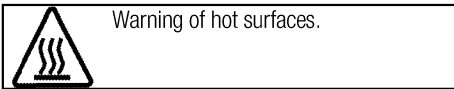
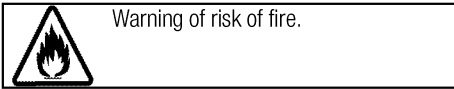
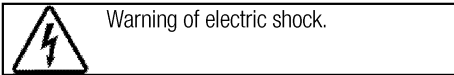
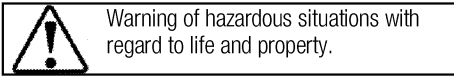
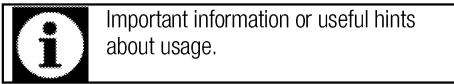
Dear Customer,

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:



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions for safety and environment 4

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Safety instructions for microwave.....	7
Intended use.....	10
Safety for children.....	11
Disposing of the old product.....	11
Package information.....	11

2 General information 12

Overview.....	12
Package contents.....	13
Technical specifications.....	14

3 Installation 15

Before installation.....	15
Installation and connection.....	18
Future Transportation.....	19

4 Preparation 20

Tips for saving energy.....	20
Initial use.....	20
Day time setting.....	20
First cleaning of the appliance.....	21
Initial heating.....	21

5 How to operate the microwave 22

General information on microwave cooking.....	22
How to use the microwave oven.....	27
Operating modes for microwave.....	31
Cooking times table.....	32
Ready meals functions.....	33

6 How to operate the oven 38

General information on baking, roasting and grilling.....	38
How to operate the electric oven.....	39
Operating modes.....	41
How to operate the oven control unit.....	42
Using the key lock.....	43
Using the timer as an alarm clock.....	43
Cooking times table.....	44
Ready meals functions.....	45
Settings menu.....	47
How to operate the grill.....	47
Cooking times table for grilling.....	47

7 Maintenance and care 48

General information.....	48
Cleaning microwave oven part.....	48
Cleaning the control panel.....	48
Cleaning the oven.....	48
Replacing the oven lamp.....	49

8 Troubleshooting 50

Important instructions 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 Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized 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.
- Control 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 the Authorized 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!
- 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 similiary 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 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 authorized 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.

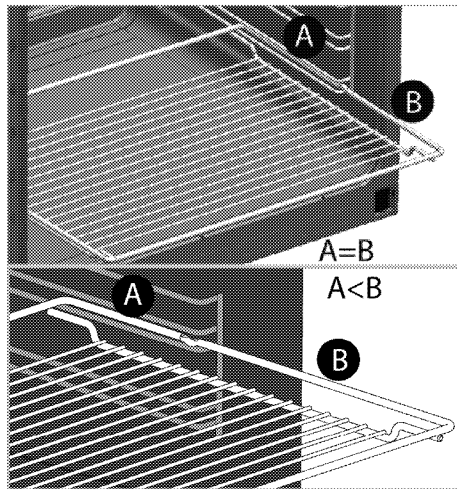
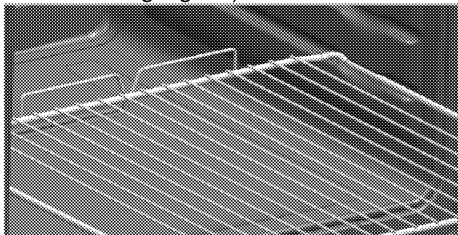
Product safety

- **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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance 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 place aluminium foil on the base of the tray.
- 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 removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function being used with the door open.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- **WARNING:** Ensure that the appliance 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.

Safety instructions for microwave

- The appliance is intended to be used in domestic households only. The appliance is not to be used in commercial outlets such as;
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Only allow aged from 8 years children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- When the appliance is operated in the combination mode, aged from 8 years should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents

inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact the Authorised Service Agent.

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person or Authorised Service Agent.
- Before operating your oven ensure that the door has been closed properly. A safety mechanism in the door lock prevents your appliance from operating when the door is open, halting the cooking operation if you open the door. You should not interfere with the door locking system or attempt to override this system. If the door locking system is overridden, risk of exposure to microwaves arises if the appliance is operated with an open door.
- Do not place any kind of object between the front of the oven and the door. You should not operate your oven if objects such as paper towels or napkins prevent it from being closed properly.
- Radio Interference
Place the oven no less than 2 metres from TVs, radios, wireless modems, access points and aerials. Otherwise it may cause interference.
- Do not cook your meals with the cooking time and microwave power

set excessively high. Excessive cooking may, burn some parts of the meal.

- **Never use aluminum foil or aluminum utensils for microwave cooking.** Sparks will damage the appliance.
- Do not use metal objects closer than 3 cm to the oven door while cooking with microwave.
- Do not place corrosive chemicals or materials containing corrosive vapor into the oven.

When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
 2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
 3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 4. Move the microwave oven away from the receiver.
 5. Connect the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different circuits.
- Place the oven away from other heating appliances and avoid using in damp or steamy environments.
 - It is hazardous for anyone other than a competent person or the Authorised Service Agent to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover

which gives protection against exposure to microwave energy.

- This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Your oven has not been designed for drying any living beings.
- **Do not operate** your oven when it is **empty**. This may damage the oven. Should you wish to test the oven, place a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will suffer no damage.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Do not use earthenware containers for microwave cooking. Moisture in the earthenware may expand and cause cracking of your container.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. If smoke is observed, switch off or disconnect the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- If you use materials like paper, wood or plastic for cooking in your microwave, do not leave the oven unattended. Paper, wood and similar materials may ignite, while plastic materials may melt. Do not use containers made of such materials for fan oven, grilling and mixed cooking operations.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Do not use your oven to heat carbonated drinks or foods stored in airtight containers like tin cans. This will cause pressure to build up inside the oven that may result in damage or explosion when the door is opened.
- Do not use your microwave oven for cooking or reheating unwhisked eggs, whether shelled or not. Ensure that you pierce the skins of potatoes, apples, chestnut or similar fruits and vegetables before cooking.
- Do not use porcelain containing metal (silver, gold, etc.). Ensure that you remove all metal twist-ties from food packages. Pieces of metal inside the oven can cause arcing that may result in serious damage.
- Do not use your oven for frying with oil since you will be unable to regulate the temperature of the oil.

Do not use the microwave to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume only.

- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
- Do not use the interior of your oven for storage purposes.
- Do not lean on the oven door when it is open, or let children swing on it. This will warp the oven door and prevent it from closing properly.
- Put a metal teaspoon or glass rod in the container when heating up liquids. This will prevent delay of boiling of the liquid, thus prevent sudden overflowing when the container is moved.
- Do not use the oven, if:
 - The door is not closed properly;
 - The door hinges are damaged;
 - The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
 - The door window is damaged;
 - An electrical arc occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.
- It is very important not to select long durations or extremely high power levels while cooking a small amount of food in order to avoid overheating or burning the meal. For example, a slice of bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- Do not use the oven for frying as it is not possible to control the

temperature of oil heated in microwave.

- Contact surfaces of the door (front side of the inner segment and inner side of the doors), must be kept clean to ensure proper operation of the oven.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This appliance is not intended for use at mobile homes, recreational vehicles and similar places.
- Use your oven indoors. Do not use it in gardens, on balconies or in other outdoor settings.
- This product should not be used for warming 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.
- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- Do not obstruct the flow of ventilation air.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used as a microwave, 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.
- When the appliance is operated in combination mode, children age from 8 years should only use the oven under adult supervision due to temperature generated.
- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- 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:

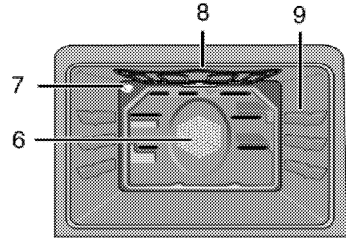
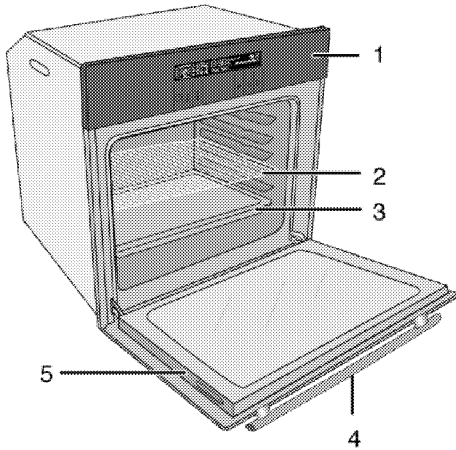
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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.

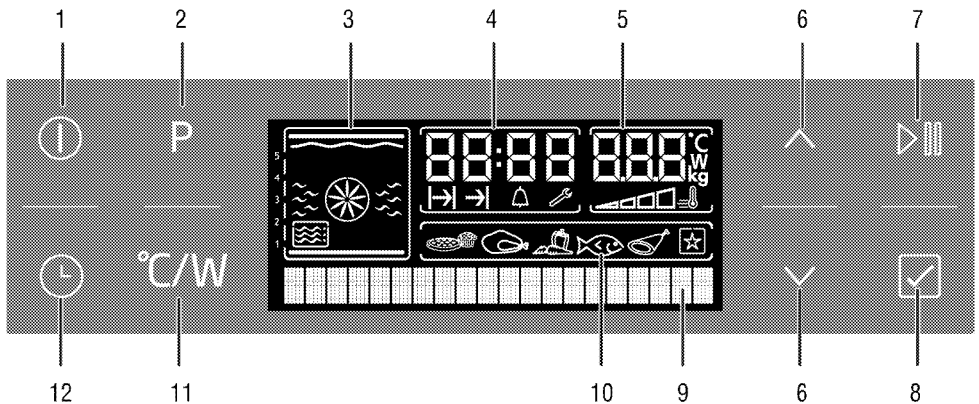
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Front door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Function display
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Confirmation key

- 9 Text display
- 10 Convenience food selection display
- 11 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 12 Time and settings key

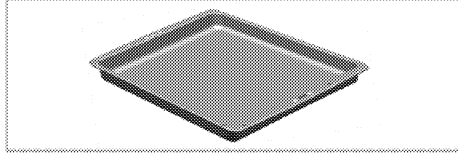
Package contents



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

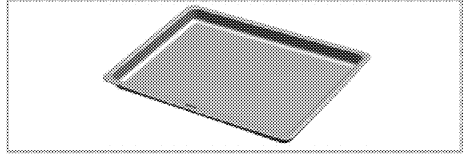
1. **User manual**
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



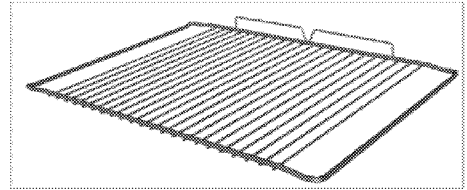
3. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. **Wire Shelf**

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



Technical specifications

GENERAL	
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.6kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 1,5 mm ² or equivalent
Cable length	max. 2 m
OVEN/GRILL	
External dimensions (height / width / depth)	455 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**450 or 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.0 kW
MICROWAVE	
Net volume	40 lt
Microwave power	Max. 900 W
Microwave frequency	2465 MHz

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 15.



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



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



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

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.



DANGER:

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



DANGER:

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 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 between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



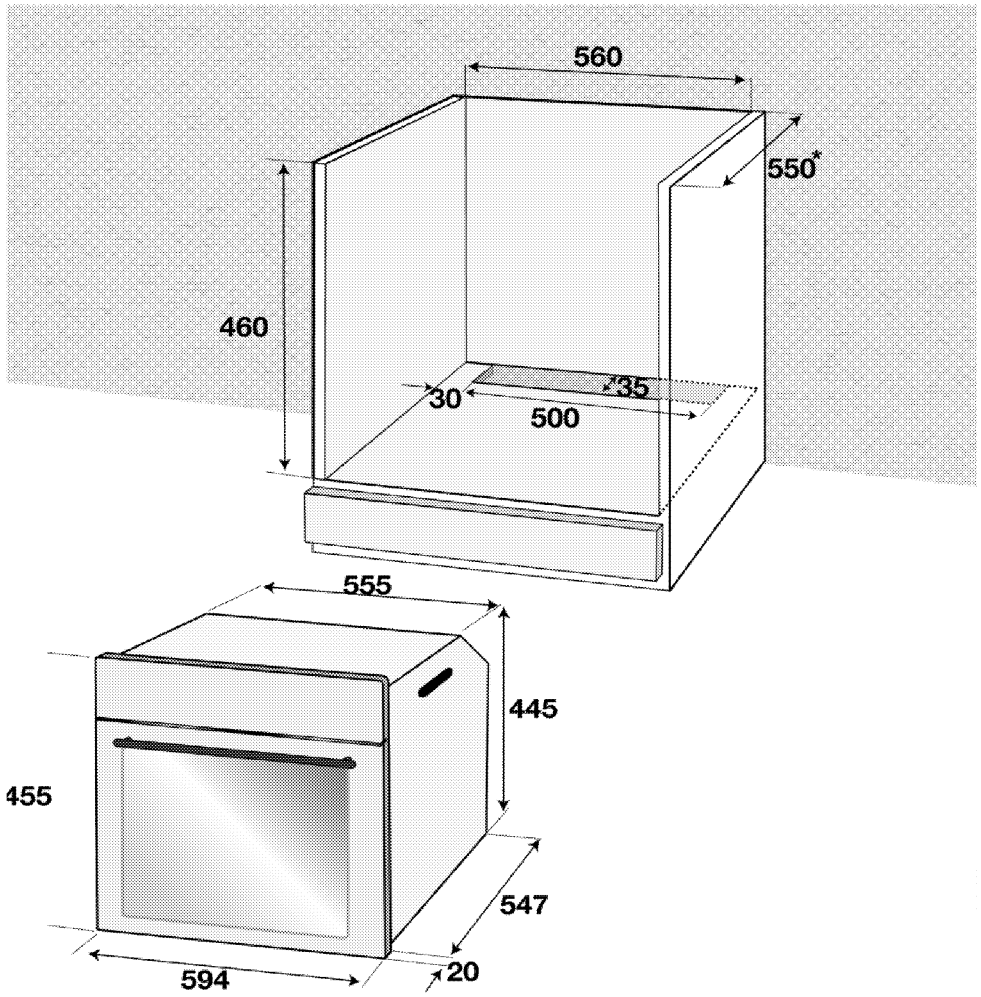
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



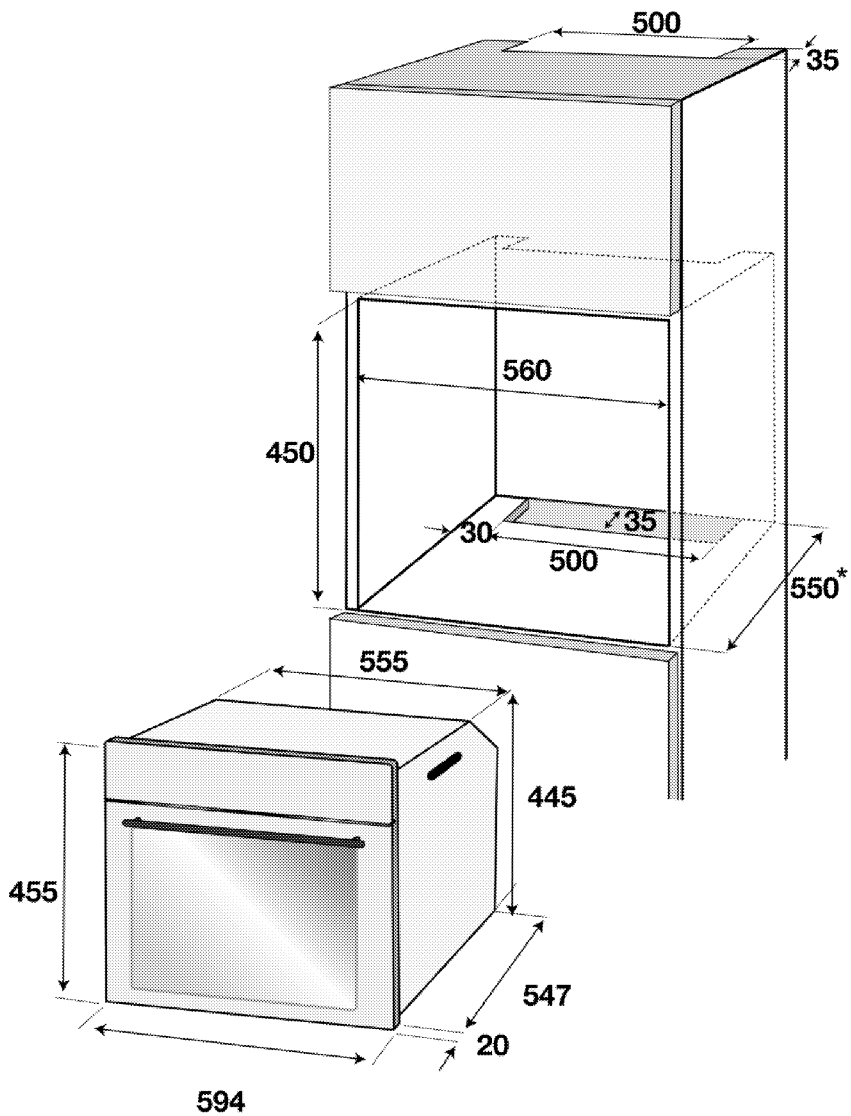
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse 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.



DANGER:

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.



DANGER:

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.



DANGER:

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

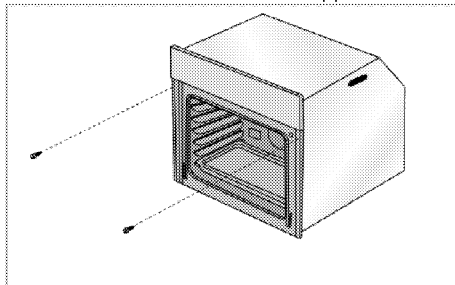


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

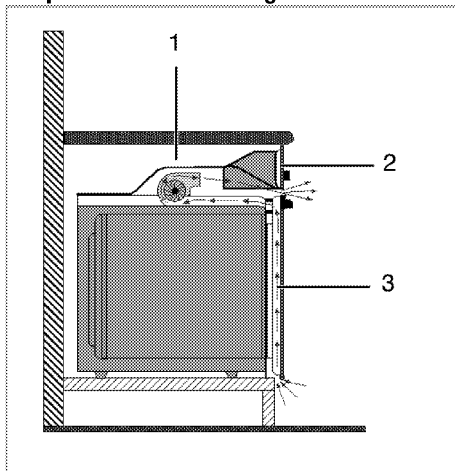
Installing the product

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.

For products with cooling fan



- 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.



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

Final check

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



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

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.

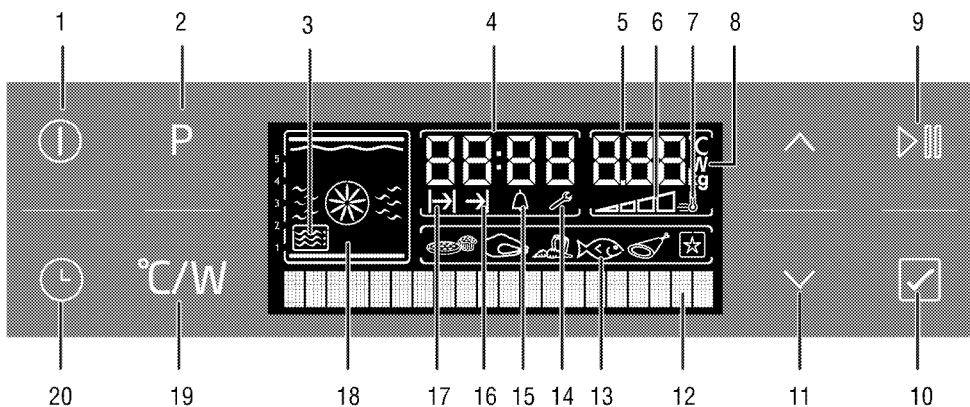
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Day time setting



Before using the oven, set the time. If the time is not set, oven will not operate.

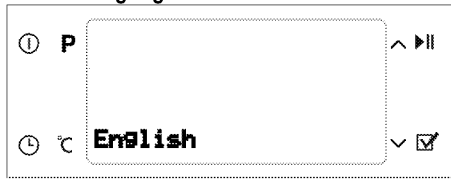




- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | On/Off key | 14 | Settings symbol |
| 2 | Convenience food menu selection key | 15 | Alarm symbol |
| 3 | Microwave symbol | 16 | End of cooking time symbol |
| 4 | Current time indicator field | 17 | Cooking time symbol |
| 5 | Temperature/weight/microwave power indicator field | 18 | Function display |
| 6 | Oven inner temperature symbol | 19 | Temperature/weight/power/rapid heating setting key |
| 7 | Booster symbol (rapid preheating) | 20 | Time and settings key |
| 8 | Temperature/power/weight symbol | | |
| 9 | Start/stop cooking key | | |
| 10 | Confirmation key | | |
| 11 | Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys | | |
| 12 | Text display | | |
| 13 | Convenience food selection display | | |


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

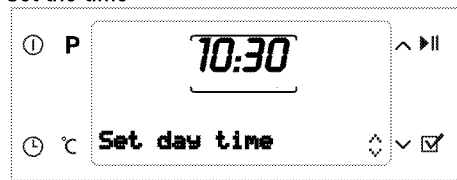


When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display. Press  or  lightly to select the desired language.


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 47.*


Set the time



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

 Before using the oven, set the time. If the time is not set, Settings symbol 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.



WARNING

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 the highest grill power; See .
4. Operate the oven for about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See

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 47.*
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 47*



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 microwave

General information on microwave cooking

To prevent overflowing when heating water and other liquids in your microwave oven:

4. Do not use closed containers, or containers with narrow openings.
 5. Do not overheat.
 6. Before placing the container in the microwave, stir the contents with a teaspoon and then open the door and restir when it is half done. Do not leave the teaspoon inside while the oven is operating.
 7. When heating liquids such as soups and sauces, these may unexpectedly bubble up and overflow before they even come to the boil. Do not leave your oven unattended when heating such liquids.
- After warming baby food or drink inside a feeding bottle, shake and test the temperature before giving to your baby. Before heating, remove the cap and mouthpiece from the bottle.
 - Remove food from any plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances, you may be required to cover food with a special nylon clinging film.
 - Do not use your product for making popcorn unless you have specially designed bags for use in microwave ovens.
 - Chocolate sweets with low liquid content and flour-based foods should be heated with caution.
 - Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

The advantages of microwaving

- In conventional ovens, the heat emitted by electrical heaters or gas burners penetrate into the food item from outside. Therefore, a huge amount of energy is consumed in order to heat the air inside, oven components and the cooking utensils.

In a microwave oven, heat is generated by food item itself and heat flow is from inside to outside. There is no heat loss in the medium, on the oven inner walls or utensils (if they are microwave compatible). In other words, only the food is heated.

- Microwave ovens considerably reduce cooking times. Time needed in microwave cooking is almost half or a third less than the conventional ovens. A lot depends on the density, heat and amount of the ingredients to be cooked.
- You can preserve the natural taste of foods by cooking them in their own juices without adding a lot of spices, or with no spices at all.
- Microwave ovens save energy. Energy is only used when you are cooking. There is no wasted energy with a microwave.
- You need not worry if you forget to let meat thaw. Microwave ovens thaw out frozen foods in a short time so you can start cooking immediately. Thus, the risk of bacteria growth is reduced.
- Foods preserve their nutrition value thanks to shorter cooking times.
- Cleaning is also easier compared to conventional ovens.

Microwaving in theory

- Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves. The magnetron tube inside your microwave oven produces microwave energy. Microwave energy diffuses in all directions inside the oven, reflected from the side walls and thus penetrates into the food evenly. The microwaves cause rapid vibration in the molecules of the food. This vibration creates the heat that cooks the food.
- The microwaves do not pass through the metal walls of your oven. Microwaves can pass through materials such as ceramic, glass or paper.

Why do foods get heated

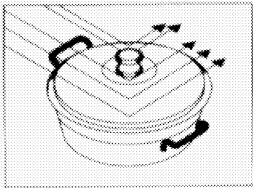
Most of the foods contain water and water molecules vibrate when they are subjected to microwaves. Friction between molecules produces the heat that increases the temperature of the food, thaws them if frozen, cooks them or keeps them warm. As a result of the heat buildup inside the food

- Foods can be cooked with very little or no oil;
- Thawing or cooking in a microwave is much faster than a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutrition elements in the foods are preserved;
- Natural color and aroma of the food do not change.

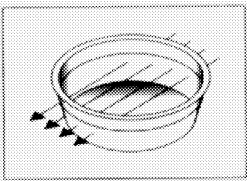
Containers suitable for microwaving

Microwaves pass through porcelain, glass, cardboard or plastic but not the metals. Therefore metal utensils or utensils with metal parts cannot be used in microwave oven.

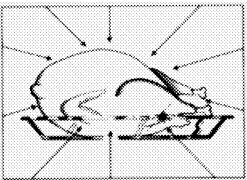
Microwaves are reflected by metal...





... but they pass through glass or porcelain...



... and absorbed by the foods.



	CAUTION Fire risk! Never place metal or metal-covered containers in your microwave oven.
	CAUTION Do not use your oven when empty and without tray. This can damage the oven.

- Microwaves cannot penetrate metal. Microwaves will reflect off any metal objects in the oven causing dangerous electric arcing. Most heatproof non-metallic containers are suitable for use in a microwave oven. However, certain containers may contain materials that are unsuitable for microwaving. You can apply the following test to determine whether a container is suitable for microwaving or not:
- Place the container you wish to test empty in the oven along with another container filled with water.
- Operate the oven at high power for one minute. If the water has been heated and the container you are testing is cold, then it is suitable for microwaving.
- On the other hand, if the water remains cold and the neighboring container heats up, this means that the microwaves have been absorbed by the container and therefore subject container is unsuitable for microwaving.

Glass containers

- Avoid using containers made of very thin glass or lead crystal. Heatproof glass containers are suitable for use in microwave ovens. On the other hand, in the microwave oven avoid using brittle glass containers such as water and wine glasses that may break as their contents heat up.

Plastic containers

- Do not use pots and dishes made of plastic or melamine for long duration microwaving; the same applies for bags used for storing frozen food. This is because very hot food will sooner or later cause the plastic containers to melt or distort. Use such

containers only for short duration microwaving.

Cooking bags

- Cooking bags are suitable for use in microwave ovens, provided that these are designed for cooking. Do not forget to pierce them to enable the steam inside to escape. Never use normal plastic bags for cooking purposes since they will melt and break up.

Paper

- You should not use any kind of paper for long-duration cooking. This will cause the paper to catch fire. Paper dishes are suitable for oily and dry foods that require short-duration cooking.

Do not use recycled paper. Such paper may contain fragments that can cause arcing.

Wooden and wicker containers


- As microwave causes drying of wooden structure and crisp it, large wooden containers should not be used.

Porcelain containers

- Generally speaking, containers made of such materials are suitable for use in a microwave oven, but you should test them to be sure.

Metal containers

- Metal containers reflect the microwaves away from the food. Therefore, avoid using such containers.



DANGER: Certain cookware containing high levels of iron or lead are unsuitable for use as cooking containers. Make sure that you test your cookware in terms of suitability for microwaving.

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination modes
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Plate	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	Yes*	Yes	Yes	Yes*
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

* Only use metal tray given with oven.

Positioning food

- You will obtain optimal results by arranging the food evenly in the container. This method can be applied in many ways for satisfactory results.
- You can cook a large number of identical pieces (for example potatoes). If you arrange them in an evenly spaced circle around the oven they will cook better. Avoid placing one piece on another.
- Since the microwaves act more powerfully on the outer layers of food, when cooking

pieces of food with different shapes and thicknesses, place the thick parts in the centre of the tray. This will ensure that these parts are cooked first.

- Place fish and other food that is not flat with their tails at the edge of the tray.
- You can place very finely carved pieces of meat on top of each other. Thicker items such as sausages and meat slices should be placed close together.
- Heat gravy and sauces in a separate dish. Narrow, deep dishes are better for this

purpose than wide, shallow ones. Containers should be no more than two thirds full when you heat gravy, sauces or soups.

- If you are cooking fish whole, pierce them so that their skins do not burst.
- When using clinging film, bags or baking paper, pierce or leave an opening to enable steam to escape.
- Small pieces of food will cook quicker than large pieces, and evenly shaped pieces will cook quicker than other pieces. For the best results cut food evenly into pieces of equal size.

Food height

- With food that is quite thick (generally roasts), the lower part will cook faster. This means that it is sometimes necessary to turn such items over several times.
- Thick or dense items can be placed in a higher position, enabling the microwaves to act on the bottom and middle parts of the item.

Cooking suggestions

Factors affecting microwaving time :

- Microwaving time depends on a number of factors. The temperature of the ingredients used in a recipe can considerably affect the amount of cooking time required. Thus, a cake made with ice-cold butter, milk and eggs will take considerably longer to cook than one made with ingredients at room temperature.
- Particularly when it comes to bread, cakes and cream sauces, you are recommended with certain recipes to remove the food from the oven before it is fully cooked. Such foods if left covered outside the oven will continue to cook as heat flows from the outer to the inner layers of the food.

If you leave items on the oven until they are fully done, you risk burning the outer layer. With time you will become a better judge of how long items require to be cooked and left to stand.

- Do not leave items to cook unattended. Your microwave oven is automatically lit up when it is in operation, enabling you to keep an eye on the condition of the items being cooked.

Defrosting:

- The defrosting time may depend on the shape of the packet. Shallow, rectangular packets defrost more quickly than deep containers.
- Separate the items as they start to defrost. They will then defrost more readily.
- The more food you cook, the longer it will take. Twice the amount of food will take roughly twice as long. If it takes four minutes to cook one potato, it will take on average seven minutes to cook two potatoes.

The amount of microwaves that your oven produces remains constant however much food you place inside it. This means that the more food you place inside, the longer it will take to do.

Liquid content

- Liquid content affects cooking time because microwaves are sensitive to moisture. Foods with natural liquid content (such as vegetables, fish, and poultry) will cook quickly and easily. When cooking dry items such as rice and pulses you are recommended to add water.
- Remember that moisture is eliminated in a microwave oven, so that when cooking drier items such as certain vegetables you should first wet them with a little water or cover them so that they retain their moisture.
- When cooking foods with very little water content (thawing bread, making pop-corns) evaporation takes place rapidly. In such cases oven operates as if it is empty and foods can get burnt. And oven or the utensils can get damaged. Therefore, make sure that you just set the required cooking time and never leave the oven unattended during cooking.

Steam

- The moisture within the food may sometimes cause the oven to steam up when it is operating. This is normal.

Sugar

- When making foods with very high sugar content like puddings and tarts, follow the recommendations in your microwave recipe books.

If you exceed the recommended cooking time, this may result in the food burning or damage to your oven.

Food density

- Light, porous items such as bread and cakes will take less time than heavy, dense items such as roasts and stews. Exercise caution when microwaving porous items since they do not have hard, dry surfaces.

Bones and fat content

- Bones conduct heat and fat cooks faster than meat. When cooking pieces of meat containing bones or fat, ensure that they are cooked evenly and not overcooked.

Food colour

- Meat or poultry that has been cooked for fifteen minutes or more will brown gently in its own fat. To give food that has been prepared quickly a more appetizing and roast complexion, you can cover it with barbecue or soy sauce. If you only use a little of this sauce it will not affect the essential flavor of the food.

Reducing the internal pressure in food

- Many kinds of foods are covered in skins. Steam builds up inside as they are cooked which may cause them to burst. To avoid this, the skin should be pierced with a fork or knife. You should apply this procedure with potatoes, chicken livers, mussels, egg yolks, sausages and certain kinds of fruit and vegetable.

Turning and stirring items while cooking

- It is important to stir items when you are microwaving them. In conventional cooking food is stirred to mix it. In microwave cooking, however, food is stirred to achieve equal heat distribution. Always stir from the

outside towards the middle because the outside heats up before the middle.

- With bulky and elongated items like roasts and whole poultry, you should turn them over to ensure that the top and bottom are equally cooked. Indeed, you may have to turn sliced meat and chicken over.
- Turning items over and stirring whilst cooking are important to ensure that all sides are equally well done.

Different cooking times

- To begin with, always try out the minimum cooking time and check whether the item is done. The cooking times given in this manual are approximate values. Cooking times may vary according to the dimensions and types of the food and containers.

Standing time

- Leave the food to stand for a while after removing from the oven. When defrosting, cooking and reheating, leaving the items to stand for a while invariably produces better results. This is because the heat will spread evenly around the food.

Inside the microwave oven, food will continue to cook even after the oven has been turned off. The standing period will raise the heat of the food by between 3°C and 8°C. This process is maintained not by the microwave oven but by the heat within the food. The standing time may vary according to the kind of food. Sometimes this period is as short as the time taken to remove the food from the oven and serve it. This period may extend to as long as ten minutes with large items.

- Remove food from its plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances it may be necessary to cover your food with a special clinging, nylon film.
- It is especially recommended with items like meat, chicken, bread, cakes and cream sauce to remove them from the oven before they are fully cooked and leave them to stand until fully cooked.

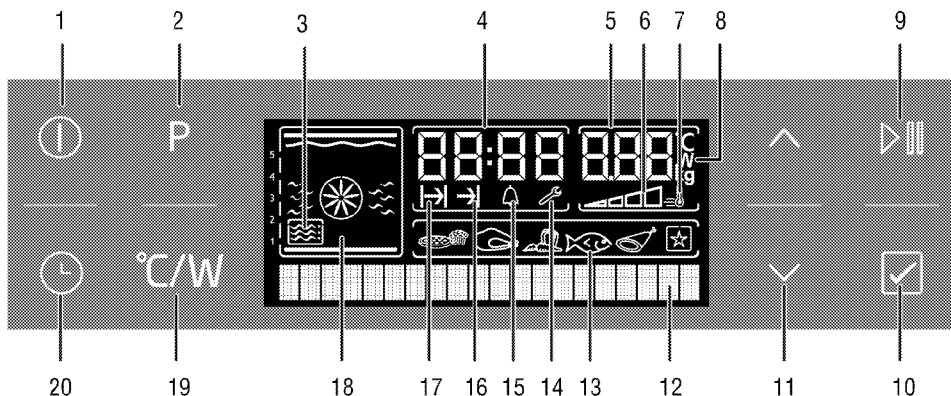
How to use the microwave oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Your microwave oven operates in 3 different principles, namely, only microwave, only oven function, and combined mode.

Operating mode	Description
Microwave	When the oven operates in microwave mode only, it creates heat directly inside the meal. You may use the microwave for warming meals or drinks, thawing or cooking. In microwave, meals are cooked but not roasted.
Oven function	Only the oven heaters cooks the meal by heating it up. You may use the oven for all kinds of cooking and also for thawing. Meals are both cooked and roasted in the oven function.
Combined mode	In the combined mode, both the oven heaters and the microwave operate concurrently. Meals are cooked and roasted in a shorter time in the combined mode.



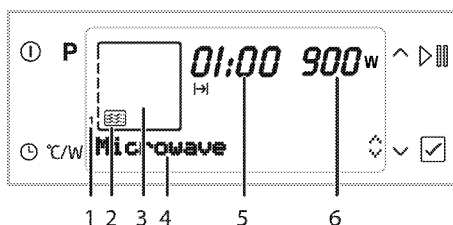
- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation 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 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display.

Only the and keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See: *Settings menu*, page 46.

Operating in microwave mode

1. Touch to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is switched on.



- 1 Rack positions
- 2 Microwave symbol
- 3 Function display
- 4 Text display
- 5 Cooking time field: Indicates the set cooking time.
- 6 Microwave power/temperature/weight indicator field

This screen contains microwave mode with the microwave power level, recommended rack position and cooking time.

3. If you want to change the microwave power level, touch once to reach the power setting display.

Wsymbol will flash.

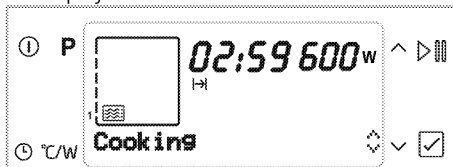


4. Touch until the desired power level appears in the power level field. Touch to set the level when the desired value appears on the display.

- For cooking time, touch for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
- Touch to select the desired cooking time and confirm the setting with . Once the cooking time is set, will be displayed continuously.



- If cooking time and power level values are suitable, touch to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



If the oven door is opened during cooking, "Paused" appears on the display and microwave cooking is canceled.

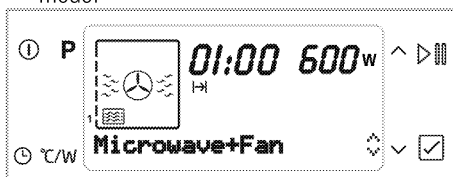
Cooking stops when the oven door is opened. You must touch again to resume cooking after closing the oven door.

» The oven will be operate on the level set, until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

- After the cooking is completed, "Good appetite" appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key.

Operating in combi mode

- Touch to switch on the oven.
- Touch to select the desired combi mode.



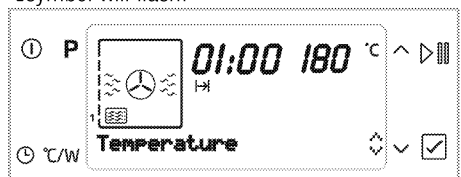
- If you want to change the microwave power level, touch $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ once to reach the power setting display.

W symbol will flash.

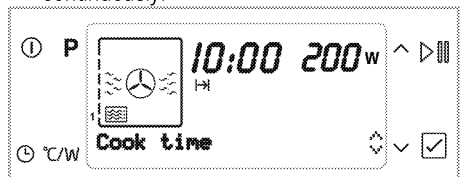


- Touch until the desired power level appears in the power level field. Touch to set the level when the desired value appears on the display.
- If you want to change the temperature in combi mode, touch $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ twice to reach the temperature setting display.

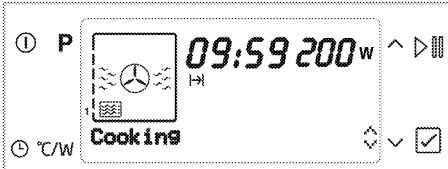
$^{\circ}\text{C}$ symbol will flash.



- Touch until the desired temperature appears in the temperature indicator field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
- For cooking time, touch for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
- Touch to select the desired cooking time and confirm the setting with . Once the cooking time is set, will be displayed continuously.



- If the cooking time, power level and temperature values are suitable, touch to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



i If the oven door is opened during cooking, "Paused" appears on the display and microwave cooking is canceled.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. At the same time the oven will continue to run at the set microwave power level. The oven lamp is lit during the cooking process.

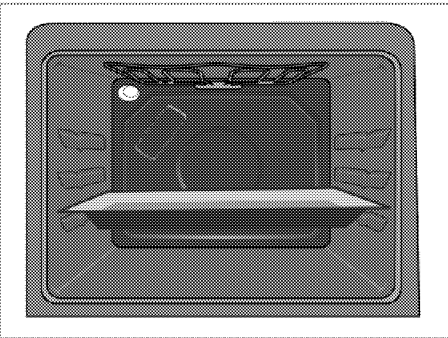
i During cooking, microwave level and cooking time can be changed.

i Oven clock displays cooking time in minutes and seconds format.

i In microwave cooking alone or combi mode cooking at low temperatures, odour may remain after taking out the food since the oven will be cold while cooking takes place. In such a case, operate your oven in fan assisted cooking mode at 230 °C for 20 minutes.

Switching off the electric oven

Touch **1** to switch off the oven.



First rack of the oven is the bottom rack. **Use only the first rack for microwave cooking.**

i Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 12 minutes at highest power level. On other power levels, this time may reach to 90 minutes.

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

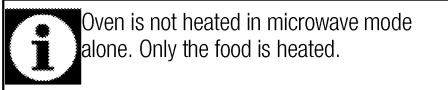
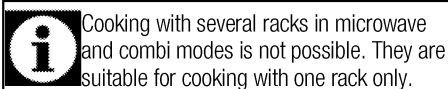
i Programme will be cancelled if a power failure occurs. You need to program the oven again.

i Current time cannot be set if the oven is operating at any function or a semi- or full-automatic programming was made.

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

Operating modes for microwave

The order of operating modes shown here may vary according to the arrangement on your product.



Microwave

Only the microwave operates. It may be used to warm meals and drinks, as well as cooking. Meals are cooked without roasting.



Microwave+Fan Heating

Oven's rear heater also operates together with the microwave. Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. You can cook your meals in a short time and roast at the same time.



Microwave+Full Grill

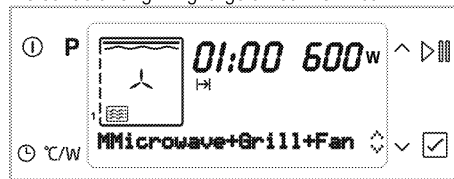
Microwave and the grill on the ceiling of the oven operate. It is suitable for grilling large amount of meat.



- 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.

Microwave+Full Grill+Fan

Microwave and 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.

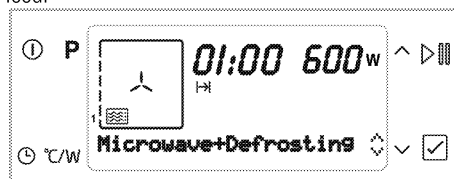


- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Microwave+Defrost

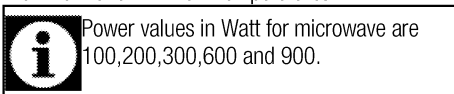
Microwave and only the fan (on the rear wall) operate.

It is suitable for thawing frozen grained food at room temperature slowly and cooling down the cooked food.



Function table

Function table indicates the functions that can be used in microwave and combi modes and their respective maximum and minimum temperatures.



Function	Power range (W)	Temperature range (°C)
Microwave	100-900	-
Microwave+Fan Heating	100-600	40-230
Microwave+Full Grill	100-600	50-280
Microwave+Full Grill+Fan	100-600	50-280
Microwave+Defrost	100-600	-

Cooking times table



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.



1st rack of the oven is the bottom rack. Use only 1st rack in microwave cooking.

Dish	Cooking mode	Weight (gr)	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Cooking time (approx. in min.)
Chicken baguette	Microwave+Fan supported	1000	210	600	25-30
Whole chicken	Microwave+Fan supported	1500	15 min. 230 then 200	600	32-38
Frozen pizza	Microwave+Fan supported	450	230	200	6-10
Turkey, thigh (boned)	Microwave+Grill+Fan	1000	230	300	28-32
Fresh large potatoes	Microwave+Fan supported	1000	180	600	25-30
Potatoes graten *	Microwave+Fan supported	1250	180	600	25-30
Dalyan meatball	Microwave+Fan supported	1800	5 min. 230 then 170	300	18-23
Whole fish	Microwave+Grill+Fan	1000	250	600	8-14
Sticks of fish pane	Microwave+Fan supported	600	230	300	10-15
Dumplings with tomato and potato	Microwave+Fan supported	1500	210	200	32-40
Convenience food (Chickpea with meat)	Microwave	400		600	3-5
Pilaf	Microwave	400		600	3-5

Please make preheating before cooking in combi mode. Preheating should be made by oven operating modes.

* It is suggested to add planed kashar cheese onto it during the final 5 minutes of cooking.

Defrost


Dish	Weight (gr)	Microwave power (W)	Dissolution time (min.) (approximately)	Waiting time (min.)	Suggestions
All red meat	250	200	5-7	10	Turn over after half of the time
	500	200	11-14	10	Turn over after half of the time
Ground meat	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6.5-8	10	Turn over after half of the time
Whole chicken	1500	200	24-27	10	Turn over after half of the time
Chicken legs	750	300	5-8	10	
Chicken baguette	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
Whole fish	250	200	5-9	5	Turn over after half of the time
	500	200	8-12	5	Turn over after half of the time
Sausage	300	200	4-8	5	

Ready meals functions


Selecting the ready meals functions

Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit.


To select the Ready Meals functions:

1. Touch  to switch on the oven.

Initial operation screen appears when the oven is switched on.


2. Touch **P** twice to select the Microwave Ready Meals function display. In this step, "**Lamb casserole**" and the  symbol appears on the display.




3. Touch  to select the desired food.

4. Touch  to start cooking.



Touch  to start cooking for meals that do not require preheating.

5. If the meal you have selected requires preheating, "**Preheating**" appears on the display.
6. "**Place the tray**" appears on the display and an alarm signal is heard after preheating is completed, or when you press  to start cooking for meals that do not require preheating.
7. Put your meal into the oven and close the oven door.

Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.

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



To stop the alarm signal, just press any key.



"Back" command that appears on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. You may return to the initial function screen by pressing **P**.

LAMB EN COCOTTE

INGREDIENTS

- 150 g of lamb meat cubes
- 100 g of onion
- 20 g of red peppers
- 20 g of green peppers
- 40 g of fresh potatoes
- 20 g of eggplants
- 100 g of tomatoes
- 2 cloves of garlic
- ½ table spoon of tomato paste
- 1 table spoon of olive oil
- 10 g of butter
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Dice the onion, red pepper, green pepper, potato, eggplant and tomato coarsely.
- Chop the garlic coarsely.
- Blend chopped vegetables, lamb meat cubes and other ingredients well within a bowl.
- Pour the mixture into a lidded glass dish, and add butter in pieces.
- Lid the bowl.
- Place the lidded glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve the meal after resting it for 10 minutes after cooking.

BEEF WELLINGTON

INGREDIENTS

- 40 g of diced, fine-chopped onion

- 2 pcs of diced, fine-chopped mushrooms
- Fine-chopped 1 clove of garlic
- 70 ml of cream
- Salt
- Black pepper
- 150 g of beef tenderloin fillet
- 1 pc of flaked pastry
- 1 scrambled egg
- 1 table spoon of olive oil

PREPARATION

- Heat the pan, pour 1 tablespoon of olive oil into a pan heated enough. Seal each surfaces of the fillet, which was flavored with salt and black pepper, on the pan (make sure the meat is not cooked completely). Cool the meat completely.
- Fry onion, mushroom and garlic in another pan. When the water released by the mushrooms has boiled away, add cream and cook the mixture until it is thickened. Cool the mixture completely.
- Flour the flaked pastry which is kept for 1 hour at ambient temperature and roll out a little bit with rolling pin.
- Spread half of the cooled mixture in the middle of the rolled-out flaked pastry with the help of a spoon, place the fillet onto it and fold the pastry around the fillet, (brush egg on the seam side so that the flaked pastry stick to each other).
- Place the food on the plate, seam side down.
- Brush beaten egg yolks all over the top.
- Place the plate on the 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.

SEA BASS

INGREDIENTS

- * 2 whole sea basses of 300 gr, each (600 g)
- * 90 gr of julienne-cut onion (at the thickness of 3 to 4 mm)
- * 1 middle-sized potato (ringed at the thickness of 1 to 4 mm)
- * 1 fresh sprig of thyme leaves
- * 1 fresh sprig of dill
- * 1 clove of finely chopped garlic
- * 1 lemon peel grater
- * 1 bay leaf
- * 10 ml of lemon juice
- * Butter
- * 10 ml of olive oil
- * Salt, black pepper

PREPARATION

- * Rub the fish with salt, black pepper and butter.
- * Mix potato, onion, fresh thyme leaves, fresh dill, garlic, lemon peel grater, bay leaf, lemon juice and olive oil within a bowl.
- * Oil the cake tray.
- * Place half of the onions in the middle of the oiled tray and line up the potatoes around the onions.
- * Stuff the fish with the other half of the onions and then place them onto potato and onions.
- * Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.

SLICED MEATBALL WITH VEGETABLES

INGREDIENTS

- 1 middle-sized onion
- 1 small sized red pepper
- 1 small sized green pepper
- 1 small sized yellow pepper
- 1 small sized eggplant
- 1 small sized courgette
- 2 middle-sized tomatoes
- 25 g of butter
- 0.5 kg of minced meat

- 175 g of bread crumbs
- 1 table spoon of tomato paste
- 1 egg
- 30 ml of cream
- 1 desert spoon of red pepper flakes
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Melt the butter in a saucepan. Add the finely diced onion and eggplants to the oil and fry.
- Add the finely diced red, green and yellow peppers to the mixture and fry a little more.
- Add the finely diced courgettes and tomatoes to the final mixture and fry (make sure all the vegetables do not get too soft), allow the mixture to cool down completely.
- Knead the minced meat, egg and cream well in another bowl.
- Add the cooled vegetable mixture, salt, black pepper, red pepper flakes and bread crumbs to the minced meat mixture and knead all ingredients well until they reach meatball stiffness.
- Place oily paper on the standard tray and place the minced meat which is given cylindrical shape onto the tray.
- Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve the meatball by slicing after resting it on the tray for 5 minutes after cooking.

BETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE

INGREDIENTS

- ※ 10 beetroots of 50 gr, each
- ※ 2 oranges
- ※ 2 lemons
- ※ 90 ml of balsamic vinegar
- ※ 100 ml of olive oil
- ※ 1 vanilla bean
- ※ Salt
- ※ Black pepper

- ※ 3 fresh sprigs of thyme
- ※ 2 cloves of garlic
- ※ 2 bunches of rockets
- ※ 10 small sized vine tomatoes (cherry)
- ※ 100 g of goat cheese

PREPARATION

- ※ Mix balsamic vinegar, orange peels, lemon peels, kernel of vanilla bean, olive oil, finely chopped garlic and fresh thyme (marinating liquid).
- ※ Marinate all beetroots with their peels on in the marinating liquid.
- ※ Line up all marinated beetroots on a glass dish with lid, together with marinating liquid and close the lid.
- ※ Place the lidded glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the beetroots.
- ※ Take the cooked meal off the oven and let it cool.
- ※ Peel and slice the cooled beetroots with the help of a knife.
- ※ Blend coarsely chopped rockets, dimidiated cherry tomatoes, slices of oranges with peeled skin and sliced beetroots.
- ※ Add the cooked and cooled marinating liquid, salt, black pepper and sliced goat cheese pieces to the mixture, mix it and then serve.

POTATO GRATIN

INGREDIENTS

- ※ 200 g of fresh potatoes
- ※ 100 ml of cream
- ※ 1 small handful of nutmeg powder
- ※ Salt
- ※ Black pepper
- ※ 1 clove of finely chopped garlic
- ※ 1 bay leaf
- ※ 1 fresh sprig of thyme
- ※ 1 tea spoon of butter

PREPARATION

- ※ Chop potatoes in very fine slices (1-2 mm) and leave in water for 30 minutes.

- * Boil cream, nutmeg powder, salt, black pepper, finely-chopped garlic, bay leaf and thymes.
- * Spread butter within a glass bowl and line up the potatoes as 2 lines. Pour the half of the mixture onto it as extremely hot. Line up potatoes as another 2 lines and pour the remaining mixture onto it as extremely hot.
- * Place the glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- * Place a glass lid reversed on the meal that is taken off the oven (this applies pressure on the meal and make it flat-shaped) and allow it to rest.
- * Slice potato gratin that is completely cooled.
- * Heat the pan, pour 1 tablespoon of olive oil into the pan heated enough and heat/fry each surfaces of sliced potato gratin.
- * It is recommended to serve hot.

HOT CAKE WITH CHOCOLATE SAUCE

INGREDIENTS

- * 2 table spoons of flour
- * 2 table spoons of sugar
- * 2 table spoons of milk
- * 1 table spoon of oil
- * 1 table spoon of cocoa
- * 1 egg

INGREDIENTS FOR CHOCOLATE SAUCE

- * 50 g of cream
- * 50 g of bitter chocolate

PREPARATION

- Blend flour, cocoa and sugar well within a bowl.
- Add milk, oil and egg to the mixture and stir it well.
- Fill the soufflé dish with the cake mixture up to the half.
- Place the soufflé dish on the tray and cook it on the non-preheated oven.
- Boil the cream in a separate bowl and take it off the stove. Add the shredded bitter chocolate to the cream and stir

until the chocolate melts (chocolate sauce).

- Pour the chocolate sauce onto hot cake and serve it.

FLAKED PASTRY ROLLS WITH CINNAMON AND GRAPES

INGREDIENTS

- * 6 pcs of flaked pastry
- * 1 egg yolk

STUFFING INGREDIENTS

- * 100 ml of water
- * 100 g of sugar
- * 1 tea spoon of raisin
- * 1 water glass of powdered nut
- * ½ water glass of coconut
- * 1 tea spoon of cinnamon

PREPARATION

- Boil water and sugar in a saucepan. Take the mixture off the stove. Add powdered nut, coconut and cinnamon and mix, then allow the mixture to cool down completely (stuffing).
- Flour the flaked pastry which is rested at ambient temperature for 1 hour and roll out a little bit with rolling pin.
- Spread the stuffing ingredients onto the rolled-out pastry with the help of a spoon and scatter raisins on it.
- Roll the pastry and cut into pieces as 3 cm.
- Place oily paper onto the cake tray and line up the rolls on the tray with spaces between them, spread egg yolk on the cut surface.
- Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve warm.

STUFFED GRAPE LEAVES WITH OLIVE OIL

INGREDIENTS

- * 500 g of vine leaf in salt
- * ½ tea glass of olive oil
- * Hot water
- * Half lemon juice

STUFFING INGREDIENTS:

- * 4 onions
- * 1 tea glass of olive oil
- * 2 table spoons of pine nut
- * 2 water glasses of rice
- * 1 table spoon of dried mint
- * 1 dessert spoon of black pepper
- * 1 desert spoon of cinnamon
- * 5-6 g of granulated sugar
- * 2 table spoon of currant
- * 1 water glass of chopped parsley
- * 1 desert spoon of salt

PREPARATION

- * Fry the onion with olive oil, add rice to the mixture and fry a little more. Add all other stuffing ingredients to the mixture and rest them.
- * Line up the rolled vine leaves as single line in a sufficiently large lidded glass bowl.
- * Add the olive oil, lemon juice and hot water mixture in a way that the mixture will not exceed the upper surface of the vine leaves.
- * Lid the bowl.
- * Place the lidded glass bowl with a tray on the 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- * It is recommended to serve the stuffed vine leaves after resting them at the ambient temperature for 1 hour and then at the refrigerator.

CHICKEN DRUMSTICK

INGREDIENTS

- * 3 pcs of chicken drumstick
- * 3 middle-sized potato (ringed as 1-cm thickness)
- * 2 julienned onion (at a thickness of 3 to 4 mm)

INGREDIENTS FOR MARINATING LIQUID

- * 1 clove of garlic
- * ½ tea spoon of black pepper
- * 1 tea spoon of salt
- * 50 ml of red vine vinegar
- * 1 table spoon of granulated sugar
- * 1 table spoon of molasses
- * 1 table spoon of honey
- * 1 lemon's juice
- * 2 fresh sprigs of thyme leaves
- * 3 ml of hot pepper sauce
- * 1 tea spoon of red pepper
- * 200 ml of olive oil

PREPARATION

- * Smash the garlic and mix all marinating ingredients.
- * Mix chicken drumsticks with half of marinating liquid and mix the other half with tomatoes, potatoes and onions and marinate the mixture for 2 hours.
- * Line up the chicken drumsticks in the middle of the standard tray. Place potatoes around chicken drumsticks, and onions and tomatoes between chicken drumsticks.
- * Cook the meal by placing the tray on a shelf of the preheated oven.
- * Rest the meal for 5 minutes after cooking and then service.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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.



DANGER:

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. Add some water in the tray for easy cleaning.



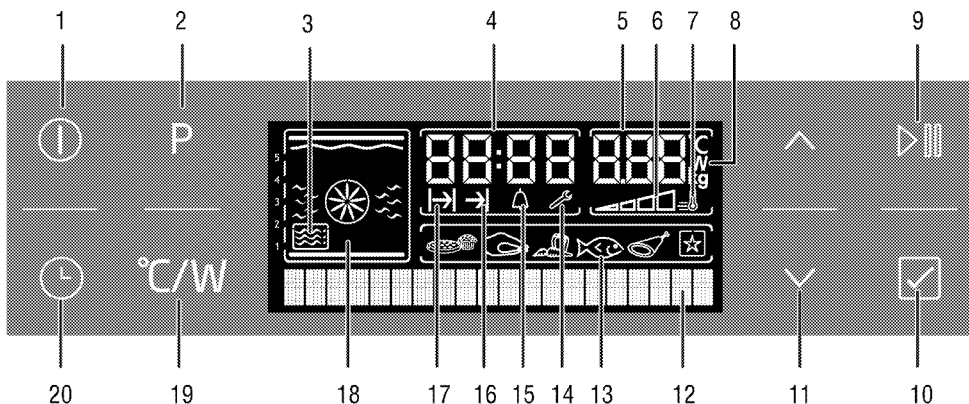
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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



Before using the oven, set the time. If the time is not set, oven will not operate.



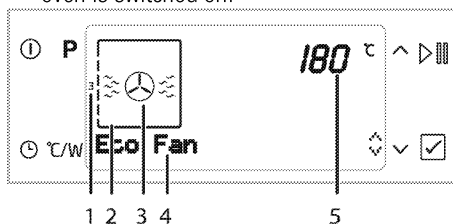
- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation 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 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display.

Only the and keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See *Settings menu*, page 46

Selecting the temperature and operating mode

1. Touch to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is switched on.



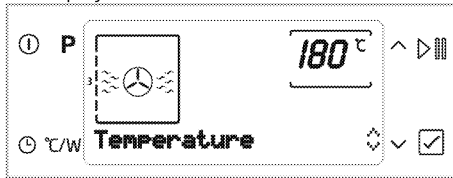
- 1 Rack positions
- 2 Function display
- 3 Function symbol
- 4 Text display
- 5 Temperature/weight indicator field

This screen contains the recommended temperature in temperature/weight indicator field and the active heaters and recommended rack position in the function display.

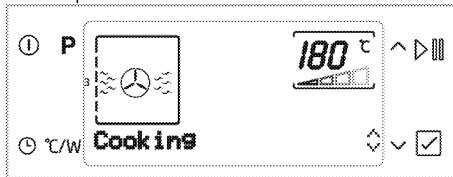
3. Touch to set the desired operating function.

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

- If you want to change the temperature, touch °C/W once to access the temperature display.



- Touch ^/v until the desired temperature appears in the Temperature/Weight indicator field. Touch [checkmark] to set the temperature when the desired value appears on the display.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch >||| to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display. Inner oven temperature levels will light up respectively until the oven attains the set temperature.



Switching off the electric oven

Touch [power button] to switch off the oven.

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.

- Functions vary depending on the product model.
- Maximum adjustable cooking time in modes except "warm keeping" function is limited with 6 hours due to safety reasons.

- While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
- Program will be canceled in case of power failure. You must reprogram the oven.
- 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.
- Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Function	Temperature range (°C)
Fan heating	40-280
Full grill	40-280
Low grill	40-280
Eco fan heating	160-220
Warm keeping	40-100

* 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.

Fan heating

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.



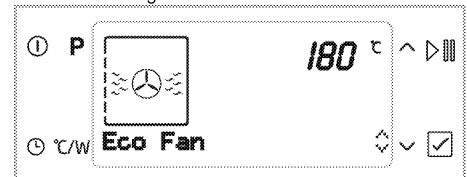
i When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

Low grill

- 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.



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.

Warm keeping

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

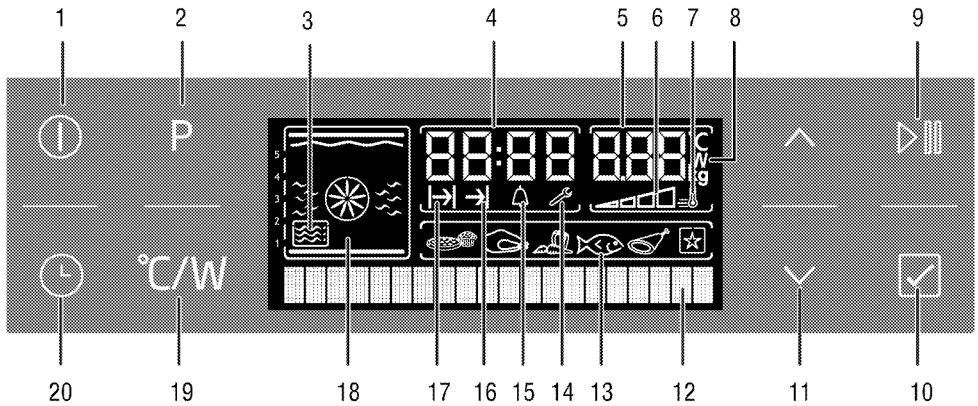


Low grill

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

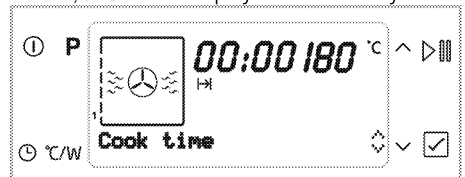


How to operate the oven control unit



- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation 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 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

2. Touch or to set the desired operation mode for oven.
3. For cooking time, touch once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
4. Touch or to set the cooking time. Touch to confirm. Once the cook time is set, will be displayed continuously.



5. Put your dish into the oven and close the oven door.
6. For cooking temperature, touch **°C/W** once to scroll to the "**Temperature**" on the text display.
7. Touch or to set the temperature.
8. Touch 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.

Enable semi-automatic operation

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

1. Touch to switch on the oven.

All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

- After the cooking is completed, "**Good appetite**" appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key.

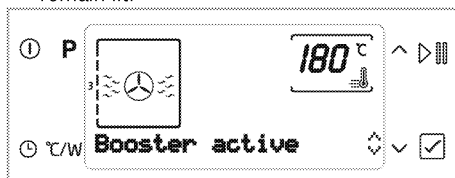
Setting the booster

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 failure.

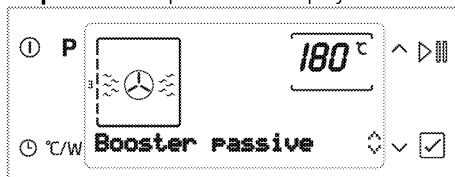
Select the desired cooking function and then:

- Touch **°C/W** with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
- Touch **^** to scroll to the "**Booster active**" option in the display. **⏸** symbol remain lit.



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

- To cancel Booster function, touch the **°C/W** with short intervals until "**Booster active**" appears on the display.
- Touch **^** to scroll to the "**Booster passive**" option in the display.



» When you return to the function selection display after this process, **⏸** disappears.

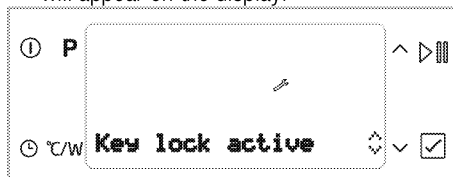
Using the key lock

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

i Key lock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the **⌚** even when the key lock is activated while the oven is operating.

Activating the key lock

- Touch **⌚** with short intervals until "**Keylock passive**" appears on the display.
- Touch **^** to activate the key lock. After activating the keylock, "**Key lock active**" will appear on the display.

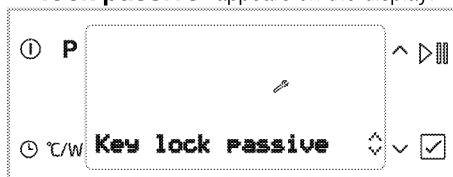


» After activating the key lock, "Key lock active" warning will appear on the display when you press any key (except **∇**).

i Oven keys are not functional when the key lock function is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

- Touch **∇** to deactivate the key lock. "**Key lock passive**" appears on the display.



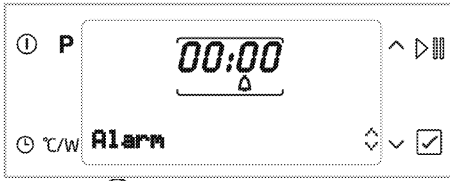
Using the timer as an alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

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. Touch with short intervals until symbol appears on the display.
2. Touch or to set the time. symbol remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Touch any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

1. Touch with short intervals until symbol appears on the display.
2. Touch until "00:00" appears on the display.

Cooking times table

The values specified have been determined in the lab. The values suitable for you may be different from these values.

Baking and roasting

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*		1	175	30 ... 40
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		1	175	50 ... 60
Small cakes	One level	Standard tray*		1	150	35 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		1	150	25 ... 35
Walnut cookies	One level	Pastry tray*		1	175	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		1	200	35 ... 45
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*		1	190	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	190	35 ... 45
Leaven	One level	Standard tray*		1	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		1	200	30 ... 40
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		1	25 min., 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		1	25 min at 220 and then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level	Standard tray*		1	15 min., 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level	Standard tray*		1	25 min., 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		1	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.

Eco Fan Heating



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



Do not open the door in Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*		1	160	20 ... 30
Walnut cookies	One level	Standard tray*		1	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*		1	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*		1	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 some 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 some 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 the 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.

Ready meals functions

Selecting the ready meals functions

Ready Meals 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.

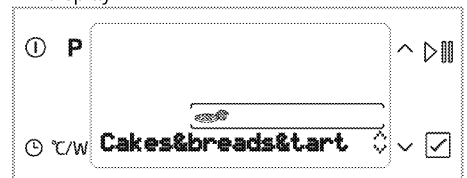
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Ready Meals functions:


1. Touch to switch on the oven.

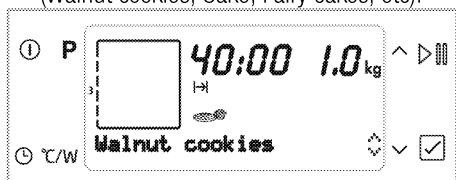
Initial operation screen appears when the oven is switched on.

2. Touch **P** to select the Ready Meals function display. In this step, **“Cakes&breads&tarts”** appears on the display.





3. Touch to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&breads&tarts, Meat, Fish, Meat poultry, Special meals, Special).

- Touch to confirm the Main Meal menu you have selected.
- Touch  to select the desired meal (Walnut cookies, Cake, Fairy cakes, etc).



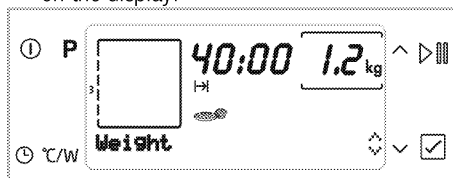
- Put your dish into the oven.
- Touch  to start cooking. **"Cooking"** appears on the display.
- After the cooking is completed, **"Good appetite"** appears on the display and alarm signal is heard.


 To stop the audio warning, just press any key.


 "Back" command appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. You may return to the first function screen pressing **P**.


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


- Touch **°C/W** after selecting the desired meal. "Weight" appears and the **kg** symbol flashes on the display.



- Touch  to set the weight and confirm by touching .

 Oven will change the temperature and the cooking time automatically on basis of the weight change.

 You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

- Touch  to start cooking.




Convenience food menu:
May vary depending on the models

Cakes&breads&tarts	Meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Microwave
Walnut cookies	Baked lamb kofte	Roasted sea bass	Roast chicken < 1600 gr	Casserole	Fermenting	Lamb casserole
Vol au vent	Roast Beef	Steamed anchovies	Chicken, grilled	Macaroni cheese	Fried chestnut	Beef wellington
Cinnamon rolls	Dalyan meatballs	Haddock <merlans>	Chicken, fillet	Classic lasagna		Sea Bass
Raisin&lemon cake		Salmon, fillet	Roast duck	Moussaka		Sliced meatballs with vegetables
Cakes in cooking paper						Salad with goat cheese
Chocolate Brownies						Potatoes graten
Apple strudel						Hot cake with chocolate topping
Apple pie						Mille-feuille rolls with cinnamon and raisin
Rich pastry						Stuffed grape leaves with olive oil
						Chicken legs

Settings menu

Brightness setting

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




1. Touch  with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Touch  or  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. Touch  with short intervals until "Contrast" appears on the display.
There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4.
Touch  or  to select the desired contrast level.




Volume setting

Volume setting can only be made when the oven is switched off.

- Touch  with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Touch  or  to select the desired level.

Language Setting

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

1. Touch  with short intervals until "Selected Language" appears on the display.
2. Touch  or  to select the desired language.









How to operate the grill



WARNING

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

Switching on the grill

1. Touch  to switch on the oven.
2. Touch  or  to select the desired grill function.
After the function is selected, "Temperature", "Cook time", and "Booster" (rapid heating) can be set.
3. If you want to change the temperature, touch  once to access the temperature display.
4. Touch  or  until the desired temperature appears in the Temperature/Weight indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  to start cooking. Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.

Switching off the grill

1. Touch  to switch off the oven.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	2..3	20..25 min. [#]
Sliced chicken	2..3	25..35 min.
Lamb chops	2..3	20..25 min.
Roast beef	2..3	25..30 min. [#]
Veal chops	2..3	25..30 min. [#]
Toast bread	3	1..2 min.

[#] depending on thickness

7 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.

**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

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 microwave oven part

- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl and microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult an Authorized Service Agent to have it replaced.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- Please do not dispose this product together with the domestic wastes. It should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.



Be careful not to damage the door seal when cleaning the oven door. Do not operate the oven with damaged door seal.

Cleaning the control panel

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



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

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.



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.

Replacing the oven lamp



DANGER:

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!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 13* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.



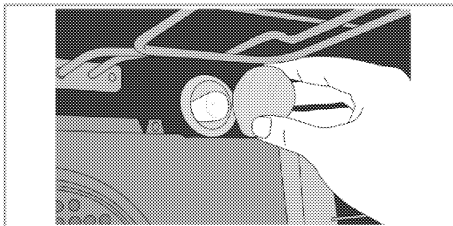
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

8 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.)*

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.

- Function and/or Temperature are not set. >>>*Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>>*Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

There is no response when I keep the keys/buttons pressed for a long time

- Do not operate the oven. Switch off the circuit breaker and unplug the appliance. Call the Authorised Service Agent.

Microwave does not operate.

- Product is not plugged into the socket properly >>>*Insert the plug into the socket.*
- Door is not closed properly. >>>*Door should "click" while closing.*
- There can be an obstacle between the door and the front section of the oven. >>>*Remove the obstacle and close the door properly.*

Some strange noises are heard when the microwave is in operation.

- There is an electrical arc inside the oven resulting from a foreign metal object. >>>*Remove the metal object from the oven cavity.*
- Oven accessories contact the oven walls. >>>*Avoid the contact with the oven door.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

Food is not heated or heated too slow.

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Select the suitable cooking power and time for your food.*
- Amount of the food can be larger than normal or it may be colder than the normal level. >>>*Set additional cooking time. Check regularly to prevent the food from burning.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

Food is too hot, dry or burnt.

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Check whether you have selected the suitable cooking power and time for your food. Call Authorised Service Agent if your oven is damaged.*

Some noises are heard after the cooking time is over.

- Cooling fan may be in operation. >>>*This is not a fault. Cooling fan continues to operate after the oven is switched off. Fan will stop automatically when the temperature decreases to a certain level.*

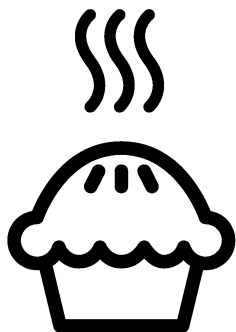


Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Four Encastrable

Manuel de l'utilisateur



FR

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

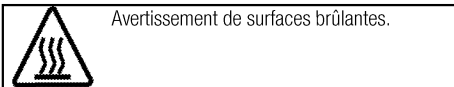
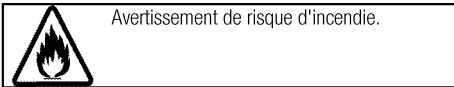
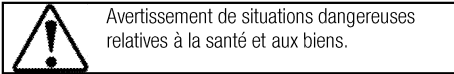
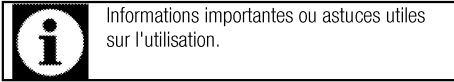
Chère cliente, cher client,

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 avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. 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 ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

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

Explication des symboles

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



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

1 Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement 4

Sécurité générale4
 Sécurité électrique4
 Sécurité du produit.....5
 Consignes de sécurité pour le four à micro-ondes7
 Utilisation prévue.....11
 Sécurité des enfants.....12
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....13
 Elimination des emballages.....13

2 Généralités 14

Aperçu14
 Contenu de l'emballage15
 Caractéristiques techniques16

3 Installation 17

Avant l'installation17
 Installation et branchement.....20
 Déplacement ultérieur20

4 Préparation 22

Conseils pour faire des économies d'énergie .22
 Première utilisation.....22
 Réglage de l'heure22
 Premier nettoyage de l'appareil.....23
 Première mise en marche.....23

5 Fonctionnement du four à micro-ondes 24

Généralités sur la cuisson au four à micro-ondes 24
 Utilisation du four à micro-ondes..... 29
 Modes de fonctionnement du four à micro-ondes 33
 Tableau des temps de cuisson 34
 Fonctions Plats cuisinés..... 35

6 Utilisation du four 40

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade 40
 Utilisation du four électrique..... 41
 Modes de fonctionnement..... 42
 Fonctionnement de l'unité de commande du four 44
 Utilisation du Verrouillage des touches..... 45
 Utilisation de la minuterie comme alarme..... 45
 Tableau des temps de cuisson 46
 Fonctions Plats cuisinés..... 47
 Menu Réglages 49
 Fonctionnement du grill 49
 Tableau des temps de cuisson pour le grill.... 49

7 Entretien et conservation 50

Informations générales 50
 Nettoyage des pièces du four à micro-ondes. 50
 Nettoyage du panneau de commande..... 50
 Nettoyage du four..... 50
 Remplacement de l'ampoule du four 51

8 Dépannage 52

1 Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

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

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps 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

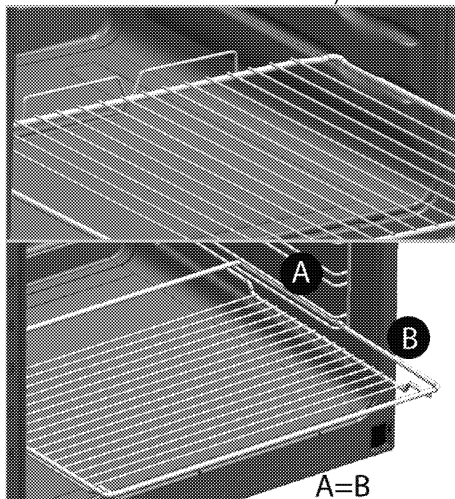
- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

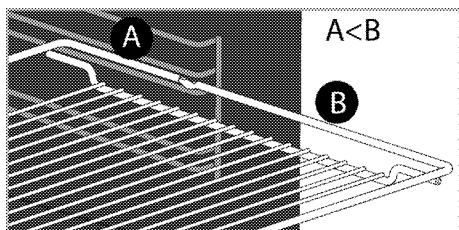
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement de l'alimentation électrique. La séparation doit être effectuée par 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 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 lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la 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.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- 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.
- Ne posez pas de papier aluminium à la base des plaques.
- N'utilisez pas de nettoyeurs 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.
- Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques
- (Varient en fonction du modèle de four.)
Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins
Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la fonction gril est utilisée avec la porte ouverte.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- 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.

Consignes de sécurité pour le four à micro-ondes

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé dans les commerces tels que ;
 - dans les coins cuisine du personnel dans les magasins, bureaux, et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres lieux de résidence ;
 - et dans les chambres d'hôte.
- Seuls les enfants d'au moins 8 ans sont autorisés à utiliser le four à micro-ondes sans surveillance lorsqu'ils connaissent les instructions adéquates leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné et du fait de la température générée, les enfants âgés d'au moins 8 ans doivent se servir du four sous la surveillance d'un adulte.
- Les parties exposées de l'appareil chauffent pendant et après son utilisation.

- Il convient de vérifier que l'appareil ne comporte pas de dommages tels qu'une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte et une surface d'étanchéité endommagés, des charnières et les loquets brisés ou desserrés et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages, ne mettez pas le four en marche et contactez le technicien agréé.
- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé à moins d'être réparé par une personne compétente ou un technicien agréé.
- Avant d'utiliser votre four assurez-vous que la porte est correctement fermée. Un mécanisme de sécurité dans la serrure de la porte empêche votre appareil de fonctionner lorsque la porte est ouverte, il arrête l'opération de cuisson si vous ouvrez la porte. Vous ne devez pas déstabiliser le système de verrouillage de la porte ou le surcharger. En cas de surcharge du système de verrouillage de porte, il existe un risque d'exposition aux micro-ondes si l'appareil est utilisé avec une porte ouverte.
- Ne placez pas des objets entre l'avant du four et la porte. Il ne faut pas utiliser le four si des objets tels que des serviettes en papier ou

des nappes l'empêchent d'être correctement fermé.

- Interférence radio

Il convient de placer le four à au moins 2 mètres des téléviseurs, radios, modems sans fil, points accès et antennes. Dans le cas contraire, il pourrait y avoir des interférences.

- Il ne faut pas cuisiner ses repas avec des temps de cuisson et une puissance du four à micro-ondes trop élevés. Une cuisson avec une température excessive peut brûler certaines parties du repas.
- Il est interdit d'utiliser du papier aluminium ou des ustensiles en aluminium pour la cuisson au four à micro-ondes. Les étincelles vont endommager l'appareil.
- N'utilisez pas d'objets métalliques à environ 3 cm de la porte du four pendant la cuisson avec le four à micro-ondes.
- Ne placez pas de produits chimiques corrosifs ou de substances contenant de la vapeur corrosive dans le four.

En cas d'interférences, il est possible de les réduire ou supprimer en prenant les mesures suivantes :

1. Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
2. Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
3. Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.

4. Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 5. Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de sorte que le four et le récepteur soient sur différents circuits.
 - Placez le four à distance des appareils de chauffage et évitez de l'utiliser dans des environnements humides.
 - Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente ou le technicien agréé d'effectuer une opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait du cache protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
 - Cet appareil appartient au Groupe 2 et à la Classe B ISM. Le groupe 2 est celui qui contient tous les équipements ISM (Industriel, Scientifique et Médical) dans lequel l'énergie radiofréquence est intentionnellement produite et/ou utilisée sous la forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux et des équipements d'électro-érosion. Les équipements de classe B sont ceux adaptés pour une utilisation dans les établissements nationaux et dans les établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension qui alimente les bâtiments servant à des fins domestiques.
 - Le four à micro-ondes sert à réchauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le réchauffement des coussins, pantoufles, éponges, chiffons humides et des articles similaires peut entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou un incendie.
 - Votre four n'a pas été conçu pour le séchage des êtres vivants.
 - **Il est interdit de faire fonctionner le four à vide.** Il pourrait s'endommager. Si vous souhaitez tester le four, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau va absorber l'énergie des micro-ondes et le four ne subira aucun dommage.
 - Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation dans les fours à micro-ondes.
- N'utilisez pas les récipients en faïence pour les préparations au four à micro-ondes. L'humidité dans la faïence peut s'étendre et provoquer des fissures de votre récipient.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation. Si de la fumée est émise, il faut éteindre ou débrancher l'appareil et garder la

porte fermée pour étouffer les flammes.

- Enlevez les attaches de fil métallique des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
- N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas des articles en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Si vous utilisez des matériaux comme du papier, du bois ou du plastique pour la cuisson au four à micro-ondes, ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Le papier, le bois et les matériaux similaires peuvent s'enflammer, tandis que les matières plastiques peuvent fondre. N'utilisez pas de récipients en de tels matériaux pour la cuisson au four à ventilateur, les grillades et les opérations de cuisson mixtes.
- Il convient de remuer ou d'agiter le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et de vérifier la température avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Les liquides et certains aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Le réchauffement des boissons au four à micro-ondes peut se

terminer par une ébullition éruptive retardée, donc il faut faire attention lors de la manipulation du récipient.

- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être mis dans des fours à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la cuisson.
- N'utilisez pas votre four pour chauffer des boissons gazeuses ou des aliments conservés dans des récipients hermétiques comme des boîtes de conserve. Cela entraînera une accumulation de pression à l'intérieur du four pouvant causer des dommages ou une explosion lorsque la porte est ouverte.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs cassés, ayant leurs coques ou pas. Assurez-vous que vous piquez les peaux des pommes de terre, des pommes, des marrons ou des fruits et légumes similaires avant la cuisson.
- N'utilisez pas de la porcelaine contenant des métaux (argent, or, etc.). Veillez à enlever toutes les attaches de fil métallique des emballages pour aliment. Des pièces de métal dans le four peuvent provoquer un arc électrique pouvant entraîner des dommages graves.
- N'utilisez pas votre four pour des fritures avec de l'huile car vous

serez incapable de réguler la température de l'huile.

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour réchauffer l'huile ou des boissons ayant un volume d'alcool élevé.

- Ne placez pas le four à des endroits où la chaleur, l'humidité ou une humidité élevée sont générées, ou à proximité de matériaux combustibles.
- N'utilisez pas l'intérieur du four à des fins de stockage.
- Ne vous appuyez pas sur la porte du four quand il est ouvert, et ne laissez pas les enfants se balancer dessus. Cela va déformer la porte du four et l'empêcher de se fermer correctement.
- Mettez une cuillère à café en métal ou une tige de verre dans le récipient lors du chauffage des liquides. Cela permettra d'éviter de retarder l'ébullition du liquide, et donc d'empêcher le débordement soudain lorsque le récipient est déplacé.
- N'utilisez pas la porte du four, si :
 - La porte n'est pas fermée correctement ;
 - Les charnières de porte sont endommagées ;
 - Les surfaces de contact entre la porte et la partie avant du four sont endommagées ;
 - La vitre de la porte est endommagée ;

- Un arc électrique s'est produit à l'intérieur du four bien qu'il y ait aucun objet métallique dans la zone de cuisson.

- Il est très important de ne pas sélectionner de longues durées ou des niveaux de puissance extrêmement élevés pendant la cuisson d'une petite quantité d'aliment afin d'éviter la surchauffe ou de brûler le repas. Par exemple, une tranche de pain peut brûler après 3 minutes si un niveau de puissance très élevé est sélectionné.
- N'utilisez pas le four pour des fritures car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile chauffée dans le four.
- Les surfaces de contact de la porte (partie avant de la zone intérieure et partie intérieure des portes), doivent être maintenues propres pour assurer le bon fonctionnement du four.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Une utilisation commerciale annulera la garantie.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, le chauffage des pièces.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation en mobile home, camping-car et lieux similaires.

- Utilisez le four en intérieur. Ne l'utilisez pas dans votre jardin, sur votre balcon ou tout autre environnement extérieur.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, sécher des serviettes et des torchons, etc. en les suspendant sur les poignées de la porte du four. Cet appareil ne doit également pas être utilisé pour le chauffage des pièces.
- Tous les orifices dans le mur derrière l'appareil et au sol sous l'appareil doivent être obstrués.
- N'encombrez pas le flux de l'air de ventilation.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.
- Le four peut être utilisé comme un micro-ondes 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 .
- 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 celui-ci.
- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné et du fait de la température générée, les enfants âgés d'au moins 8 ans doivent se servir du four sous la surveillance d'un adulte.
- Les parties exposées de l'appareil chauffent pendant et après son utilisation.
- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient atteindre au-dessus de l'appareil.
- 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.

Sécurité des enfants

- AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux

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 :

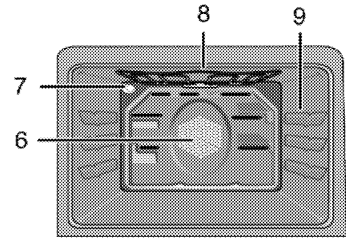
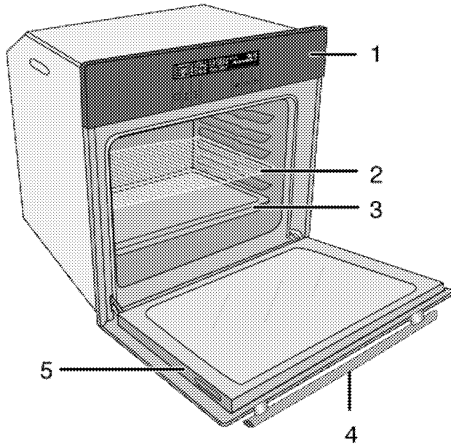
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

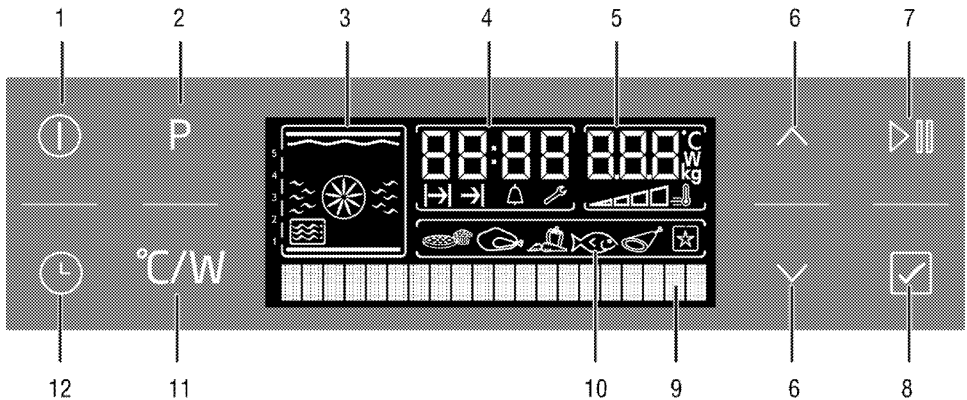
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Aperçu



- | | | | |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Bandeau de commande | 6 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 2 | Grille | 7 | Lampe |
| 3 | Plaque | 8 | Élément chauffant supérieur |
| 4 | Poignée | 9 | Positions de la grille |
| 5 | Porte frontale | | |



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Touche Marche/Arrêt | 11 | Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide |
| 2 | Touche de sélection du menu Plat cuisiné | 12 | Touche Heure et réglages |
| 3 | Affichage des fonctions | | |
| 4 | Indicateur de l'horloge | | |
| 5 | Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes | | |
| 6 | Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance | | |
| 7 | Bouton Marche/Arrêt de la cuisson | | |
| 8 | Touche de confirmation | | |
| 9 | Ecran de texte | | |
| 10 | Ecran de sélection de plat cuisiné | | |

Contenu de l'emballage

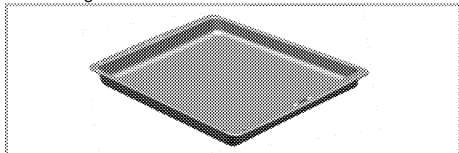


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel d'utilisation

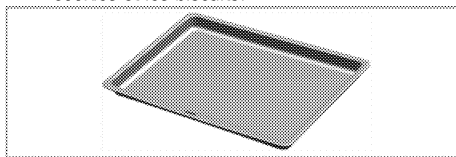
2. Plaque standard

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



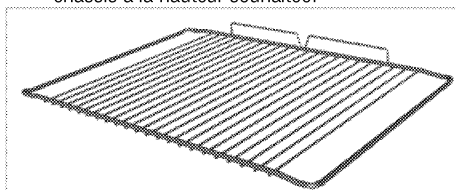
3. Plaque à pâtisserie

Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



4. Étagère métallique

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



Caractéristiques techniques

GÉNÉRALITÉS	
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3,6kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² ou l'équivalent
Longueur de câble	max. 2 m
FOUR/GRILL	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**450 ou 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2,0 kW
FOUR À MICRO-ONDES	
Poids net	40 l
Puissance du four à micro-ondes	Max. 900 W
Fréquence du four à micro-ondes	2465 MHz

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1/CEI 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 Page d'installation.



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



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



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent 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. 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.



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



DANGER :

Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière d'électricité en vigueur.



DANGER :

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

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

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

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

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



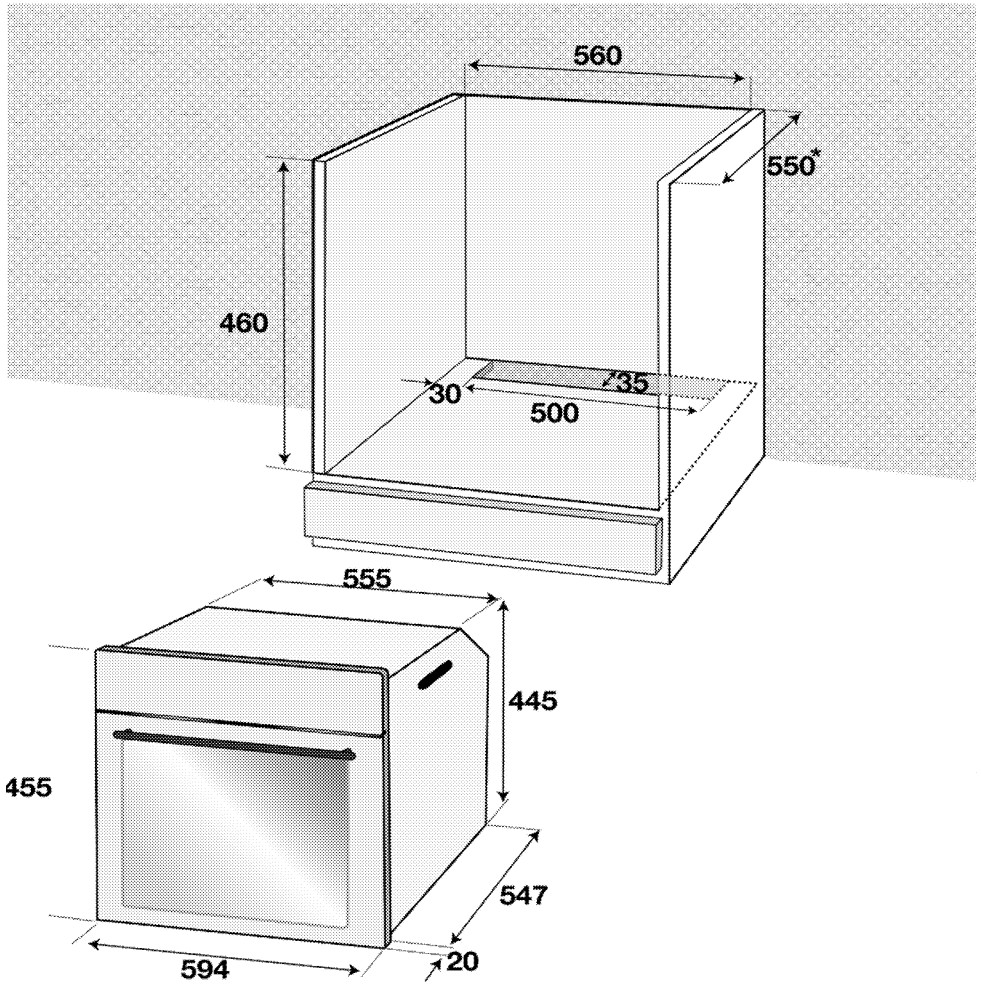
N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.



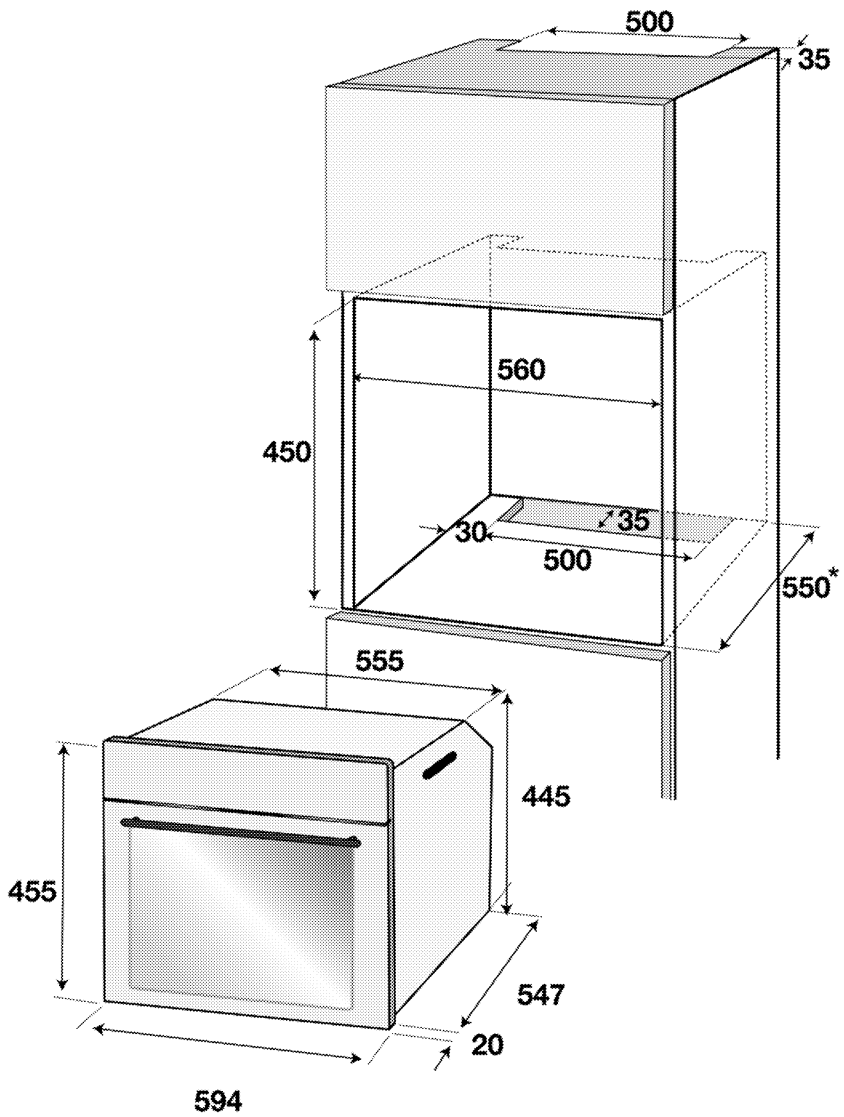
La porte et ou la poignée ne doi(ven)t pas être utilisée(s) pour soulever ou déplacer l'appareil.



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



* min.



* min.

Installation et branchement

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible 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 qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER :

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

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



DANGER :

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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



DANGER :

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !

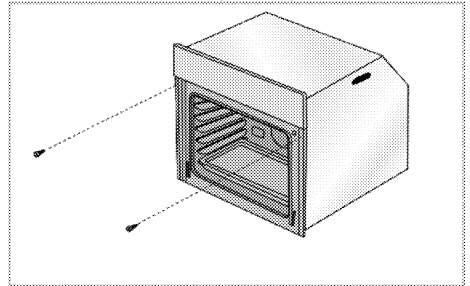


La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne la faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

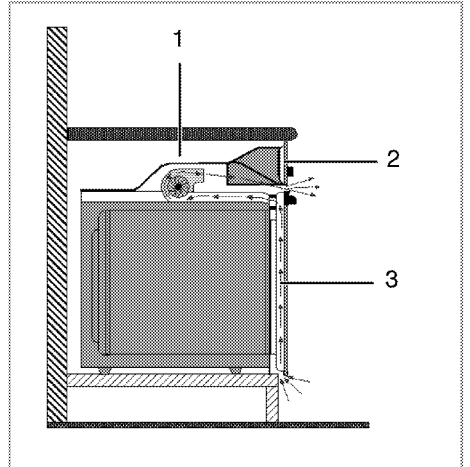
Installation du produit

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



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

Pour les produits équipés d'un ventilateur



- Ventilateur
- Bandeau de commande
- Porte

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



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

Vérification finale

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

- un film à bulles ou un carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



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

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 de couleur obscure et 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 l'étagère métallique.

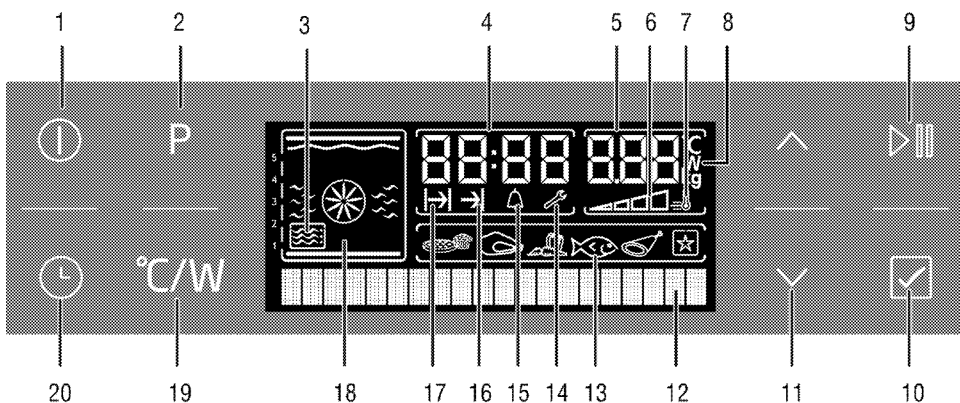
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage de l'heure



Veillez régler l'heure, avant de commencer à utiliser le four. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

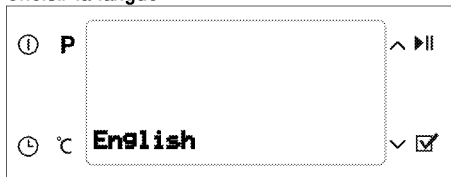


- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Touche Marche/Arrêt | 15 | Symbole de l'alarme |
| 2 | Touche de sélection du menu Plat cuisiné | 16 | Symbole de fin du temps de cuisson |
| 3 | Symbole du four à micro-ondes | 17 | Symbole de temps de cuisson |
| 4 | Indicateur de l'horloge | 18 | Affichage des fonctions |
| 5 | Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes | 19 | Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide |
| 6 | Symbole de température interne du four | 20 | Touche Heure et réglages |
| 7 | Symbole de booster (préchauffage rapide) | | |
| 8 | Symbole de température/puissance/poids | | |
| 9 | Bouton Marche/Arrêt de la cuisson | | |
| 10 | Touche de confirmation | | |
| 11 | Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance | | |
| 12 | Ecran de texte | | |
| 13 | Ecran de sélection de plat cuisiné | | |
| 14 | Symbole des réglages | | |

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, « English » s'affiche sur l'écran de texte. Appuyez légèrement sur ou pour sélectionner la

langue souhaitée. 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.

Réglage de l'heure



Après le choix de la langue, « Réglage de l'heure » s'affiche sur l'écran de texte. Appuyez légèrement sur ou pour saisir l'heure actuelle.



Veuillez régler l'heure, avant de commencer à utiliser le four. Si l'heure n'est pas réglée, le symbole Réglages 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.

N'utilisez pas de nettoyeurs 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.

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 mise en marche

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de

production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans 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 l'intensité la plus élevée pour le grill ; voir .
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Éteignez votre four ; voir

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 élevée du grill ; voir Fonctionnement du grill, .
4. Faites fonctionner le grill environ 15 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir Fonctionnement du grill.



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 d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Fonctionnement du four à micro-ondes

Généralités sur la cuisson au four à micro-ondes

Pour éviter débordement lors du chauffage de l'eau et d'autres liquides dans votre four à micro-ondes :

4. N'utilisez pas des récipients fermés, ou avec des ouvertures étroites.
 5. Ne faites pas surchauffer.
 6. Avant de placer le récipient dans le four micro-ondes, remuez le contenu à l'aide d'une cuillère à café, puis ouvrez la porte et remuez à nouveau quand il est à moitié prêt. Ne laissez pas la cuillère à café à l'intérieur pendant que le four fonctionne.
 7. Lorsque vous chauffez des liquides tels que les soupes et les sauces, ils peuvent bouillonner de façon inattendue et déborder avant de bouillir réellement. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous chauffez ce type de liquides.
- Après avoir réchauffé les aliments pour bébé ou une boisson à l'intérieur d'un biberon, agitez et testez la température avant de nourrir votre bébé. Avant le chauffage, enlevez le bouchon et la tétine du biberon.
 - Sortez les aliments des emballages plastiques avant de les cuire ou décongeler. Dans certaines circonstances exceptionnelles, vous pouvez couvrir les aliments avec un film collant en nylon spécial.
 - N'utilisez pas votre appareil pour faire du popcorn, sauf si vous avez des sacs conçus spécialement pour une utilisation dans des fours à micro-ondes.
 - Les bonbons en chocolat à faible teneur en liquide et les aliments à base de farine doivent être chauffés avec prudence.
 - Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être mis dans des fours à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la cuisson.

Les avantages de la cuisson au four à micro-ondes

- Dans les fours conventionnels, la chaleur émise par les éléments chauffants électriques ou les brûleurs à gaz pénètre dans l'aliment à partir de l'extérieur. Par conséquent, une grande quantité d'énergie est utilisée pour chauffer l'air à l'intérieur ainsi que les composants et les ustensiles du four.

Dans un four à micro-ondes, la chaleur est générée par l'aliment lui-même et le flux de chaleur se dirige de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans le milieu, sur les parois ou les ustensiles internes du four (s'ils sont compatibles avec le micro-ondes). En d'autres termes, seuls les aliments sont chauffés.

- Les fours à micro-ondes réduisent considérablement les durées de cuisson. Le temps nécessaire pour une cuisson au four à micro-ondes est inférieur à celui requis pour les cuissons dans les fours ordinaires, de moitié ou d'un tiers environ. Tout dépend essentiellement de la densité, de la chaleur et de la quantité des ingrédients à cuire.
- Vous pouvez conserver le goût naturel des aliments en les faisant cuire avec leur jus sans y ajouter beaucoup d'épices, ou sans y ajouter d'épices du tout.
- Les fours à micro-ondes permettent d'économiser de l'énergie. L'énergie est utilisée uniquement lorsque vous cuisinez. Aucune énergie n'est gaspillée lors de l'utilisation du four à micro-ondes.
- Vous ne devez pas vous inquiéter lorsque vous oubliez de laisser décongeler de la viande. Les fours à micro-ondes dégèlent les aliments congelés en un laps de temps de sorte à vous permettre de commencer la cuisson immédiatement. Ainsi, il est possible de réduire le risque de croissance des bactéries.
- Les aliments conservent ainsi leur valeur nutritionnelle, grâce à des durées de cuisson plus courtes.
- Ces fours sont également faciles à nettoyer comparé aux fours ordinaires.

Cuisson au four à micro-ondes en théorie

- Les fours à micro-ondes constituent une forme d'énergie semblable aux ondes radio et de télévision. Le tube magnétron à l'intérieur de votre four à micro-ondes produit de l'énergie à micro-ondes. L'énergie par micro-ondes est diffusée dans toutes les directions à l'intérieur du four, réfléchi par les parois latérales et pénètre ainsi uniformément dans les aliments. Les fours à micro-ondes provoquent des vibrations rapides dans les molécules des aliments. Ces vibrations créent la chaleur qui cuit les aliments.
- Les micro-ondes ne passent pas à travers les parois métalliques de votre four. Elles peuvent

plutôt passer par des matériaux tels que de la céramique, du verre ou du papier.

Pourquoi les aliments chauffent

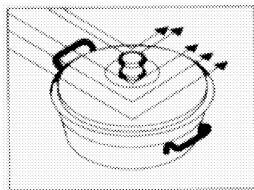
La plupart des aliments contiennent de l'eau et les molécules d'eau vibrent lorsqu'elles sont soumises aux micro-ondes. Tout frottement entre ces molécules produit de la chaleur qui augmente la température des aliments, les dégèle lorsqu'ils sont congelés, les fait cuire ou les maintient au chaud. Grâce à l'accumulation de chaleur à l'intérieur des aliments :

- vous pouvez cuire les aliments avec une très petite quantité d'huile ou sans huile du tout ;
- la décongélation ou la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans un four ordinaire ;
- les vitamines, minéraux et éléments de nutrition contenus dans les aliments sont préservés ;
- par ailleurs, la couleur et l'arôme naturels des aliments ne changent pas.

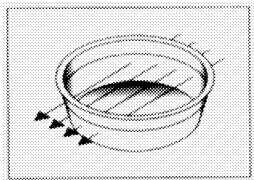
Récipients appropriés pour la cuisson à micro-ondes

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais pas par les métaux. Par conséquent, les ustensiles en métal ou les ustensiles dotés de pièces métalliques ne peuvent pas être utilisés au four à micro-ondes.

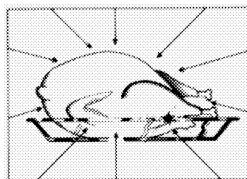
Les micro-ondes sont renvoyées par les objets métalliques...



... mais elles passent à travers le verre ou la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



	ATTENTION Risque d'incendie ! Ne placez jamais des récipients métalliques ou disposant de couvercle métallique dans votre four à micro-ondes.
	ATTENTION Évitez d'utiliser votre four à vide et sans plateau. Si vous le faites, cela pourrait endommager l'appareil.

- Toute pénétration de micro-ondes à travers des objets métalliques est impossible. Les micro-ondes sont renvoyées au contact d'objets métalliques dans le four provoquant ainsi un arc électrique dangereux. La plupart des récipients non métalliques résistants à la chaleur peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes. Cependant, certains peuvent contenir des matériaux qui ne sont pas appropriés pour une cuisson aux micro-ondes. Vous pouvez réaliser le test suivant pour déterminer si un récipient est adapté pour micro-ondes ou non :
- Placez le récipient que vous souhaitez tester à vide dans le four avec un autre récipient rempli d'eau.
- Faites fonctionner le four à la température maximale pendant une minute. D'une part, si l'eau a chauffé et le récipient que vous avez soumis au test est froid, alors ce dernier est adapté à la cuisson à micro-ondes.
- D'autre part, si l'eau est restée froide et le récipient voisin chauffe, cela signifie que les micro-ondes ont été absorbées par ce récipient et le récipient soumis au test est donc inapproprié pour une cuisson à micro-ondes.

Récipients en verre

- Évitez d'utiliser des récipients en verre très mince ou fabriqués à base de cristal au plomb. Les récipients en verre résistants à la chaleur peuvent être utilisés dans les fours à micro-ondes. En outre, évitez d'utiliser des récipients en verre fragile dans le four à micro-ondes, tels que les verres à eau et à vin qui sont

susceptibles de se briser lorsque leur contenu chauffe.

Récipients en plastique

- Ne laissez pas des casseroles et des plats en plastique ou en mélamine pendant longtemps au four à micro-ondes ; cette consigne s'applique également aux sacs utilisés pour conserver les aliments congelés. Les aliments très chauds causeront tôt ou tard la fonte ou la déformation des récipients en plastique. Utilisez de tels récipients uniquement pour une cuisson à micro-ondes très brève.

Sachets cuisson

- Les sachets cuisson sont appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes, à condition que ceux-ci soient conçus à cet effet. Assurez-vous de les perforer afin de permettre à la vapeur à l'intérieur de s'évaporer. N'utilisez jamais de sacs en plastique normaux à des fins de cuisson car ils risquent fondre et se déchirer.

Papier

- Vous ne devriez pas utiliser n'importe quel type de papier lorsque vous souhaitez effectuer une cuisson de longue durée. Si vous le faites, le papier pourrait s'enflammer. Les plats en papier sont adaptés pour les aliments gras et secs qui nécessitent une cuisson de courte durée.

Évitez d'utiliser du papier recyclé. Un tel papier pourrait contenir des fragments susceptibles de provoquer un arc électrique.

Récipients en bois et en osier

- Les micro-ondes provoquent un dessèchement de la structure en bois et la fragilisent, il est donc recommandé d'éviter d'utiliser de grands récipients en bois.

Récipients en porcelaine

- D'une manière générale, les récipients faits à base de tels matériaux sont adaptés pour une utilisation dans un four à micro-ondes, mais il est recommandé de les tester au préalable pour en être sûr.

Récipients métalliques

- Les récipients métalliques renvoient les micro-ondes loin des aliments. Il est par conséquent interdit de les utiliser.



DANGER :

Certaines batteries de cuisine contenant des niveaux élevés de fer ou de plomb ne sont pas appropriées pour être utilisées comme récipients de cuisson.

Assurez-vous de tester votre batterie de cuisine en termes d'aptitude à la cuisson à micro-ondes.

Batterie de cuisine	Four à micro-ondes	Gril	Convection	Modes combinés
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Plaque en plastique au micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
Plateau métallique	Oui*	Oui	Oui	Oui*
Plaque métallique	Non	Oui	Oui	Non
Papier aluminium et récipient en aluminium	Non	Oui	Oui	Non

* Utilisez uniquement le plateau métallique fourni avec le four.

Position des aliments

- Placez les aliments de manière uniforme dans le récipient afin d'obtenir des résultats optimaux. Cette méthode peut être appliquée à bien des égards pour des résultats satisfaisants.
- Vous pouvez faire cuire plusieurs aliments identiques (par exemple les pommes de terre). Si vous placez ces aliments dans un cercle à espaces également répartis autour du four, ils

seront mieux cuisinés. Évitez de placer les aliments les uns sur les autres.

- Étant donné que les micro-ondes agissent plus puissamment sur les couches externes des aliments, lors de la cuisson d'aliments en morceaux, de formes et d'épaisseurs différentes, placez les parties épaisses au centre du plateau. Cela permettrait de s'assurer que les parties épaisses soient cuites en premier.

- Placez le poisson ainsi que les autres aliments qui ne sont pas plats en posant leur queue sur le bord du plateau.
- Vous pouvez superposer les morceaux de viande très fins. Placez les aliments plus épais tels que les saucisses et morceaux de viande les uns près des autres.
- Chauffez les sauces dans un récipient différent. Les récipients étroits et profonds sont mieux adaptés à cet effet, contrairement aux récipients larges et peu profonds. Assurez-vous que les récipients sont remplis à plus de deux tiers lorsque vous chauffez les sauces ou les soupes.
- Lorsque vous faites cuire des poissons entiers, percez leurs peaux afin qu'elles n'éclatent pas.
- Lorsque vous utilisez un papier film collant, des sachets ou du papier cuisson, percez-les ou laissez une ouverture pour permettre à la vapeur de s'évaporer.
- Les petits morceaux d'aliments cuiront plus rapidement que les gros, et, les morceaux de forme régulière cuiront plus rapidement que les autres morceaux. Pour une cuisson optimale, découpez les aliments uniformément en morceaux de taille égale.

Taille des aliments

- Lorsque vous faites cuire des aliments assez épais (généralement rôtis), la partie inférieure cuit plus rapidement. Cela signifie qu'il est parfois nécessaire de retourner ces aliments à plusieurs reprises.
- Les aliments épais peuvent être placés dans une position plus élevée, permettant ainsi aux micro-ondes d'agir également sur les parties inférieures et médianes de ces aliments.

Suggestions en matière de cuisson

Facteurs influant sur la durée de cuisson à micro-ondes :

- La durée de cuisson à micro-ondes dépend de plusieurs facteurs. La température des ingrédients utilisés dans une recette peut affecter considérablement la durée de cuisson requise. Ainsi, un gâteau fait avec du beurre frais, du lait et des œufs mettra beaucoup plus de temps à cuire que celui fait à base d'ingrédients à température ambiante.
- Lorsqu'il s'agit particulièrement de pain, de gâteaux et de sauces à la crème, il est recommandé pour certaines recettes de retirer les aliments du four avant qu'ils ne soient complètement cuits. Lorsque ces aliments sont

laissés couverts à l'extérieur du four, ils continuent à cuire car la chaleur va des couches externes aux couches internes des aliments.

Si vous laissez ces aliments cuire complètement au four, la couche externe risque de brûler. Avec le temps, vous pourrez mieux estimer la durée de cuisson des aliments et leur temps de repos.

- Évitez de laisser cuire les aliments sans surveillance. Votre four à micro-ondes s'allume automatiquement lorsqu'il est en marche, cela vous permet de garder un œil sur l'état des aliments en cours de cuisson.

Décongélation :

- Le temps de décongélation peut dépendre de la forme du récipient. Les récipients peu profonds et rectangulaires décongèlent plus rapidement que les récipients profonds.
- Séparez les aliments lorsqu'ils commencent à décongeler. Cela facilite la décongélation.
- Plus vous cuisinez de grandes quantités d'aliments, plus la durée de cuisson est prolongée. Lorsque vous placez le double de la quantité d'aliments requise dans le four pour cuisson, la durée de cuisson sera environ deux fois plus longue. Par exemple, s'il faut quatre minutes pour cuire une pomme de terre, il faudra en moyenne sept minutes pour cuire deux pommes de terre.

La quantité de micro-ondes que votre four produit reste constante peu importe la quantité d'aliments que vous placez à l'intérieur du four. Cela signifie que, plus vous placez des aliments à l'intérieur du four, plus ces derniers mettront du temps à cuire.

Teneur en liquide

- La teneur en liquide affecte la durée de cuisson car les micro-ondes sont sensibles à l'humidité. Les aliments à teneur en liquide naturel (tels que les légumes, le poisson et la volaille) cuisent rapidement et facilement. Lors de la cuisson d'aliments secs comme le riz et les légumineuses, il est recommandé d'y ajouter de l'eau.
- Souvenez-vous qu'un four à micro-ondes ne contient pas d'humidité, par conséquent, lors de la cuisson d'aliments secs comme certains légumes, vous devez d'abord les mouiller avec un peu d'eau ou les couvrir pour qu'ils conservent leur humidité.
- Lors de la cuisson d'aliments ayant une très petite teneur en eau (décongeler du pain, faire des pop-corn), l'évaporation est plus rapide.

Dans de tels cas, le four fonctionne comme s'il est vide et les aliments peuvent brûler. Le four ou les récipients pourraient donc être endommagés. Par conséquent, assurez-vous de définir le temps de cuisson approprié et ne laissez jamais le four sans surveillance pendant la cuisson.

Vapeur

- L'humidité contenue dans les aliments peut parfois produire de la vapeur dans le four lorsque ce dernier est en marche. Ce phénomène est normal.

Sucre

- Lors de la cuisson d'aliments à très haute teneur en sucre comme les puddings et les tartes, suivez les recommandations inscrites dans votre livre de recettes pour four à micro-ondes.

Si vous dépassez le temps de cuisson recommandé, cela peut entraîner la combustion des aliments ou des dommages à votre four.

Volume d'aliments

- Les aliments légers et à surface poreuse tels que le pain et les gâteaux mettent moins de temps à cuire que les aliments lourds et épais comme les rôtis et ragoûts. Soyez prudent lorsque vous faites cuire les aliments à surface poreuse, car ils ne disposent pas de surfaces dures et sèches.

Teneur en os et en matières grasses

- Les os produisent de la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Lors de la cuisson des morceaux de viande contenant des os ou de la graisse, assurez-vous qu'ils sont cuits de manière uniforme et pas trop cuits.

Couleur des aliments

- La viande ou la volaille qui a été cuite pendant quinze minutes ou plus aura une graisse légèrement brune. Pour donner un aspect plus appétissant et de rôti aux aliments cuisinés rapidement, vous pouvez les recouvrir de sauce barbecue ou de soja. Si vous utilisez uniquement une petite quantité de cette sauce, cela n'affectera pas la saveur essentielle des aliments.

Réduction de la pression interne dans les aliments

- De nombreux types d'aliments sont recouverts de peaux. La vapeur s'accumule à l'intérieur de ces peaux lors de la cuisson, ce qui pourrait provoquer leur éclatement. Pour éviter cet éclatement, veuillez perforer ces peaux à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau. Vous devez appliquer cette procédure lors de la cuisson des pommes de terre, des foies de volailles, des

moules, des jaunes d'œufs, des saucisses et de certains types de fruits et légumes.

Retournement et mélange d'aliments pendant la cuisson

- Il est important de remuer les aliments lorsque vous les cuisinez au four à micro-ondes. En cuisine ordinaire, les aliments sont remués dans le but de les mélanger. En cuisine au four à micro-ondes, cependant, les aliments sont remués dans le but d'obtenir une répartition égale de la chaleur. Remuez toujours les aliments de l'extérieur vers le milieu du récipient car, la partie extérieure chauffe avant le milieu.
- Retournez les aliments encombrants et allongés comme les volailles rôties et les volailles entières afin de vous assurer que le haut et le bas sont parfaitement cuits. En effet, vous pourriez avoir à retourner les morceaux de viande et de volaille.
- Le retournement et le mélange d'aliments pendant la cuisson sont importants dans la mesure où, ils permettent de s'assurer que tous les côtés de ces aliments sont parfaitement cuits.

Temps de cuisson différents

- Pour commencer, essayez toujours le temps de cuisson minimum et vérifiez si l'élément est prêt. Les temps de cuisson spécifiés dans le manuel sont des valeurs approximatives. Les temps de cuisson peuvent varier selon les dimensions et les types d'aliments et de récipients.

Temps de repos

- Laissez les aliments reposer pendant un certain temps après que vous les avez retirés du four. Lors de la décongélation, de la cuisson et du réchauffage, laissez les aliments reposer pendant un certain temps produit toujours de meilleurs résultats. C'est parce que la chaleur se propage de manière uniforme autour des aliments.

À l'intérieur du four à micro-ondes, les aliments continuent à cuire même après que le four a été éteint. Le temps de repos augmente la chaleur des aliments de 3 à 8 °C. Ce processus est maintenu non pas par le four à micro-ondes, mais par la chaleur qui se propage autour des aliments. Le temps de repos peut varier selon le type d'aliments. Il arrive que ce temps soit aussi court que le temps nécessaire pour retirer les aliments du four et les servir. Ce temps peut se prolonger jusqu'à dix minutes avec de grandes portions d'aliments.

- Retirez les aliments de leur emballage en plastique avant la cuisson ou la décongélation. Dans certaines circonstances exceptionnelles, il

peut être nécessaire de couvrir les aliments avec du film de nylon.

- Il est particulièrement recommandé avec des aliments comme la viande, le poulet, le pain, les gâteaux et la sauce à la crème de les retirer du four avant qu'ils ne soient entièrement cuits et de les laisser reposer jusqu'à cuisson complète.

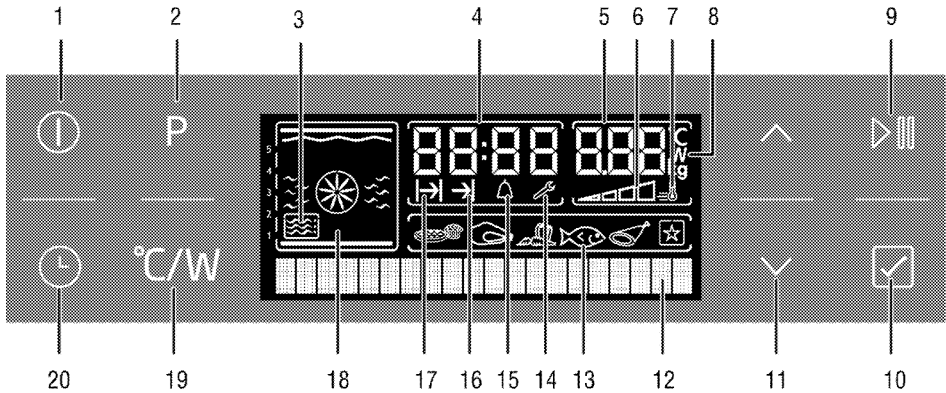
Utilisation du four à micro-ondes



Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

Votre four à micro-ondes fonctionne selon 3 principes différents : mode micro-ondes seulement, mode fonction du four seulement et mode combiné

Modes de fonctionnement	Description
Micro-ondes	Lorsque le four fonctionne en mode micro-ondes seulement, il crée de la chaleur directement sur le repas. Vous pouvez utiliser le four à micro-ondes pour réchauffer les repas ou des boissons, les décongeler ou les cuire. Dans le four à micro-ondes, les repas sont cuits mais pas grillés.
Mode fonction du four	Ici, c'est le foyer du four seul qui cuit le repas en le chauffant. Vous pouvez utiliser le four pour toutes sortes de cuisson et aussi pour la décongélation. Dans le mode fonction du four, les repas sont à la fois cuits et grillés.
Mode combiné	Dans le mode combiné, les foyers du four et le four à micro-ondes fonctionnent simultanément. Les repas sont cuits et grillés en moins de temps dans le mode combiné.



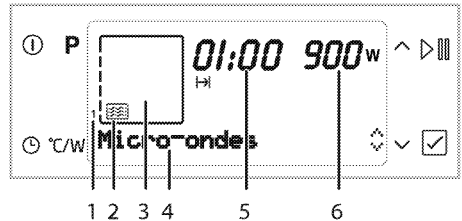
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 3 Symbole du four à micro-ondes
- 4 Indicateur de l'horloge
- 5 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes
- 6 Symbole de température interne du four
- 7 Symbole de booster (préchauffage rapide)
- 8 Symbole de température/puissance/poids
- 9 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de confirmation
- 11 Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance
- 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 Affichage des fonctions
- 19 Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide
- 20 Touche Heure et réglages

Le four retourne en état de veille après sa mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

Seules les touches et sont opérationnelles lorsque l'écran est dans cet état. Vous pouvez effectuer toutes ses opérations dans le menu Réglages Reportez-vous à : Menu Réglages, .

Fonctionnement en mode micro-ondes

1. Touchez pour allumer le four.
2. L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.



- 1 Emplacements des châssis
- 2 Symbole du four à micro-ondes
- 3 Affichage des fonctions
- 4 Ecran de texte
- 5 Champ Temps de Cuisson : Indique l'heure de cuisson réglée.
- 6 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes

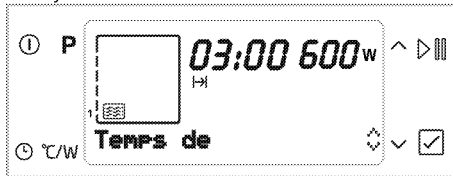
Cet écran affiche le mode micro-ondes et le niveau de puissance du four à micro-ondes, la position de plaque recommandée et le temps de cuisson.

3. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes, touchez une fois pour accéder à l'écran de réglage de la puissance. Le symbole **W** clignote.



4. Touchez jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse dans le champ Niveau de puissance. Touchez pour régler le niveau lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.

- Pour le temps de cuisson, touchez pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » sur l'écran de texte. Le symbole clignote.
- Touchez pour sélectionner le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage à l'aide de . Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole s'affichera en continu.



- Si les valeurs du temps de cuisson et du niveau de puissance sont appropriées, touchez pour lancer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.



Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le message « Paused » (Suspendu) s'affiche à l'écran.

La cuisson s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Pour reprendre la cuisson, touchez à nouveau après avoir refermé la porte du four.

»Le four fonctionne sur le niveau réglé, jusqu'à la fin du temps de cuisson que vous avez sélectionné. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

- À la fin de la cuisson, le message, « **Good appetite** » (Bon appétit) s'affiche à l'écran et une alarme retentit.
- Vous pouvez toucher n'importe quelle bouton pour arrêter l'alarme.

Fonctionnement en mode combiné

- Touchez pour allumer le four.
- Touchez ou pour sélectionner le mode combiné désiré.

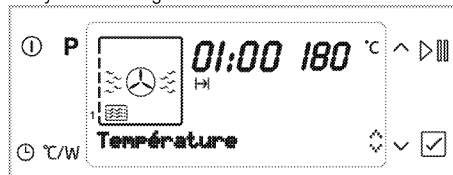


- Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes, touchez $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ une fois pour accéder à l'écran de réglage de la puissance. Le symbole **W** clignote.



- Touchez jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse dans le champ Niveau de puissance. Touchez pour régler le niveau lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.
- Si vous souhaitez modifier la température en mode combiné, touchez $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ deux fois pour accéder à l'écran de réglage de la température.

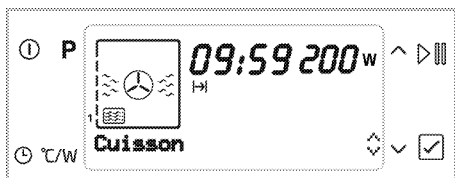
Le symbole $^{\circ}\text{C}$ clignote.



- Touchez jusqu'à ce que la température désirée apparaisse dans le champ Indicateur de température. Touchez pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.
- Pour le temps de cuisson, touchez pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » sur l'écran de texte. Le symbole clignote.
- Touchez pour sélectionner le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage à l'aide de . Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole s'affichera en continu.



- Si les valeurs du temps de cuisson, du niveau de puissance et de température sont appropriées, touchez pour lancer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.



i Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le message « Paused » (Suspendu) s'affiche à l'écran.


» Le four chauffe jusqu'à la température pré-réglée et la maintient jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. Au même moment, le four continuera de fonctionner au niveau de puissance du four à micro-ondes réglé. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

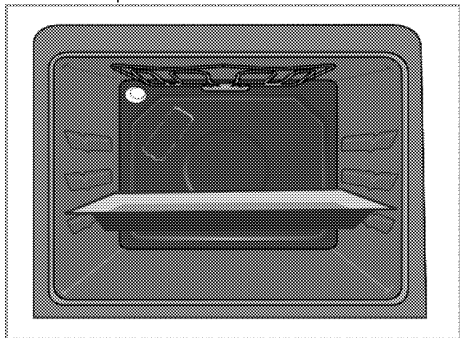
i Pendant la cuisson, le niveau du four à micro-ondes et le temps de cuisson peuvent être modifiés.

i L'horloge du four affiche le temps de cuisson en minutes et secondes.

i Dans la cuisson au four à micro-ondes seule ou la cuisson en mode combiné à basse température, l'odeur peut rester après que vous avez retiré les aliments, puisque le four sera froid pendant la cuisson. Dans ce cas, utilisez votre four en mode de cuisson ventilée à 230 °C pendant 20 minutes.

Arrêt du four électrique

Touchez  pour arrêter le four.



La première plaque du four est l'emplacement du châssis du bas. **Utilisez uniquement la première plaque pour la cuisson au four à micro-ondes.**

i Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour « Cook time » (Durée de cuisson) est limitée à 12 minutes au niveau de puissance le plus haut. Sur d'autres niveaux de puissance, cette durée peut atteindre 90 minutes

i Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

i Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez programmer le four à nouveau.

i Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou à l'issue d'une programmation automatique ou semi-automatique.

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

Modes de fonctionnement du four à micro-ondes

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier selon la configuration de votre appareil.



La cuisson avec plusieurs plaques dans les modes micro-ondes et combiné n'est pas possible. Ils sont adaptés pour la cuisson avec une seule plaque.



Le four n'est pas chauffé en mode micro-ondes seulement. Seuls les aliments sont chauffés.

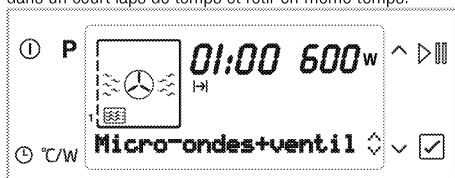
Four à micro-ondes

Seul le four à micro-ondes fonctionne. Il peut être utilisé pour réchauffer les repas et les boissons, et pour la cuisson. Les repas sont cuits sans être grillés.



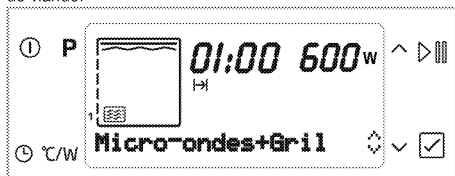
Four à micro-ondes+Chauffage par ventilateur

Le réchauffeur arrière du four fonctionne également avec le four à micro-ondes. L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Vous pouvez préparer vos repas dans un court laps de temps et rôtir en même temps.



Four à micro-ondes+Gril fort

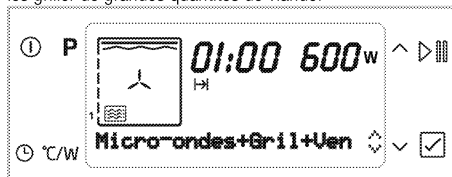
Le four à micro-ondes et le gril sur le haut du four fonctionnent. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



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

Four à micro-ondes+Gril fort+Ventilateur

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



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

Micro-ondes+Dégivrage

Le four à micro-ondes et le ventilateur seul (sur la paroi arrière) fonctionnent.

Il est adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

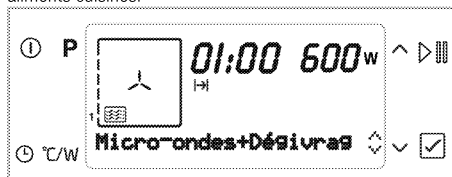


Tableau des fonctions

Le tableau des fonctions indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec les modes micro-ondes et combiné four et leurs températures maximales et minimales respectives.



Les valeurs de puissance exprimées en watts pour le four à micro-ondes sont 100, 200, 300, 600 et 900.

Fonction	Plage des puissances (W)	Plage de températures (°C)
Micro-ondes	100-900	
Four à micro-ondes+Chauffage par ventilateur	100-600	40-230
Four à micro-ondes+Gril fort	100-600	50-280
Four à micro-ondes+Gril fort+Ventilateur	100-600	50-280
Micro-ondes+Dégivrage	100-600	-

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.



Le 1^{er} étage du four est l'emplacement du châssis du bas. Utilisez uniquement la 1^{ère} plaque pour la cuisson au four à micro-ondes.

Plat	Mode de cuisson	Poids (g)	Température (°C)	Puissance du four à micro-ondes (W)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sandwich au poulet	Four à micro-ondes+ventilateur	1 000	210	600	25-30
Poulet entier	Four à micro-ondes+ventilateur	1500	15 min. 230 puis 200	600	32-38
Pizzas congelées	Four à micro-ondes+ventilateur	450	230	200	6-10
Cuisses de dinde (avec os)	Micro-ondes+Gril+Ventilateur	1 000	230	300	28-32
Grosses pommes de terre fraîches	Four à micro-ondes+ventilateur	1 000	180	600	25-30
Pommes de terre râpées *	Four à micro-ondes+ventilateur	1250	180	600	25-30
Boulette de viande Daiyan	Four à micro-ondes+ventilateur	1800	5 min. 230 puis 170	300	18-23
Poisson entier	Micro-ondes+Gril+Ventilateur	1 000	250	600	8-14
Bâtonnets de poissons	Four à micro-ondes+ventilateur	600	230	300	10-15
Dumplings à la tomate et aux pommes de terre	Four à micro-ondes+ventilateur	1500	210	200	32-40
Plat cuisiné (pois chiche à la viande)	Micro-ondes	400		600	3-5
Pilaf	Micro-ondes	400		600	3-5

Effectuez le préchauffage avant la cuisson en mode combiné. Le préchauffage doit être fait dans les modes de fonctionnement du four.
* Il est suggéré d'ajouter du fromage de Kasha râboté pendant les 5 dernières minutes de cuisson.

Décongélation

Plat	Poids (g)	Puissance du four à micro-ondes (W)	Temps de dissolution (min.) (environ)	Temps d'attente (min.)	Suggestions
Toutes les viandes rouges	250	200	5-7	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
	500	200	11-14	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
Viande hachée	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6,5-8	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
Poulet entier	1500	200	24-27	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
Cuisses de poulet	750	300	5-6	10	
Sandwich au poulet	500	300	4-7	10	
	100	600	5-6	10	
Poisson entier	250	200	5-9	5	Retournez la viande à mi-cuisson.
	500	200	8-12	5	Retournez la viande à mi-cuisson.
Saucisses	300	200	4-8	5	

Fonctions Plats cuisinés

Sélection des fonctions de plats cuisinés


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

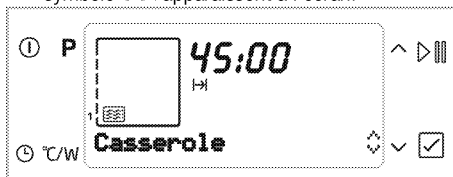
Pour sélectionner les fonctions Plats cuisinés :

1. Touchez  pour allumer le four.


L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.



2. Touchez **P** deux fois pour sélectionner l'écran des fonctions de plats cuisinés au four à micro-ondes.

À cette étape, le message « **Lamb casserole** » (Casserole d'agneau) et le symbole  apparaissent à l'écran.



3. Touchez  pour sélectionner les aliments souhaités.

4. Touchez  pour démarrer la cuisson.


 Touchez  pour lancer la cuisson des plats qui ne nécessitent pas de préchauffage.


5. Si le plat que vous avez sélectionné nécessite le préchauffage, le message « **Preheating** » (Préchauffage) s'affiche à l'écran.

6. « **Place the tray** » (Poser la plaque) s'affiche à l'écran et un signal d'alarme se fait entendre à la fin du préchauffage, ou lorsque vous appuyez sur  pour lancer la cuisson des plats qui ne nécessitent pas de préchauffage.

7. Placez votre plat dans le four et fermez la porte. Au lancement de la cuisson « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.

8. À la fin de la cuisson, le message, « **Good appetite** » (Bon appétit) s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

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

 La commande « Back » (Retour) qui s'affiche à l'écran lorsque vous parcourez le menu des plats permet de revenir au menu supérieur. Vous pouvez retourner à l'écran de la première fonction en appuyant sur **P**.

AGNEAU EN COCOTTE

INGRÉDIENTS

- 150 g de cubes de viande d'agneau
- 100 g d'oignon
- 20 g de poivrons rouges
- 20 g de poivrons verts
- 40 g de pommes de terre fraîches
- 20 g d'aubergines
- 100 g de tomates
- 2 gousses d'ail
- ½ cuillère de table de purée de tomate
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

- Coupez grossièrement l'oignon, le poivron rouge, le poivron vert, la pomme de terre, l'aubergine et la tomate.
- Hachez grossièrement l'ail.
- Mélangez bien les légumes hachés, les cubes de viande d'agneau et d'autres ingrédients dans un bol.
- Versez le mélange dans un plat en verre à couvercle, et ajoutez le beurre en morceaux.
- Couvrez le bol.
- Placez le plat en verre à couvercle sur la première étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.
- Il est recommandé de servir le repas après l'avoir laissé reposer pendant 10 minutes après la cuisson.

BŒUF WELLINGTON

INGRÉDIENTS

- 40 g d'oignons découpés, finement hachés
- 2 paquets de champignons découpés, finement hachés
- 1 gousse d'ail finement haché
- 70 ml de crème
- Sel
- Poivre noir
- 150 g de filet de bœuf
- 1 paquet de pâte feuilletée
- 1 œuf brouillé
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Chauffez la poêle, versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle chauffée à point. Scellez chacune des surfaces de filet, qui a été assaisonné avec du sel et du poivre noir, sur la poêle (assurez-vous que la viande n'est pas cuite complètement). Faites refroidir la viande.
- Faites frire l'oignon, les champignons et l'ail dans une autre poêle. Une fois que l'eau libérée par les champignons s'est évaporée, ajoutez la crème et faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'il épaississe. Faites refroidir le mélange.
- Farinez la pâte feuilletée qui est maintenue pendant 1 heure à température ambiante et déployez-la un tout petit peu avec un rouleau à pâtisserie.
- Étalez la moitié du mélange refroidi au milieu de l'abaisse à l'aide d'une cuillère, déposez-y le filet sur et pliez la pâte autour du filet, (badigeonnez l'œuf sur le joint afin que la pâte feuilletée adhère).
- Placez le mets sur la plaque, joint en dessous.
- Badigeonnez la jaune d'œuf battu tout au-dessus.
- Placez la plaque sur la 1^{ère} étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.

BAR

INGRÉDIENTS

- * 2 bars entiers de 300 g chacun (600 g)
- * 90 g d'oignons découpés en julienne (à une épaisseur de 3 à 4 mm)
- * 1 pomme de terre de taille moyenne (annelée à une épaisseur de 1 à 4 mm)
- * 1 branche fraîche de thym
- * 1 branche fraîche d'aneth
- * 1 gousse d'ail finement haché
- * Zeste d'1 citron
- * 1 feuille de laurier
- * 10 ml de jus de citron
- * Du beurre
- * 10 ml d'huile d'olive
- * Sel, poivre noir

PRÉPARATION

- * Enduisez le poisson de sel, de poivre noir et de beurre.
- * Mélangez la pomme de terre, l'oignon, les feuilles de thym frais, l'aneth frais, l'ail, le zeste de citron, la feuille de laurier, le jus de citron et l'huile d'olive dans un bol.
- * Enduisez la plaque à gâteaux d'huile.
- * Placez la moitié des oignons dans le milieu de la plaque huilée et alignez les pommes de terre autour des oignons.
- * Faites farcir le poisson avec l'autre moitié des oignons, puis placez-les sur la pomme de terre et les oignons.
- * Placez la plaque sur la première étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.

BOULETTES VÉGÉTARIENNES

INGRÉDIENTS

- 1 oignon de taille moyenne
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert
- 1 petit poivron jaune
- 1 petite aubergine
- 1 petite courgette
- 2 tomates de taille moyenne
- 25 g de beurre
- 0,5 kg de viande hachée
- 175 g de chapelure
- 1 cuillère de table de purée de tomate
- 1 œuf
- 30 ml de crème
- 1 cuillère à soupe de flocons de poivron rouge
- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

- Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez l'oignon et les aubergines coupés en petits dés à l'huile et faites frire.
- Ajoutez les poivrons rouges, verts et jaunes finement coupés en dés au mélange et faites frire un peu plus.
- Ajouter les courgettes et les tomates coupées en petits dés au mélange final et les faites-les frire (assurez-vous que tous les légumes ne ramollissent pas trop), laissez le mélange refroidir complètement.

- Pétrissez la viande hachée, l'œuf et la crème dans un autre bol.
- Ajoutez le mélange de légumes refroidis, le sel, le poivre noir, les flocons de poivron rouge et la chapelure au mélange de viande hachée et pétrissez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient aussi raides qu'une boulette.
- Placez du papier huilé sur la plaque standard et placez la viande hachée qui obtient une forme cylindrique sur la plaque.
- Placez la plaque sur la première étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.
- Il est recommandé de servir la boulette de viande en l'éminçant, après l'avoir laissé reposer sur le plateau pendant 5 minutes après la cuisson.

SALADE DE BETTERAVE AU FROMAGE DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS

- * 10 betteraves de 50 g chacune
- * 2 oranges
- * 2 citrons
- * 90 ml de vinaigre balsamique
- * 100 ml d'huile d'olive
- * 1 gousse de vanille
- * Sel
- * Poivre noir
- * 3 branches fraîches de thym
- * 2 gousses d'ail
- * 2 branches de roquette
- * 10 petites tomates en grappe (cerises)
- * 100 g de fromage de chèvre

PRÉPARATION

- * Faites revenir ensemble le vinaigre balsamique, les peaux d'orange, les peaux de citron, une noix de vanille, de l'huile d'olive, de l'ail finement haché et le thym frais (marinade liquide).
- * Faites mariner toutes les betteraves avec leur peau dans la marinade.
- * Placez toutes les betteraves marinées dans un plat en verre à couvercle, avec la marinade, et fermez le couvercle.
- * Placez le plat en verre à couvercle sur la plaque de la 1re étagère du four préchauffé et laissez cuire.
- * Retirez la salade cuite du four et laissez-la refroidir.
- * Pelez et émincez les betteraves cuites à l'aide d'un couteau.

- * Mélangez les roquettes grossièrement hachées, les cerises de tomates jointes, les tranches d'orange pelées et les tranches de betterave.
- * Ajoutez la marinade cuite et refroidie, du sel, du poivre noir et des tranches de fromage de chèvre, mélangez l'ensemble et servez.

GRATIN DAUPHINOIS

INGRÉDIENTS

- * 200 g de pommes de terre fraîches
- * 100 ml de crème
- * 1 petite poignée de poudre de muscade
- * Sel
- * Poivre noir
- * 1 gousse d'ail finement haché
- * 1 feuille de laurier
- * 1 branche de thym frais
- * 1 cuillerée à café de beurre

PRÉPARATION

- * Découpez les pommes de terre en petits morceaux (de 1 à 2 mm) et laissez-les dans de l'eau pendant 30 minutes.
- * Mettez à bouillir la crème, la poudre de muscade, le sel, le poivre noir, l'ail finement émincé, la feuille de laurier et les branches de thym.
- * Répandez le beurre dans un bol en verre et regroupez les pommes de terre en 2 rangées. Répandez dessus la moitié du mélange lorsqu'il est encore chaud. Disposez les pommes de terre en 2 rangées et répandez le reste du mélange lorsqu'il est tout chaud.
- * Placez le plat en verre sur le plateau ; placez l'ensemble sur la 1re étagère du four préchauffé et laissez cuire.
- * Placez un couvercle en verre à l'envers sur le gratin qui vient d'être retiré du four (ceci permet d'appliquer sur celui-ci une certaine pression de sorte à lui donner une forme aplatie) et laissez reposer.
- * Coupez en tranches le gratin dauphinois complètement cuit.
- * Chauffez la casserole, versez-y 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, et chauffez/faites frire toutes les surfaces du gratin dauphinois.
- * Servez chaud.

GÂTEAU CHAUD AVEC GARNITURE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- * 2 cuillerées à soupe de farine
- * 2 cuillerées à soupe de sucre
- * 2 cuillerées à soupe de lait
- * 1 cuillerée à soupe d'huile
- * 1 cuillerée à soupe de cacao
- * 1 œuf

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AU CHOCOLAT

- * 50 g de crème
- * 50 g de chocolat amer

PRÉPARATION

- Mélangez bien la farine, le cacao et le sucre dans un bol.
- Ajoutez-y du lait, de l'huile et l'œuf et remuez bien l'ensemble.
- Remplissez le plat de soufflé du mélange de gâteau à moitié.
- Placez le plat de soufflé sur le plateau et laissez cuire dans le four non préchauffé.
- Faites bouillir la crème séparément dans un bol et retirez-la du four. Ajoutez-y du chocolat amer râpé et remuez jusqu'à ce que le chocolat fonde (sauce au chocolat).
- Répandez la sauce au chocolat sur le gâteau encore chaud et servez.

ROULEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE À LA CANNELLE ET AUX GRAINS DE RAISIN

INGRÉDIENTS

- * 6 pièces de pâte feuilletée
- * 1 jaune d'œuf

INGRÉDIENTS POUR LA FARCE

- * 100 ml d'eau
- * 100 g de sucre
- * 1 cuillerée à café de raisin
- * 1 gobelet de noix en poudre
- * ½ gobelet de noix de coco
- * 1 cuillerée à café de cannelle

PRÉPARATION

- Faites bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Retirez le mélange du four. Ajoutez-y de la noix en poudre, de la cannelle et mélangez l'ensemble. Laissez le mélange complètement refroidir (farce).
- Saupoudrez la pâte feuilletée complètement reposée à la température ambiante

pendant 1 heure et enrroulez-la légèrement avec le rouleau à pâtisserie.

- Répandez les ingrédients de la farce sur la pâte enrroulée à l'aide d'une cuillère et répandez les grains de raisin dessus.
- Enroulez la pâte et découpez-la en morceaux de 3 cm.
- Placez du papier huileux sur le plateau du gâteau et disposez les rouleaux sur le plateau en les espaçant ; répandez du jaune d'œuf sur les surfaces de coupe.
- Placez la plaque sur la première étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.
- Servez tiède.

FEUILLES DE VIGNE FARCIES À L'HUILE D'OLIVE

INGRÉDIENTS

- * 500 g de feuilles de vigne dans du sel
- * ½ tasse à café d'huile d'olive
- * Eau chaude
- * Jus d'un demi citron

INGRÉDIENTS POUR LA FARCE :

- * 4 oignons
- * 1 tasse à café d'huile d'olive
- * 2 cuillères à soupe de pignons
- * 2 tasses de riz
- * 1 cuillerée à soupe de menthe séchée
- * 1 cuillerée à dessert de poivre noir
- * 1 cuillerée à café de cinnamome
- * 5 à 6 g de sucre granulé
- * 2 cuillères à soupe de raisin de Corinthe
- * 1 gobelet de persil haché
- * 1 cuillerée à café de sel

PRÉPARATION

- * Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajoutez-y le riz et faites revenir encore légèrement. Ajoutez-y tous les autres ingrédients pour la farce et laissez reposer.
- * Disposez les feuilles de vigne en une seule rangée dans un bol en verre à couvercle de capacité suffisante.
- * Ajoutez le mélange de l'huile d'olive, de l'eau chaude et du jus de citron de sorte à ne pas dépasser la surface supérieure des feuilles de vigne.
- * Couvrez le bol.
- * Placez le bol en verre à couvercle sur un plateau et placez l'ensemble sur la 1re étagère du four préchauffé et laissez cuire.

- * Servez les feuilles de vigne farcies après les avoir laissé reposer pendant 1 heure à la température ambiante puis au réfrigérateur.

PILON DE POULET

INGRÉDIENTS

- * 3 morceaux de pilon de poulet
- * 3 pommes de terre moyennes (rondelles de 1 cm d'épaisseur)
- * 2 oignons taillées en julienne (3 à 4 mm d'épaisseur)

- * 2 tomates émincées en cubes

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE

- * 1 gousse d'ail
- * ½ cuillerée à café de poivre noir
- * 1 cuillerée à café de sel
- * 50 ml de vinaigre de vin rouge
- * 1 cuillerée à soupe de sucre granulé
- * 1 cuillerée à soupe de mélasse
- * 1 cuillerée à soupe de miel
- * Jus de 1 citron
- * 2 branches de thym frais
- * 3 ml de sauce au poivre chaude
- * 1 cuillerée à café de poivre rouge
- * 200 ml d'huile d'olive

les oignons, et laissez mariner pendant 2 heures.

- * Disposez les pilons de poulet au milieu du plateau standard. Placez les pommes de terre à côté des pilons de poulet, et les oignons et les tomates entre eux-ci.
- * Placez le plateau dans une étagère du four préchauffé et laissez cuire.
- * Laissez reposer pendant 5 minutes et servez.

PRÉPARATION

- * Écrasez l'ail et mélangez-le aux autres ingrédients de la marinade.
- * Arrosez les pilons de poulet avec la moitié de la marinade et ajoutez dans l'autre moitié les tomates, les pommes de terre et

6 Utilisation du four

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



DANGER :

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

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

Astuces pour la cuisson

- 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 de l'étagère.
- 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.

Astuces pour le rôti

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

Astuces 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 l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec l'étagère 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 dur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque pour faciliter le nettoyage.



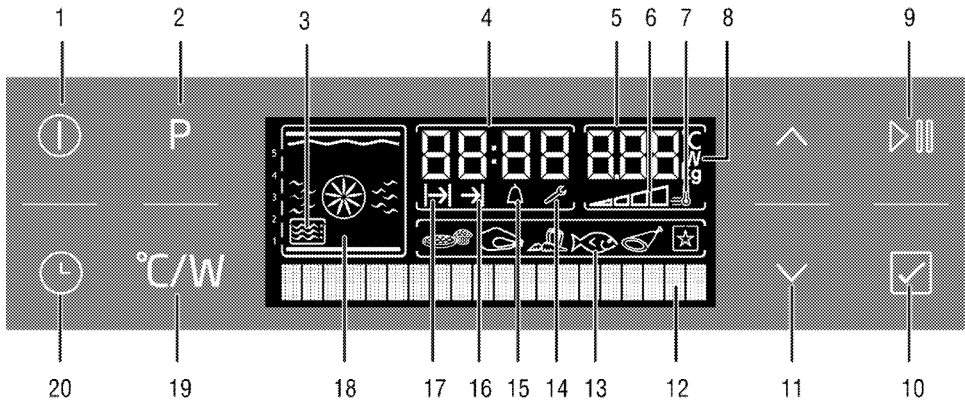
Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

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





Veillez régler l'heure, avant de commencer à utiliser le four. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.




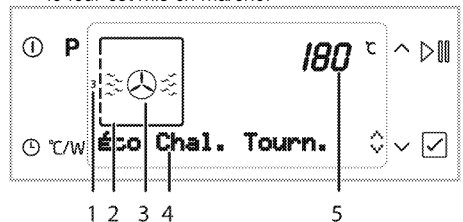
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 3 Symbole du four à micro-ondes
- 4 Indicateur de l'horloge
- 5 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes
- 6 Symbole de température interne du four
- 7 Symbole de booster (préchauffage rapide)
- 8 Symbole de température/puissance/poids
- 9 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de confirmation
- 11 Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance
- 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 Affichage des fonctions
- 19 Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide
- 20 Touche Heure et réglages

Le four retourne en état de veille après sa mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

Seules les touches  et  sont actives lorsque le four est en mode veille. Vous pouvez effectuer toutes ses opérations dans le menu Réglages Voir Menu Réglages




Sélection de la température et du mode de fonctionnement

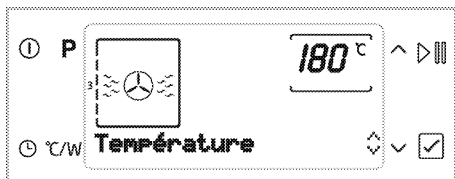
1. Touchez  pour allumer le four.
2. L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.



- 1 Emplacements des châssis
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Symbole de fonction
- 4 Ecran de texte
- 5 Indicateur de température/poids

Cet écran présente la température recommandée dans le champ de l'indicateur de température/poids, ainsi que les éléments chauffants actifs et la position rack recommandée à l'écran de fonction.

3. Touchez   pour définir la fonction souhaitée. Après la sélection de la fonction, vous pouvez régler les options « Température », « Temps de cuisson » et « Booster » (cuisson rapide).
4. Si vous désirez modifier la température, touchez une fois  pour accéder à l'écran de réglage de la température.

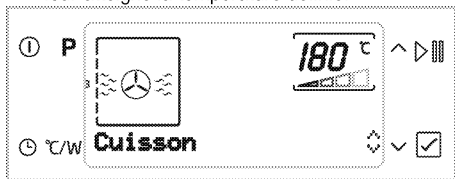


5. Touchez jusqu'à ce que la valeur de température désirée apparaisse dans le champ de

l'indicateur de température/poids. Touchez pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.

6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de températures conviennent, touchez pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.

Les indicateurs de la température intérieure du four s'allument respectivement jusqu'à ce que le four atteigne la température définie.



Arrêt du four électrique

Touchez pour arrêter le four.

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.



Les fonctions varient en fonction du modèle de four.



Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du « maintien au chaud » est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité.



Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.



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



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



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

Fonction	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	40-280
Grill fort	40-280
Grill doux	40-280
Chauffage économique par ventilateur	160-220
Maintien au chaud	40-100

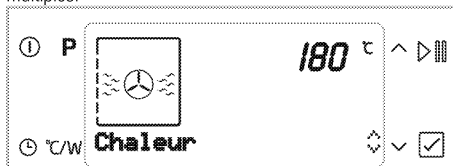
* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

Modes de fonctionnement

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

Chauffage par ventilateur

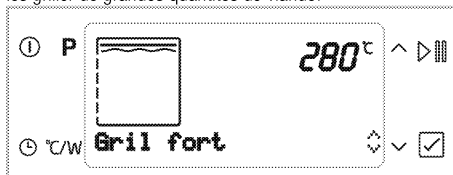
L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.



Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.

Grill fort

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

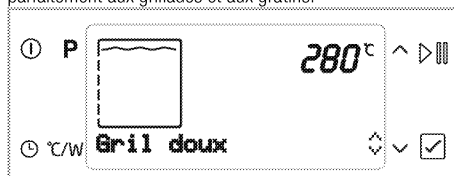


Grill fort

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

Grill doux

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

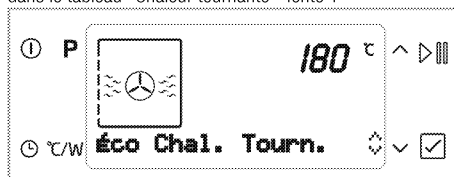


- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous le résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Chauffage économique par ventilateur

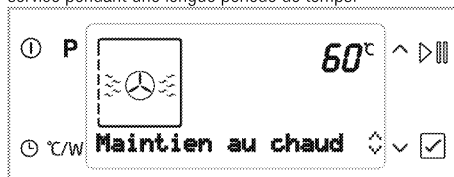
Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160 à 220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "Chaleur tournante - lente".

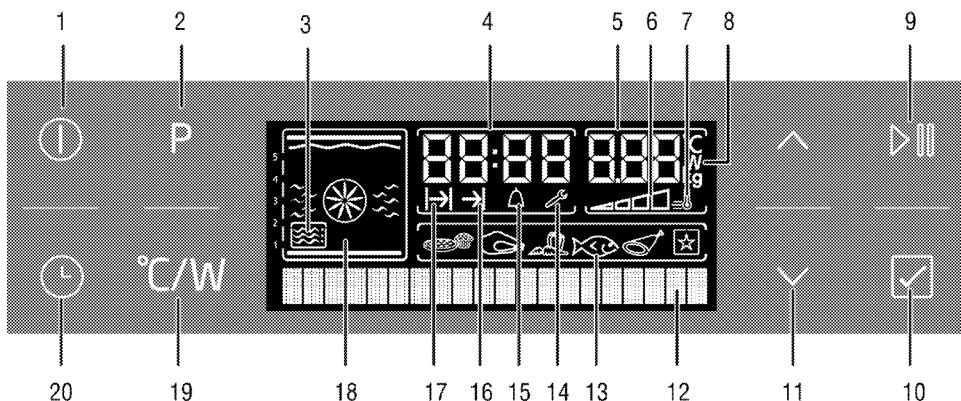


Maintien au chaud

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



Fonctionnement de l'unité de commande du four



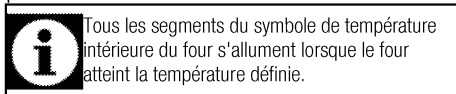
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 3 Symbole du four à micro-ondes
- 4 Indicateur de l'horloge
- 5 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes
- 6 Symbole de température interne du four
- 7 Symbole de booster (préchauffage rapide)
- 8 Symbole de température/puissance/poids
- 9 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de confirmation
- 11 Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance
- 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 Affichage des fonctions
- 19 Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide
- 20 Touche Heure et réglages

3. Pour le temps de cuisson, touchez une fois pour dérouler « Cook time » (temps de cuisson) à l'écran de texte. Le symbole clignote.
4. Touchez ou pour régler le temps de cuisson. Touchez pour confirmer. Une fois le temps de cuisson réglé, s'affiche en continu.



5. Placez votre plat dans le four et fermez la porte.
6. Pour la température de cuisson, touchez une fois pour dérouler « Temperature » (Température) à l'écran de texte.
7. Touchez ou pour régler la température.
8. Touchez pour démarrer la cuisson. "Cuisson" apparaît à l'écran.

» Le four chauffe jusqu'à la température pré-réglée et la maintient jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.



9. À la fin de la cuisson, le message, « **Good appetite** » (Bon appétit) s'affiche à l'écran et une alarme retentit.
10. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

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. Touchez pour allumer le four.
2. Touchez ou pour régler le mode de fonctionnement souhaité du four.

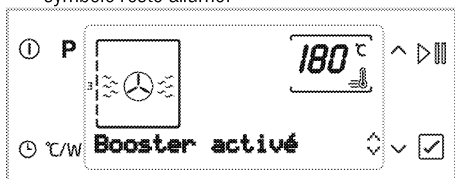
Réglage du booster

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 réglage du booster est annulé en cas de coupure de courant.

Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, puis :


1. Touchez °C/W à intervalles réduits jusqu'à ce que « Booster passive » (Booster désactivé) apparaisse à l'écran.
2. Touchez  dérouler l'option « **Booster active** » (Booster activé) à l'écran.  Le symbole reste allumé.



»  disparaît lorsque le four atteint la température souhaitée et recommence à fonctionner dans la fonction précédant la fonction booster.

3. Pour annuler la fonction Booster, touchez °C/W à intervalles réduits jusqu'à ce que « **Booster active** » (Booster activé) apparaisse à l'écran.
4. Touchez  dérouler l'option « **Booster passive** » (Booster désactivé) à l'écran.




» Lorsque vous revenez à l'écran de sélection de fonction après ce processus,  disparaît.

Utilisation du Verrouillage des touches

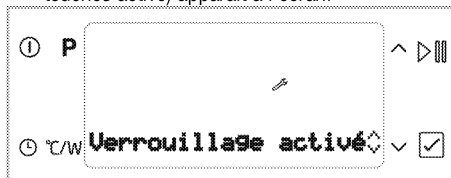
Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

i Le verrouillage des touches peut être utilisé avec le four en marche ou à l'arrêt. Arrêtez le four en touchant  même lorsque le verrouillage des touches est activé, lorsque le four fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Touchez  à des intervalles réduits jusqu'à ce que « **Key lock active** » (Verrouillage des touches désactivé) apparaisse à l'écran.


2. Touchez  pour activer le verrouillage des touches. Une fois le verrouillage des touches activé, « **Key lock active** » (Verrouillage des touches activé) apparaît à l'écran.

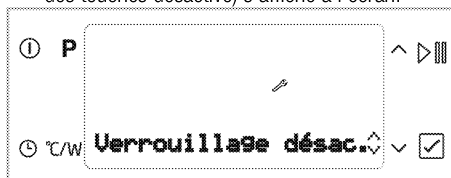


» Après l'activation du verrouillage des touches, l'avertissement « Key lock active » (Verrouillage des touches activé) s'affiche à l'écran lorsque vous appuyez sur une touche (à l'exception de ).

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

Désactivation du verrouillage des touches

1. Touchez  pour désactiver le verrouillage des touches. « **Key lock passive** » (Verrouillage des touches désactivé) s'affiche à l'écran.



Utilisation de la minuterie comme alarme







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

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. 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. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.
2. Touchez  ou  pour régler l'heure. Le symbole  reste allumé après le réglage de l'heure de l'alarme.
3. Lorsque l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un signal d'alarme retentit.
4. Touchez n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Pour annuler l'alarme :

1. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.




















2. Touchez  jusqu'à ce que « 00:00 » apparaisse à l'écran.

Tableau des temps de cuisson

 Les valeurs spécifiées ont été définies en laboratoire. Les valeurs qui vous seront adaptées peuvent différer de ces valeurs.

Cuisson au four et rôtisserie

 Le 1^{er} niveau du four est l'emplacement du châssis du **bas**.

Plat	Numéro du niveau de cuisson	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Un niveau	Plaque standard*		1	175	30 ... 40
Gâteaux en moule	Un niveau	Moule à cake sur grille métallique**		1	175	50 ... 60
Petits gâteaux	Un niveau	Plaque standard*		1	150	35 ... 45
Génoise	Un niveau	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		1	150	25 ... 35
Cookies à la noix de coco	Un niveau	Plaque à pâtisserie*		1	175	25 ... 30
	2 niveaux	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Pâte à chou	Un niveau	Plaque standard*		1	200	35 ... 45
	2 niveaux	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	45 ... 55
Pâte au beurre	Un niveau	Plaque standard*		1	190	25 ... 35
	2 niveaux	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	190	35 ... 45
Levain de pâte	Un niveau	Plaque standard*		1	200	35 ... 45
Lasagnes	Un niveau	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		1	200	30 ... 40
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau	Plaque standard*		1	25 min. à 250/max, puis à 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau	Plaque standard*		1	25 min. à 220 puis à 180 ... 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau	Plaque standard*		1	15 min. à 250/max, puis à 190	55 ... 65
Dinde (en tranche)	Un niveau	Plaque standard*		1	25 min. à 250/max, puis à 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau	Plaque standard*		1	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.

Chauffage économique par ventilateur



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



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

Plat	Numéro du niveau de cuisson	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits gâteaux	Un niveau	Plaque standard*		1	160	20 ... 30
Cookies à la noix	Un niveau	Plaque standard*		1	200	30 ... 35
Pâte à choux	Un niveau	Plaque standard*		1	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Un niveau	Plaque standard*		1	200	40 ... 45

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

Conseils pour la préparation d'un gâteau

- 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 les pâtisseries

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



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

Conseils pour la préparation 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.

Fonctions Plats cuisinés

Sélection des fonctions de plats cuisinés

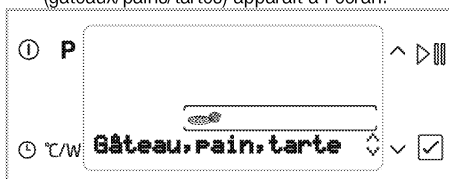
Le menu Plat cuisiné comporte des programmes de plats, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers professionnels et enregistrés dans la mémoire de l'unité de commande.

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 Plats cuisinés :

1. Touchez pour allumer le four. L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.
2. Touchez **P** pour sélectionner l'écran des fonctions de plats cuisinés. À cette étape, « **Cakes&breads&tarts** » (gâteaux/pains/tartes) apparaît à l'écran.



3. Touchez pour sélectionner le menu principal de la fonction plats cuisinés souhaitée (Gâteaux/pains/tartes, viande, poisson, volaille, plats spéciaux).
4. Touchez pour confirmer le menu de plat principal que vous avez sélectionné.
5. Touchez pour sélectionner le plat souhaité (Cookies à la noix de coco, gâteau, mignardises, etc).



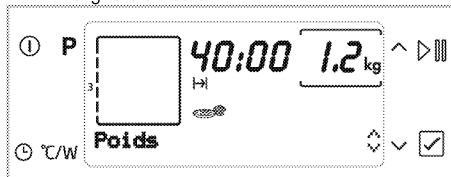
6. Placez votre plat dans le four.
7. Touchez pour démarrer la cuisson. « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.
8. À la fin de la cuisson, le message, « **Good appetite** » (Bon appétit) s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.

La commande « Back » (Retour) qui s'affiche à l'écran lorsque vous parcourez le menu des plats permet de revenir au menu supérieur. Vous pouvez retourner à l'écran de la première fonction en appuyant sur **P**.

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. Touchez **°C/W** après avoir sélectionné le plat souhaité. « Weight » (Poids) apparaît et le symbole **kg** clignote à l'écran.



2. Touchez pour régler le poids et confirmez en touchant .

La température du four et le temps de cuisson changent automatiquement en fonction des modifications de poids.

Vous pouvez uniquement changer le poids des plats pour lesquels le poids est indiqué.

3. Touchez pour démarrer la cuisson.

Menu Plat cuisiner :



Variable selon les modèles

Gâteaux/Pains/Tartes	Viande	Poisson	Viande de volaille	Repas légers	Spécialité	Four à micro-ondes
Cookies à la noix	Viande d'agneau cuite au four	Bar rôti	Poulet grillé < 1 600 gr	Ragoût	Fermentation	Casseroles d'agneau
Vol au vent	Rôti de bœuf	Anchois cuits à la vapeur	Poulet, grillé	Fromage de macaroni	Marrons chauds	Bœuf Wellington
Rouleaux à la cannelle	Boulette de viande Dalgan	Haddock < merlans >	Poulet (filet)	Lasagne classique		Bar
Raisin&gâteau au citron		Saumon (filet)	Canard rôti	Moussaka		Boulettes végétariennes
Gâteaux dans du papier alimentaire						Salade au fromage de chèvre
Brownies au chocolat						Pommes de terre rapée
Strudel aux pommes						Gâteau chaud avec garniture au chocolat
						Rouleau de mille-feuille avec cannelle et raisin
Tourte aux pommes						Feuilles de vigne farcies à l'huile d'olive
Pâte au beurre						Cuisses de poulet

Menu Réglages

Réglage de la luminosité

La luminosité peut être réglée uniquement four éteint.



1. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que « Brightness » (Luminosité) apparaisse à l'écran.
2. Quatre niveaux de luminosité sont disponibles, notamment, 1, 2, 3 et 4. Touchez  pour sélectionner le niveau souhaité.



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.



Réglage du contraste

Le contraste peut être réglé uniquement four éteint.

1. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que « Contrast » (Contraste) apparaisse à l'écran. Quatre niveaux de contraste sont disponibles, notamment, 1, 2, 3 et 4. Touchez  pour sélectionner le niveau de contraste souhaité.


Réglage du volume



Vous pouvez uniquement régler le volume lorsque le four est à l'arrêt.

- Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que « Volume » (Volume) apparaisse à l'écran.
2. Trois niveaux de volume sont disponibles, notamment, 0 (muet), 1 et 2. Touchez  pour sélectionner le niveau souhaité.

Réglage de la langue

La langue peut être réglée uniquement four éteint.

1. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que « Selected language » (Langue sélectionnée) apparaisse à l'écran.

2. Touchez  ou  pour sélectionner la langue souhaitée.



Fonctionnement du grill





AVERTISSEMENT


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


Allumage du grill

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Touchez  pour sélectionner la fonction de grill souhaitée.

Après la sélection de la fonction, vous pouvez régler les options « Température », « Temps de cuisson » et « Booster » (cuisson rapide).

3. Si vous désirez modifier la température, touchez une fois  pour accéder à l'écran de réglage de la température.
4. Touchez  jusqu'à ce que la valeur de température désirée apparaisse dans le champ de

l'indicateur de température/poids. Touchez  pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.

5. Si la fonction de cuisson et les valeurs de températures et de temps conviennent, touchez  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.

Arrêt du grill


1. Touchez  pour mettre le four à l'arrêt.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade au grill électrique

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	2..3	Entre 20 et 25 minutes*
Poulet en tranches	2..3	entre 25 et 35 minutes
Côtelettes d'agneau	2..3	entre 20 et 25 minutes
Rôti de bœuf	2..3	Entre 25 et 30 minutes*
Côtelettes de veau	2..3	Entre 25 et 30 minutes*
Pain toast	3	1...2 min.

* selon l'épaisseur

7 Entretien et conservation

Informations générales

Le nettoyage de l'appareil à intervalles réguliers prolonge sa durée de vie et réduit les risques d'occurrence de problèmes éventuels.



DANGER :

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER :

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus d'aliments 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 liquide vaisselle, 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 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.

Nettoyage des pièces du four à micro-ondes

- En cas d'accumulation de vapeur à l'intérieur ou autour de la paroi externe de la porte du four, nettoyez à l'aide d'un tissu doux. Cela se produit lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'extrême humidité. C'est normal.
- Évacuez les odeurs du four en associant un verre d'eau avec du jus et des zestes de citron dans un bol profond utilisable dans un micro-ondes et faites fonctionner le micro-ondes pendant 5 minutes. Nettoyez soigneusement et séchez ensuite en vous servant d'un chiffon doux.
- Lorsque qu'il devient nécessaire de remplacer l'ampoule du four, veuillez contacter un agent de service autorisé pour le faire.
- Nettoyez régulièrement le four et retirez tous les dépôts d'aliments. Tout défaut de conservation du four dans un état propre peut entraîner la détérioration de sa surface, ce qui en retour pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement des situations dangereuses.
- Évitez d'éliminer l'appareil avec les autres ordures ménagères. Mettez-le rebut dans les centres spéciaux d'élimination prévus par les municipalités.



Évitez d'endommager le joint lorsque vous nettoyez la porte du four. Ne faites pas fonctionner le four avec un joint de porte endommagé.

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et séchez-les.



Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Nettoyage de la porte du four

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



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

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER :

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

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule de four est une ampoule électrique spéciale d'éclairage pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300 °C. Reportez-vous aux « Spécifications techniques », à la . pour plus de détails. Les ampoules du four sont disponibles auprès de votre technicien agréé.



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



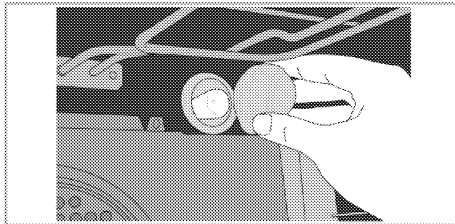
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



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

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Tournez le cache de l'ampoule dans le sens antihoraire pour le retirer.



3. Retirez l'ampoule du four de son emplacement et remplacez-la par une neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Dépannage

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 four 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.

L'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 fonctionnement pas. >>> Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Voir)

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> Remplacez 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 réarmez-les le cas échéant.

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> Réglez la fonction et la température avec les touches/boutons de fonction et/ou de température.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.

Aucune réponse lorsque je maintiens enfoncé les touches/boutons pendant un long moment

- Ne faites pas fonctionner l'appareil. Arrêtez le disjoncteur et débranchez l'appareil. Contactez un technicien autorisé.

Le micro-ondes ne fonctionne pas.

- L'appareil n'est pas correctement branché à une prise >>> Insérez la fiche dans la prise.
- La porte n'est pas correctement fermée. >>> La fermeture de la porte doit émettre un « clic ».
- Un obstacle peut se trouver entre la porte et la partie avant du four. >>> Retirez l'obstacle et fermez correctement la porte.

Des bruits étranges se produisent lorsque le micro-ondes est en marche.

- Un arc électrique apparaît à l'intérieur du four, provenant d'un objet métallique étranger. >>> Retirez l'objet métallique de la cavité du four.
- Les accessoires entrent en contact avec les parois du four. >>> Évitez tout contact avec la porte du four.
- Des couverts et ustensiles de cuisine se trouvent librement à l'intérieur du four. >>> Retirez les couverts et les ustensiles de cuisine de la cavité du four.

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement.

- Vous n'avez pas sélectionné le temps de fonctionnement et/ou le niveau de puissance appropriés. >>> Sélectionnez la puissance et le temps de cuisson appropriés pour vos aliments.
- La quantité d'aliment peut être supérieure à la normale ou plus froide que le niveau normal. >>> Réglez un temps de cuisson supplémentaire. Vérifiez régulièrement pour éviter que les aliments brûlent.
- Des couverts et ustensiles de cuisine se trouvent librement à l'intérieur du four. >>> Retirez les couverts et les ustensiles de cuisine de la cavité du four.

Les aliments sont très chauds, secs ou brûlés.

- Vous n'avez pas sélectionné le temps de fonctionnement et/ou le niveau de puissance appropriés. >>> Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance et le temps de cuisson appropriés pour vos aliments. Contactez un agent de service autorisé si votre four est endommagé.

Des bruits se produisent à la fin du temps de cuisson.

- Le ventilateur de refroidissement peut être en marche. >>> Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner bien que le four soit à l'arrêt. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température baisse jusqu'à un certain niveau.



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.