

# beko

## Built-in Oven

User Manual

## Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BBVM13400XPSE

385441666\_1/ EN/ FR/ R.AB/ 03.11.24 01:06  
7768287625

## Welcome!

---

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1 Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>	6.1.2 Meat, Fish and Poultry .....	35
1.1 Intended Use.....	4	6.1.3 Grill .....	36
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4	6.1.4 Test foods.....	37
1.3 Electrical Safety .....	5	<b>7 Maintenance and Cleaning</b> .....	<b>39</b>
1.4 Transportation Safety .....	7	7.1 General Cleaning Information .....	39
1.5 Installation Safety.....	7	7.2 Cleaning Accessories .....	40
1.6 Safety of Use .....	8	7.3 Cleaning the Control Panel.....	40
1.7 Temperature Warnings .....	8	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	40
1.8 Accessory Use.....	9	7.5 Easy Steam Cleaning.....	41
1.9 Cooking Safety .....	9	7.6 High temperature self-cleaning ....	41
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	10	7.7 Cleaning the Oven Door.....	42
1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis) .....	11	7.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	43
<b>2 Environmental Instructions</b> .....	<b>11</b>	7.9 Cleaning the Oven Lamp .....	44
2.1 Waste Directive.....	11	<b>8 Troubleshooting</b> .....	<b>45</b>
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	11		
2.2 Package Information.....	11		
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	12		
<b>3 Your product</b> .....	<b>13</b>		
3.1 Product Introduction .....	13		
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....	13		
3.2.1 Control Panel.....	14		
3.3 Oven operating functions.....	14		
3.4 Product Accessories .....	17		
3.5 Use of Product Accessories .....	18		
3.6 Technical Specifications.....	20		
<b>4 First Use</b> .....	<b>21</b>		
4.1 First Timer Setting.....	21		
4.2 Initial Cleaning .....	21		
<b>5 Using the Oven</b> .....	<b>23</b>		
5.1 General Information on Using the Oven .....	23		
5.2 Operation of the Oven Control Unit .....	23		
5.3 Settings .....	29		
<b>6 General Information About Baking</b> .	<b>31</b>		
6.1 General Warnings About Baking in the Oven .....	31		
6.1.1 Pastries and oven food .....	31		

## 1 Safety Instructions

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

### 1.1 Intended Use

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

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



### 1.3 Electrical Safety

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

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.
- If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

#### **1.4 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

#### **1.5 Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

 **1.6 Safety of Use**

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

 **1.7 Temperature Warnings**

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

### 1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

### 1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire

since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of

greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other compon-

ents that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.

- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



### **1.10 Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.



### 1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.

- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during prolysis.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

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

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



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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

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

### 2.2 Package Information

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

## 2.3 Recommendations for Energy Saving

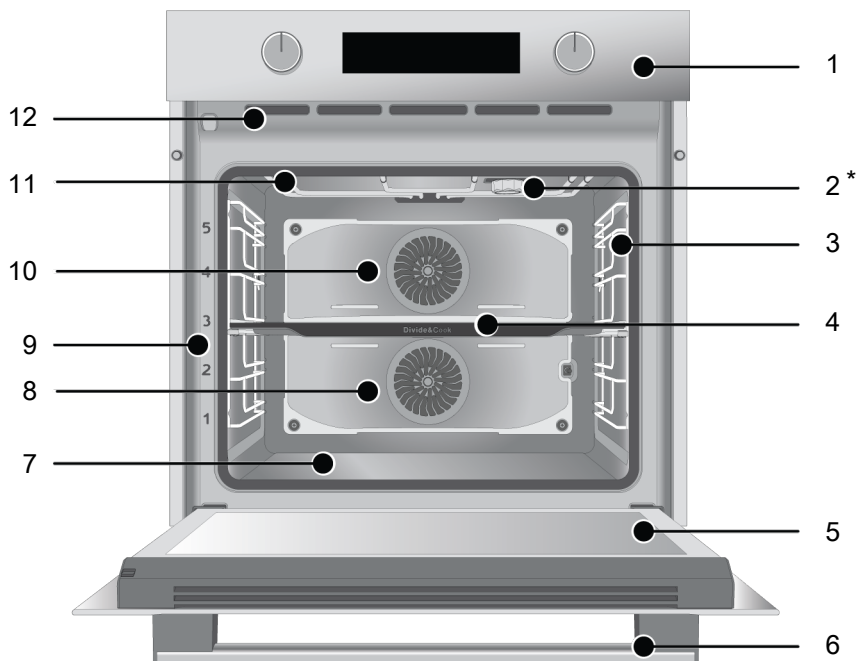
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

## 3 Your product

EN

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Shelf positions

11 Upper heater

2 Lamp

4 Cross-partition sheet

6 Handle

8 Lower fan motor (behind the sheet)

10 Upper fan motor (behind the sheet)

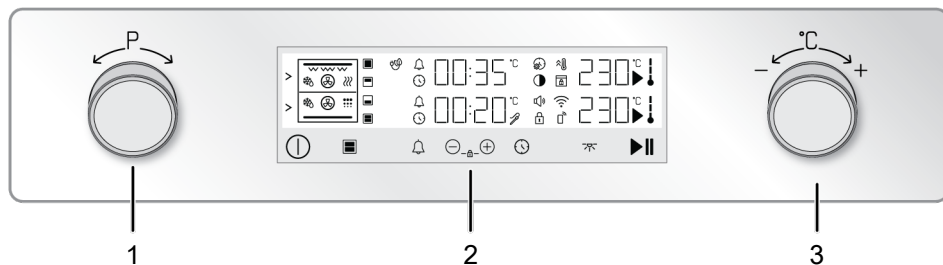
12 Ventilation holes

\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

### 3.2.1 Control Panel




- 1 Function selection knob  
3 Temperature knob


- 2 Control unit

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

#### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. To select, first touch the  key and turn on the oven. Then, rotate the function selection knob to the right/left.

#### Temperature knob


You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. To select, first touch the  key and turn on the oven. Then, rotate the temperature knob to the right/left.

#### Oven inner temperature indicator




You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.




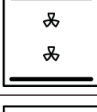
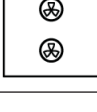
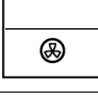
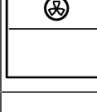
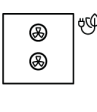
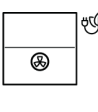
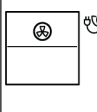
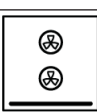
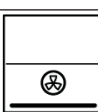
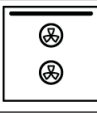

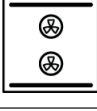



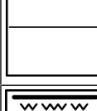

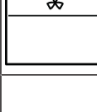

### 3.3 Oven operating functions

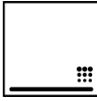


On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

 If the cross-partition sheet is placed in the product, the maximum temperatures of 280 °C decrease to 250 °C.


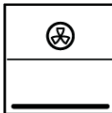
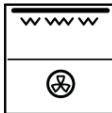
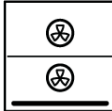
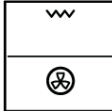

#### Lower-Upper and Single Large section

Function symbol			Function description	Temperature range (°C)	Description and use
Single large section	Lower Section	Upper section			
			Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.

	-	-	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
		-	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	-	-	Fan assisted bottom/top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
			Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking of your food at different shelf levels.
			Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Turbo cooking" in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer. When this function is selected, "ECO" is seen on the screen for 2 seconds. After 2 seconds, suggested temperature value is shown.
		-	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	-		Top + Fan heating	40-280	Upper heater and fan heater on the back wall operate. Hot air is better distributed via the fan compared to just via upper heater.
	-	-	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	-		Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	-		Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	-		Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	-	-	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.

	-	-	Easy steam cleaning	-	It varies depending on the product model. It may not be available on your product. This function allows the dirt inside the oven (which has not been staying for a long time) to be softened and easily cleaned. See the cleaning section for easy steam cleaning.
	-	-	Pyrolysis - economy mode	-	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. It is recommended to use when the oven is slightly dirty. Read the explanations in the maintenance and cleaning section for this function.
	-	-	Pyrolysis	-	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Read the explanations in the maintenance and cleaning section for this function.

### Upper-Lower section interworking function combinations

Function symbol	Function description	Function symbol	Function description	Function symbol	Function description
	Fan Heating + Fan Heating		Fan Heating + Bottom heating		Full grill + Fan Heating
	Fan Heating + Pizza function		Low grill + Fan Heating		Operating with fan + Operating with fan

### Upper-Lower section interoperability temperature setting intervals

Temperature of one section is impacted by the temperature setting of the other section in the double section cooking processes. For this reason, there are restrictions according to the temperatures adjusted for the sections. The temperature intervals that you can set for other section are given in the following tables based on the temperature you have set for one section.

Temperature set for upper section (°C)	Temperature that can be set for lower section		Temperature set for lower section (°C)	Temperature that can be set for upper section	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

## Oven cooking sections

You can cook in 4 different ways in different sections using the cross-partition sheet in your oven or by exiting the product.

### Upper Section



You can only cook in the upper section. Suitable for grilling and small size cooking. When the upper section is active, the screen displays the function of the top section, temperature indicator, and time/duration indicator screens. This section is active only if there is a > symbol next to the upper section function screen.

### Lower Section



You can only cook in the lower section. Suitable for medium size cooking. When the lower section is active, the screen displays the function of the lower section, temperature indicator, and time/duration indicator screens. This section is active only if there is a > symbol next to the lower section function screen.

### Lower-Upper Section



You can cook in the upper and lower compartments at the same time. It is suitable for cooking two different foods. When the upper and lower sections are active, the function, temperature indicator and time/duration indicator screens specific to these sections appear separately on the screen. If both sections have > symbols next to their function screens, both sections are active.

### Single Large Section

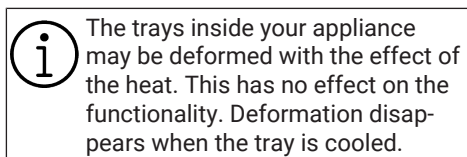


You can cook in the single large section. Suitable for large size and multiple cooking. When the single large compartment is act-

ive, the function screen for both sections is customized to a single section. The temperature indicator and time/duration indicator screens for the lower compartment appear.

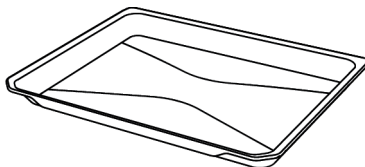
## 3.4 Product Accessories

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



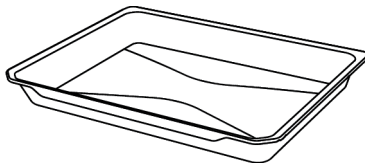
### Standard tray

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



### Deep tray

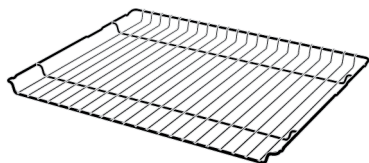
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



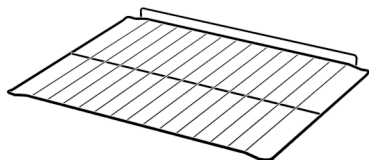
### Wire grill

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

**On models with wire shelves :**

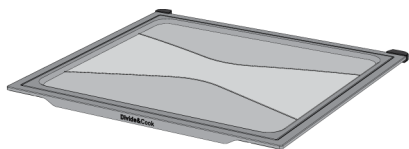


**On models without wire shelves :**



### Cross-partition sheet

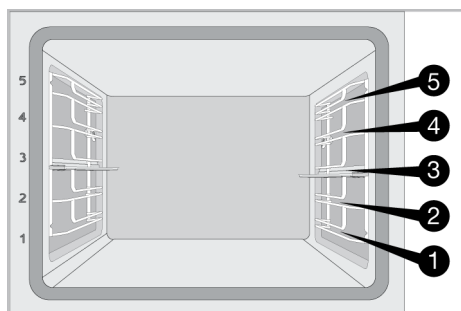
It is used to divide the cooking section into two separate sections.



## 3.5 Use of Product Accessories

### Cooking shelves

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

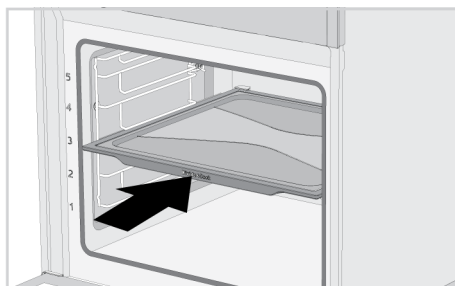


### Placement of the cross-partition sheet

In order to cook only in the upper, lower or together in the lower and upper sections in your oven, place the cross-partition sheet as shown in the following figure on the 3. rack position.

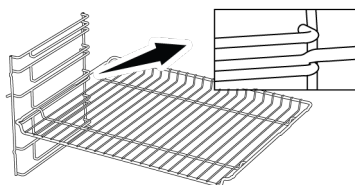


Before placing the cross-partition sheet 3, seat it on the end of the rack evenly and then place it into the oven firmly. If you place it at an angled position, cross-partition sheet shall be damaged.



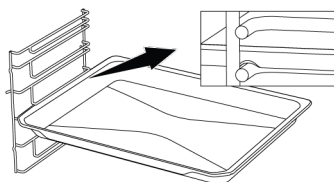
### Placing the wire grill on the cooking shelves

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



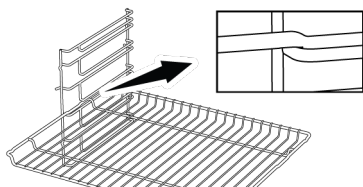
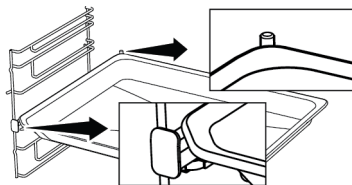
### Placing the tray on the cooking shelves

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



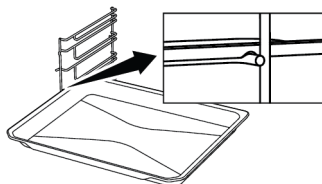
### Stopping function of the wire grill

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



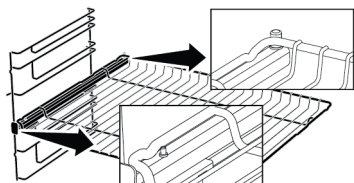
### Tray stopping function

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



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

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



### 3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	2,8
Oven type	Multifunction oven

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

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



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



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




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

## 4 First Use




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


### 4.1 First Timer Setting


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

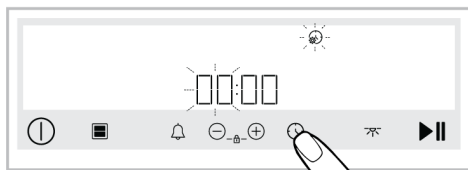
1. When oven is started for the first time the time of day set on the oven is shown on the display.
2. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.




⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. After the countdown is over, the settings menu is activated.

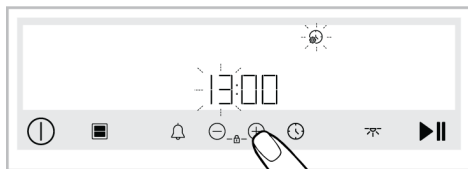
3. Touch the /  keys until the  symbol appears on the display.


4. Touch the  key to activate the timer field.

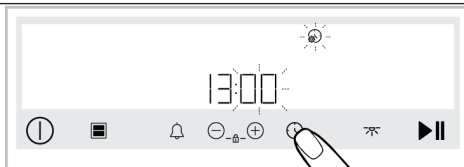
⇒ The timer field and the  symbol flash on the display.






5. Set the time of day by touching the /  keys and activate the minutes field by touching the  key again.




⇒ The minutes field and the  symbol flash on the display.



6. Touch the /  keys to set the minute. Confirm the setting by touching the  key.



⇒ The time of day is set and the  symbol illuminates continuously.

**i** If the first timer setting is not performed, the time of day starts from 12:00. You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

**i** In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

### 4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.

**i** Leave the cross-partition sheet in the oven.

3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your

product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.

5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**Before using the accessories:**

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

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

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

## 5 Using the Oven

### 5.1 General Information on Using the Oven

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

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

#### Oven lighting

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

If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lighting turns on automatically.

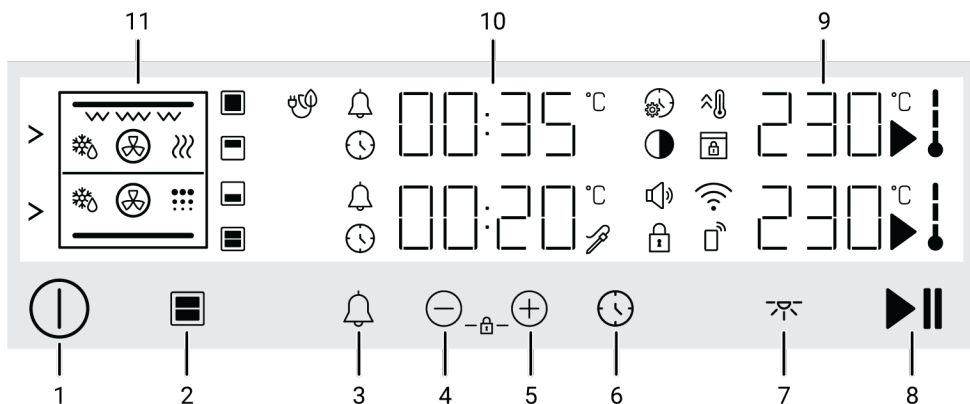
If there is a key on the control panel: In cases where the oven lamp is automatically switched on or off, you can turn the lamp on and off at any time by touching the key.

### 5.2 Operation of the Oven Control Unit

#### General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the preset baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the **"Settings"** section.

#### Control unit
























**Keys :**

- 1 : On/off key
- 2 : Cooking section selection key
- 3 : Alarm key
- 4 : Decrease and advance key
- 5 : Increase and advance key
- 6 : Time and settings key
- 7 : Lamp key
- 8 : Baking start/stop key

**Indicator areas :**


- 9 : Temperature indicator area
- 10 : Timer/duration indicator area
- 11 : Function display

**Display symbols :**

-  : Baking time symbol
-  : Alarm symbol
-  : Baking symbol
-  : In-oven temperature symbol
-  : Quick heating (booster) symbol
-  : Settings symbol
-  : Key lock symbol
-  : Volume level symbol
-  : Brightness symbol
-  : Defrosting symbol
-  : Keep warm symbol
-  : Symbol of baking with eco fan
-  : Single large cooking section symbol
-  : Lower cooking section symbol
-  : Upper cooking section symbol
-  : Double cooking section symbol
-  : Remove control symbol \*
-  : Wifi symbol \*
-  : Self-cleaning symbol \*
-  : Door lock symbol \*
-  : Meat probe symbol \*

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

**Turning on the oven**


Turn on the oven by touching the  key. If the cross-partition sheet is not installed after the oven is opened, the first operating function of the single large section appears on the screen. If the crosspartition sheet is

inserted, the first working function for the lower section is displayed. The operating function, temperature and baking time can be adjusted when the display is in this status.



If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 3 minutes and the time of day is shown on the display.

**Turning off the oven**


Turn off the oven by touching the  key. The time of day is shown on the display.

**Cooking in one large section, only in the lower section or only in the upper section**

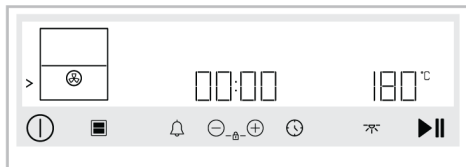
- ✓ The following steps describe cooking in the single large section, only the lower section or simply cooking in the upper section, mutually.



To cook in one large section, remove the cross-partition sheet from the product.

1. To cook in one large section, remove the cross-partition sheet from the product. If you only want to cook in the lower or only upper section, install the intermediate compartment sheet.
2. Turn on the oven by touching the  key.

⇒ If the cross-partition sheet is not installed after the oven is opened, the first operating function of the single large section appears on the screen. If the crosspartition sheet is inserted, the first working function for the lower section is displayed.



*Illustration 1:* If the cross-partition sheet is inserted:

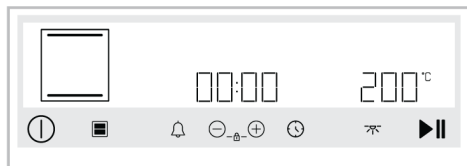

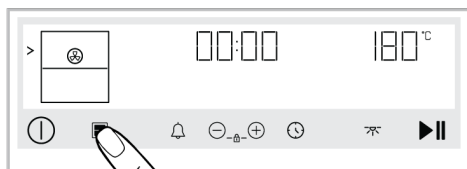


Illustration 2: If the cross-partition sheet is not inserted:


- When the cross-partition sheet is inserted, the lower section cooking area screen is activated. Just tap  key to select the upper section.

⇒ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.




- When the cooking section you want to cook is active, select the function you want to cook with the function selection button.
- The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you want to cook with the temperature knob if you would like to change this temperature.





 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

- If you want to cook without setting the cooking time, tap  key to start cooking.

 If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

⇒ Your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the display. On the display, the ▶ and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

- If you want to cook by setting the cooking time tap  key once.

⇒ The  symbol appears on the display.

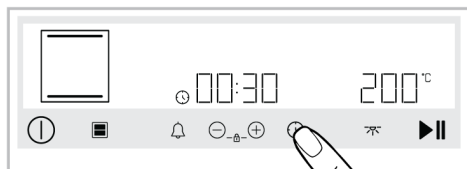


Illustration 3: For single large section:

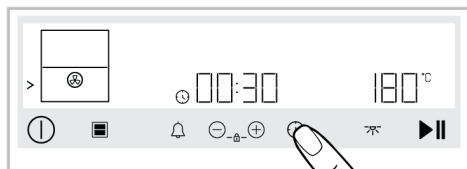


Illustration 4: Only for lower section:

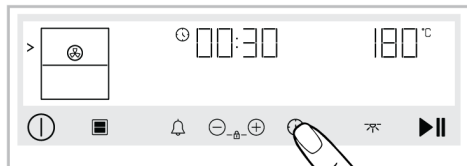


Illustration 5: Only for upper section:

**i** To quickly set the baking time, you can touch the  $\oplus$  key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use  $\oplus/\ominus$  keys to change the time.

8. Set the cooking time with the  $\oplus/\ominus$  keys.

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

9. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the  $\blacktriangleright||$  key to start baking.
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected operating function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the  $\blacktriangleright$  and  $\downarrow$  symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the  $\downarrow$  symbol will light up.
10. If you cooked without setting the cooking time, the oven does not turn off automatically. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the  $\blacktriangleright||$  key to end the baking or touch the  $\textcircled{1}$  key to turn off the oven completely.

11. If you cooked by setting the cooking time, after the set cooking time is completed, "End" text appears on the screen, an audible warning is heard and cooking stops.

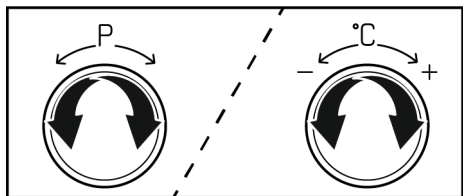
- ⇒ The warning sounds for two minutes. While the audible warning is given and "End" text appears on the display, if you touch  $\blacktriangleright||$  key, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the  $\textcircled{1}$  key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

### Cooking together in the lower section and upper section

- ✓ The following steps describe how to cook different dishes together in the lower section and upper section. Before cooking starts, determine the upper and lower section functions that are suitable for your meals. See "Oven operating functions" for combinations of upper-lower section functions.
1. Insert the cross-partition sheet and place your meals on the corresponding shelves of the oven sections where you will cook.
  2. Turn on the oven by touching the  $\textcircled{1}$  key.
    - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function of lower section is displayed on the screen.



3. In the lower section, adjust the desired working function and temperature with the function and temperature selection buttons.



⇒ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.

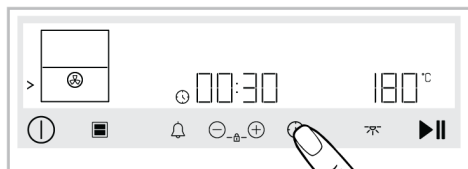
4. If you want to cook without setting the cooking time, tap ►|| key to start cooking.

**i** If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

⇒ The lower section of your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the screen. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

5. If you want to cook by setting the cooking time tap ⌚ key once.

⇒ The ⌚ symbol appears on the time/duration screen of the lower section.



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

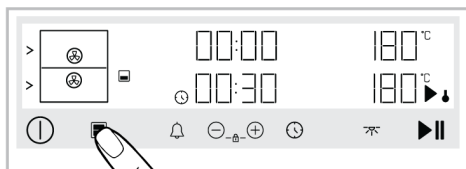
6. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.

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

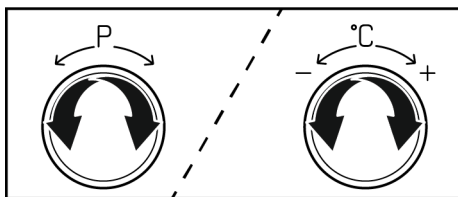
7. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ►|| key to start baking.

⇒ The lower section of your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up.

8. Tap ◼ key to activate the upper section.



9. In the upper section, adjust the desired working function and temperature with the function and temperature selection buttons.



⇒ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.

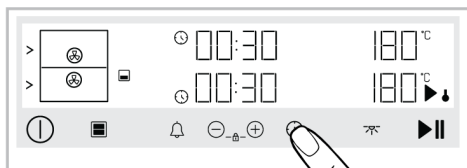
10. If you want to cook without setting the cooking time, tap ►|| key to start cooking.

**i** If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

- ⇒ The upper section of your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the screen. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

11. If you want to cook by setting the cooking time tap ⌚ key once.

- ⇒ The ⌚ symbol appears on the time/duration screen of the upper section.



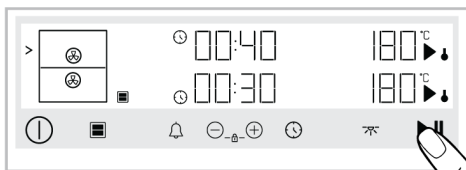
**i** To quickly set the baking time, you can touch the ⊕ key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use ⊕/⊖ keys to change the time.

12. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.

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

13. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ►|| key to start baking.

- ⇒ The upper section of your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up.



14. If you have cooked without setting the cooking time, the oven will not automatically turn off for both of the sections. You have to control baking and turn it off yourself. End cooking by tapping the ►|| key, while the section, where your cooking has been completed, is active. When the cooking of the other section is finished, first activate the other section with the ■ key and tap the ►|| key to end the cooking. If you want to close both sections, tap the ⌚ key to turn off the oven completely.

15. If you cooked by setting the cooking time, "End" text appears on the temperature indicator screen of the section where the cooking time has been completed, the audible warning is heard and that section stops cooking. The other section continues to work until the cooking time is over. When the cooking time is completed in the other section, "End" text appears on the temperature indicator screen of that section, an audible warning is heard and that section stops cooking.

- ⇒ Within each section, the warning sounds for two minutes at the end of the alarm period. While the audible

warning is given and "End" text appears on the display, if you touch ►► key, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ① key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.


### 5.3 Settings

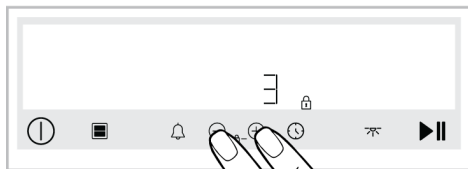




The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the countdown expires, the relevant menu or setting is activated.

#### Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.

1. Touch the (+)/(-) keys simultaneously until the  symbol appears on the display.





- ⇒ The  symbol appears on the display and the key lock is activated. When any key is touched after the key lock is set, an audible signal is heard and the  symbol flashes.



While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

#### Deactivating the key lock

1. Touch the (+)/(-) keys simultaneously until the  symbol disappears from the display.
  - » The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.



#### Setting the alarm

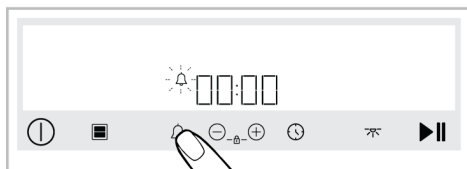
You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking.


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

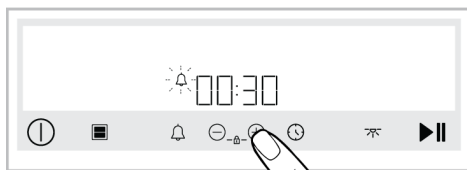



The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.


1. Touch the  key to set the alarm period.
  - ⇒ The  symbol starts to flash on the display.



2. Set the alarm time with the (+)/(-) keys. Touch the  key again to confirm the setting.



- ⇒ The  symbol illuminates continuously and the alarm time starts to count down on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

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

#### Turning off the alarm

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

### If you want to cancel the alarm;

1. Touch the 🔔 key to reset the alarm period. Touch the ⊖ key until the "00:00" symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by pressing the 🔔 key for a long time.

### Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the ⊕/⊖ keys until the 🔊 appears on the display.
3. Activate the volume setting by touching the ⌚ key again. **(b-1, b-2)**
4. Set the desired tone with the ⊕/⊖ keys.
  - ⇒ Selected volume setting is confirmed immediately. Touch the ⌚ key to return to the settings menu.

### Setting the display brightness

You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the ⊕/⊖ keys until the 🌞 appears on the display.
3. Activate the brightness setting by touching the ⌚ key again.
4. Set the desired brightness with the ⊕/⊖ keys. **(d-1, d-2, d-3)**
  - ⇒ Selected brightness setting is confirmed immediately. Touch the ⌚ key to return to the settings menu.

### Setting the quick preheating (Booster) function

You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheating setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the ⊕/⊖ keys until the 🔥 symbol appears on the display.
3. Activate the quick preheating setting (booster) by touching the ⌚ key again.
4. With the ⊕/⊖ keys turn the "OFF" setting to "ON" on the display.
  - ⇒ Selected quick preheating setting is confirmed immediately. Touch the ⌚ key to return to the settings menu.

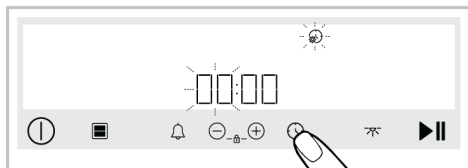


You may turn off the quick preheating setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the automatic quick preheating setting.

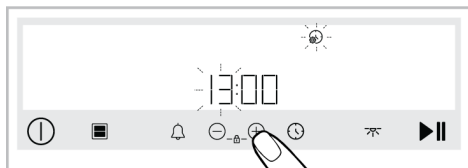
### Changing the time of day

To change the time of day that you have previously set,

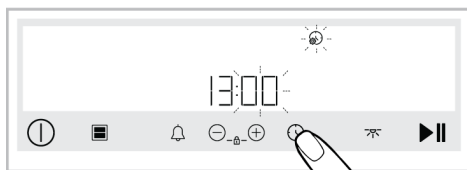
1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the ⊕/⊖ keys until the 🕒 symbol appears on the display.
3. Touch the ⌚ key to activate the timer field.
  - ⇒ The timer field and the 🕒 symbol flash on the display.



4. Set the time of day by touching the  $\oplus$ / $\ominus$  keys and activate the minutes field by touching the  $\odot$  key again.



- ⇒ The minutes field and the  $\odot$  symbol flash on the display.



5. Touch the  $\oplus$ / $\ominus$  keys to set the minute. Confirm the setting by touching the  $\odot$  key.
- ⇒ Adjusted time of the day is confirmed immediately. Touch the  $\odot$  key to return to the settings menu.

## 6 General Information About Baking

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

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

### 6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.

- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

#### 6.1.1 Pastries and oven food

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.

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

### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.

- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

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

### Cooking table for pastries and oven foods in single large section

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	3	190	40 ... 50
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray *	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	3	160	30 ... 40
	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	35 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	30 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	25 ... 35
	Standard tray *	Fan Heating	3	180	30 ... 40
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	35 ... 45
	Standard tray *	Fan Heating	3	200	35 ... 45
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 veya 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	60 ... 80
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standard tray *	Pizza function	3	250 ... 280	6 ... 12

Preheating is recommended for all food.

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

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

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	1 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	160	35 ... 45
Cookie	2 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	30 ... 40
Dough pastry	2 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	30 ... 40

Preheating is recommended for all food.

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

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

### Cooking table for pastries and oven foods in upper section

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	4	190	45 ... 55
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	4	170	30 ... 40
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	4	180	35 ... 45

Preheating is recommended for all food.

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

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

## Cooking table for pastries and oven foods in lower section

### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	1	190	45 ... 55
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	1	160	40 ... 50
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	250 ... 280	10 ... 15

Preheating is recommended for all food.

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

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

### "Eco fan heating" operating function

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the in-

ternal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.

- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

### Cooking table for "Eco fan heating" operating function in single large section

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	2	180	30 ... 40
Cookie	Standard tray *	3	200	30 ... 40
Dough pastry	Standard tray *	2	200	35 ... 50

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

### Cooking table for "Eco fan heating" operating function in upper large section

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	4	180	35 ... 50
Cookie	Standard tray *	4	200	45 ... 55
Dough pastry	Standard tray *	4	220	35 ... 50

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

## 6.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

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

### Cooking table for meat, fish and poultry in a single large section

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 210	65 ... 85
	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 210	65 ... 85
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

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

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

## Cooking table for meat, fish and poultry in upper section

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	Fan Heating	4	15 mins. 250/ max, after 210	80 ... 105
Fish	Standard tray *	Fan Heating	4	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

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

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

## Cooking table for meat, fish and poultry in lower section

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	Fan Heating	1	15 mins. 250/ max, after 210	70 ... 95
Fish	Standard tray *	Fan Heating	1	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

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

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

### 6.1.3 Grill

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

#### General warnings

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

#### The key points of the grill

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

#### Grill table for single large section

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	2 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### Grill table for upper section

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	2 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### 6.1.4 Test foods

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

### Cooking table for test dishes single large section

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
	Standard tray *	Fan Heating	3	140	15 ... 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray *	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	3	160	30 ... 40
	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	60 ... 80

Preheating is recommended for all food.

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

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

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25
Small cakes	1 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	160	35 ... 45

Preheating is recommended for all food.

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

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

### Grill table for single large section

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	2 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### Cooking table for lower and upper section together

Cooking section	Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Upper	Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	4	150	35 ... 50
Lower	Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	35 ... 50
Upper	Whole chicken	Standard tray *	Fan Heating	4	15 mins. 250/ max, after 190	80 ... 100
Lower	Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	1	180	45 ... 55
Upper	Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	4	180	45 ... 55
Lower	Fish	Standard tray *	Fan Heating	1	200	20 ... 30
Upper	Fish	Standard tray *	Fan Heating	4	200	20 ... 30
Lower	Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	1	180	35 ... 50
Upper	Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	4	180	30 ... 45
Lower	Pizza	Standard tray *	Pizza	2	250	10 ... 17

Preheating is recommended for all food.

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

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

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

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

#### Inox - stainless surfaces

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

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

#### Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 41]").
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

#### Catalytic surfaces

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

## Glass surfaces

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

## Plastic parts and painted surfaces

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

## 7.2 Cleaning Accessories

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

## 7.3 Cleaning the Control Panel

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

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

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

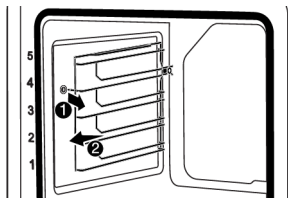
### Cleaning the side walls of the oven

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

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

### To remove the side wire shelves:

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



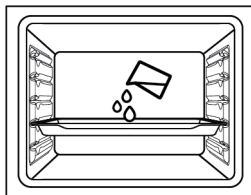
- To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### 7.5 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

- Remove all accessories inside the oven.
- Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

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



- Select the easy steam cleaning function. The cleaning time appears on the display and this duration cannot be changed.

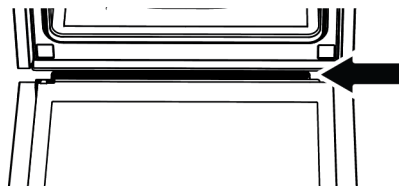
Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.



In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



### 7.6 High temperature self-cleaning

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

#### General warnings






#### Hot surfaces cause burns!

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

- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.

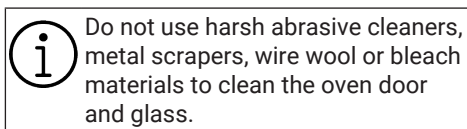
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven. Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.
- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.

### To start the pyrolysis function:

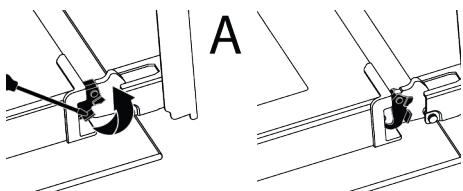
1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "Pyrolysis" or "Pyrolysis - economy mode" function according to the dirtiness condition of your oven. If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. This function takes less time than the "Pyrolysis" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.
4. Start cleaning by touching the ►|| key.
  - ⇒ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.
5. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  lock symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
6. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display. Turn off the oven by touching the  key.
7. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.

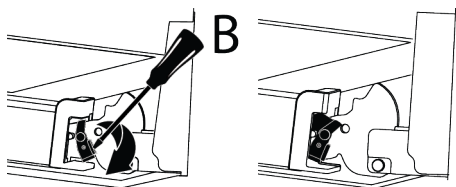
## 7.7 Cleaning the Oven Door

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

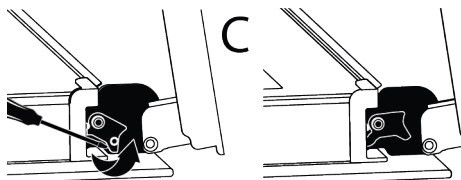


### Removing the oven door

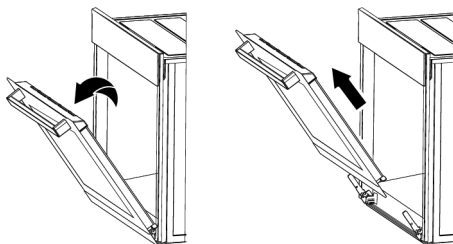
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



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



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



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

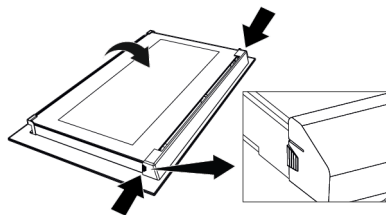


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

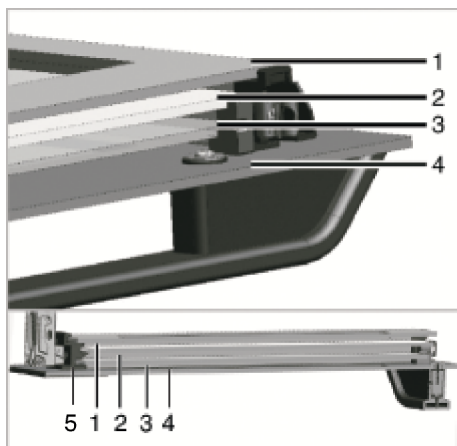
## 7.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

1. Open the oven door.

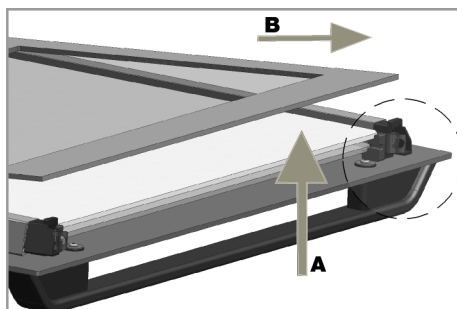


2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



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

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



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



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

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

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



After cleaning, all glasses must be reassembled.

## 7.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

### Replacing the oven lamp

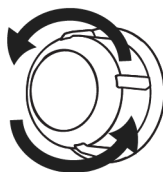
#### General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

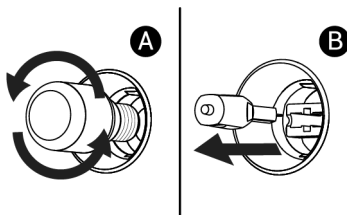
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or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

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

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



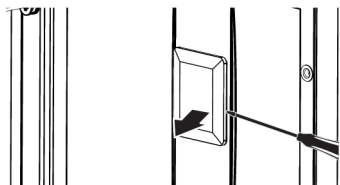
- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



- Refit the glass cover.

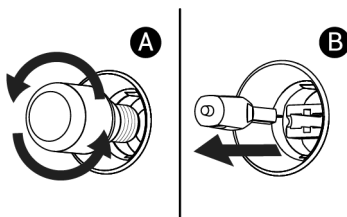
#### If your oven has a square lamp,

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



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.

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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

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

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

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

### Water droplets appear while cooking

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

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

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

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

### Oven light is not on.

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

### Oven is not heating.

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

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

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

**After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.**

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.



## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>50</b>
1.1	Utilisation prévue.....	50
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	51
1.3	Sécurité électrique.....	52
1.4	Sécurité des transports.....	53
1.5	Sûreté des installations.....	54
1.6	Sécurité d'utilisation.....	54
1.7	Alertes de température.....	55
1.8	Utilisation des accessoires.....	56
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	56
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage.....	57
1.11	Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse).....	58
<b>2</b>	<b>Instructions relatives à l'environnement.....</b>	<b>58</b>
2.1	Directive sur les déchets.....	58
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets.....	58
2.2	Informations sur l'emballage.....	59
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie.....	59
<b>3</b>	<b>Votre appareil.....</b>	<b>60</b>
3.1	Présentation de l'appareil.....	60
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	60
3.2.1	Panneau de commande.....	61
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....	61
3.4	Accessoires de l'appareil.....	65
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	65
3.6	Spécifications techniques.....	68
<b>4</b>	<b>Première utilisation.....</b>	<b>69</b>
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois.....	69
4.2	Premier nettoyage.....	69
<b>5</b>	<b>Utilisation du four.....</b>	<b>70</b>
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four.....	70
5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	70
5.3	Réglages.....	76
<b>6</b>	<b>Informations générales sur la cuisine.....</b>	<b>79</b>
6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four.....	79
6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four.....	79
6.1.2	Viande, poisson et volaille.....	84
6.1.3	Grille.....	85
6.1.4	Aliments test.....	86
<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>88</b>
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	88
7.2	Accessoires de nettoyage.....	90
7.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	90
7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	90
7.5	Nettoyage facile à la vapeur.....	90
7.6	Auto-nettoyage à haute température.....	91
7.7	Nettoyage de la porte du four.....	92
7.8	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	93
7.9	Nettoyage de la lampe du four.....	94
<b>8</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>95</b>

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

### 1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

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



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



### 1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.

- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

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

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée.

Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.

- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



#### 1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à

bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

### **1.5 Sûreté des installations**

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des

sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

### **1.6 Sécurité d'utilisation**

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accro-

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

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



### 1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.

- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.

### 1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.

### 1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud,

retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.

- Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

### **1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

### 1.11 Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)

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

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

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

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

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

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



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

correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

---

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

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

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

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

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

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

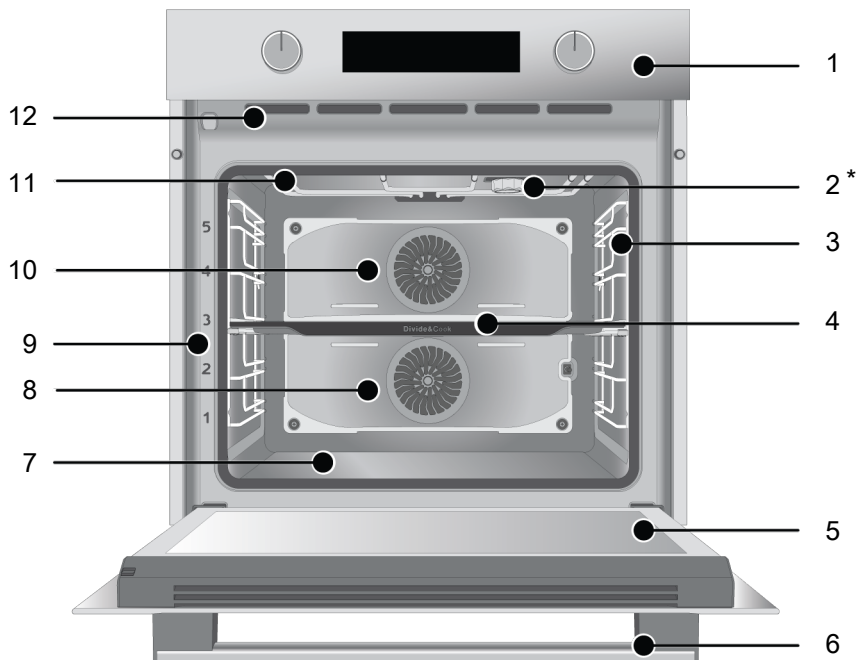
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

## 3 Votre appareil

### 3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Positions de l'étagère

11 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Feuille de séparation

6 Poignée

8 Moteur du ventilateur inférieur (derrière la plaque d'acier)

10 Moteur du ventilateur supérieur (derrière la plaque d'acier)

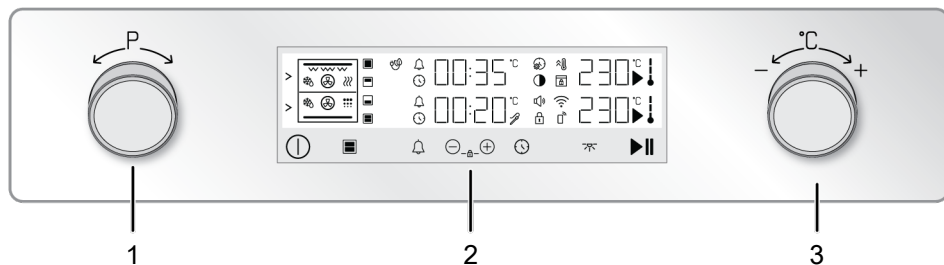
12 Ouvertures de ventilation

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

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

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

### 3.2.1 Panneau de commande




- 1 Bouton de sélection de fonctions  
3 Bouton de sélection de température


- 2 Unité de contrôle

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

#### Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Pour la sélectionner, il faut premièrement appuyer sur la touche  et allumer le four. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonctions vers la droite/gauche.

#### Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Pour la sélectionner, il faut premièrement appuyer sur la touche  et allumer le four. Ensuite, tournez le bouton de de fonction vers la droite/gauche.

#### Symbole de température interne du four

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Lorsque la cuisson commence, le symbole est visible sur l'écran et lorsque la température intérieure atteint la température programmée, chaque niveau du symbole s'allume.

### 3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.



Si la feuille de séparation est placée dans le produit, les températures maximales de 280 °C diminuent jusqu'à 250 °C.

## Section inférieure-supérieure et grande section unique

FR

Symboles des fonctions			Description de la fonction	Plage de température (en °C)	Description et utilisation
Grande section unique	Section inférieure	Section supérieure			
			Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	-	-	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
		-	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
	-	-	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
			Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Cette fonction est appropriée pour la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
			Chaleur tournante éco	160-220	Vous pouvez utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie au lieu d'utiliser « Turbo cooking » dans la plage comprise entre 160 et 220 °C. Mais, la durée de cuisson sera légèrement plus longue. Lorsque cette fonction est sélectionnée, "ECO" s'affiche à l'écran pendant 2 secondes. Après 2 secondes, la valeur de température suggérée est affichée.
		-	Fonction Pizza	40-280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	-		Élément chauffant supérieur + ventilateur	40-280	Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur situés dans la paroi arrière sont en marche. De l'air chaud est mieux distribué avec le ventilateur en comparaison avec la situation où seul le chauffage supérieur fonctionne.

	-	-	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	-		Gril inférieur	40-280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	-		Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	-		Gril complet assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	-	-	Garder chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	-	-	Nettoyage facile à la vapeur	-	Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Cette fonction permet de ramollir la saleté qui se trouve à l'intérieur du four (qui ne reste pas longtemps) et de la nettoyer facilement. Voir la section sur le nettoyage pour un nettoyage facile à la vapeur.
	-	-	Pyrolyse - Mode Économie	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Il est recommandé de l'utiliser lorsque le four est légèrement sale. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage.
	-	-	Pyrolyse	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage.

### Combinaisons de fonctions d'interfonctionnement entre les sections supérieure et inférieure

Symboles des fonctions	Description de la fonction	Symboles des fonctions	Description de la fonction	Symboles des fonctions	Description de la fonction
	Chaleur tournante + Chaleur tournante		Chaleur tournante + Chauffage par le bas		Grille complète + Chaleur tournante
	Chaleur tournante + Fonction Pizza		Gril inférieur + Chaleur tournante		Décongelation avec ventilateur + Décongelation avec ventilateur

## Interopérabilité des intervalles de réglage de la température des sections supérieure et inférieure

Dans les processus de cuisson à double section, la température d'une section est influencée par le réglage de la température de l'autre section. C'est pourquoi certaines limites sont appliquées en fonction du réglage de la température de ses sections. Les intervalles de température que vous pouvez régler pour l'autre section sont indiqués dans les tableaux suivants en fonction de la température que vous avez réglée pour une section.

Température réglée pour la section supérieure (°C)	Température qui peut être réglée pour la section inférieure		Température réglée pour la section inférieure (°C)	Température qui peut être réglée pour la section supérieure	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

### Sections de cuisson au four

Vous pouvez cuisiner de 4 façons différentes dans des sections différentes en utilisant la feuille de compartimentage de votre four ou en sortant du produit.

#### Section supérieure



Vous ne pouvez cuisiner que dans la partie supérieure. Convient pour les grillades et la cuisine de petite taille. Lorsque la section supérieure est active, l'écran affiche la fonction de la section supérieure, l'indicateur de température et l'indicateur de temps/durée. Ce compartiment n'est actif que s'il y a un > symbole à côté de l'écran de fonction de la section supérieure.

#### Section inférieure



Vous ne pouvez cuisiner que dans la section inférieure. Convient pour une cuisson de taille moyenne. Lorsque la section inférieure est active, l'écran affiche la fonction de la section inférieure, l'indicateur de tem-

pérature et l'indicateur de temps/durée. Ce compartiment n'est actif que s'il y a un > symbole à côté de l'écran de fonction de la section supérieure.

#### Section inférieure-inférieure



Vous pouvez cuisiner dans les compartiments supérieur et inférieur en même temps. Il convient pour la cuisson de deux aliments différents. Lorsque les sections supérieure et inférieure sont actives, les écrans de fonction, d'indicateur de température et d'indicateur de temps/durée propres à ces sections apparaissent séparément à l'écran. Si les deux compartiments ont > des symboles à côté des écrans de fonction, les deux sélections sont actives.

#### Grande section unique



Vous pouvez cuisiner dans la grande section unique. Convient aux grandes dimensions et à la cuisson multiple. Lorsque le

grand compartiment unique est actif, l'écran de fonction des deux sections est personnalisé en une seule section. Les écrans de l'indicateur de température et de l'indicateur de durée/temps pour le compartiment inférieur apparaissent.

### 3.4 Accessoires de l'appareil

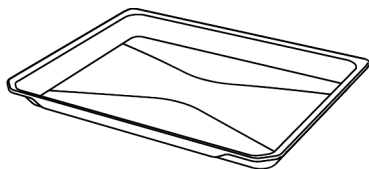
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



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

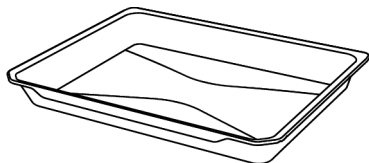
#### Plateau standard

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



#### Plateau profond

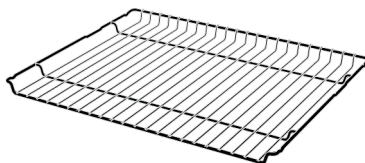
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.



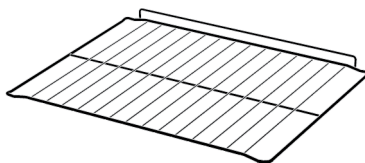
#### Grille métallique

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

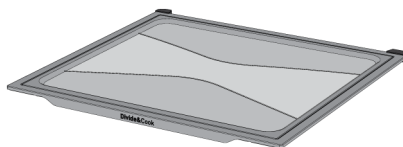


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



#### Feuille de séparation

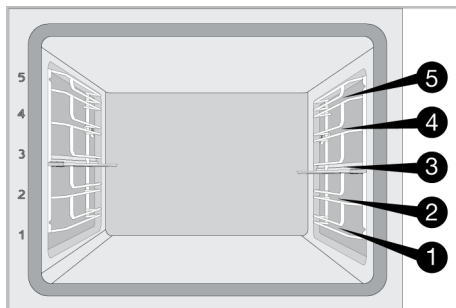
Il est utilisé pour diviser la section de cuisson en deux sections distinctes.



### 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

#### Étagères de cuisson

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

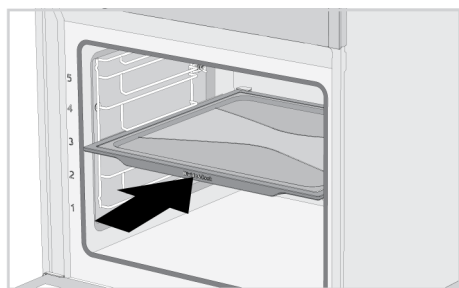


## Placement de la feuille de séparation

Pour cuire uniquement dans la partie supérieure, inférieure ou ensemble dans les parties inférieure et supérieure de votre four, placez la plaque de séparation comme indiqué dans la figure suivante sur la position de la 3. grille.

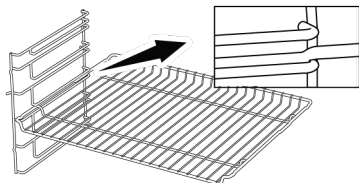


Avant de placer la plaque de séparation transversale 3, posez-la uniformément sur l'extrémité de la grille, puis placez-la fermement dans le four. Si vous la placez à un angle, la plaque de séparation sera endommagée.



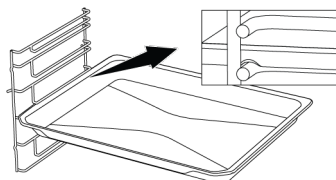
## Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

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



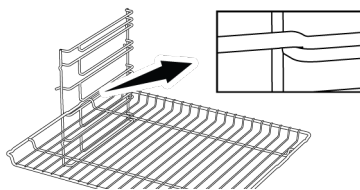
## Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

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



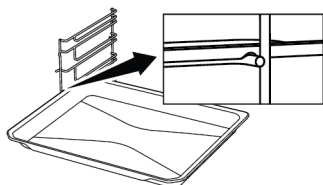
## Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.



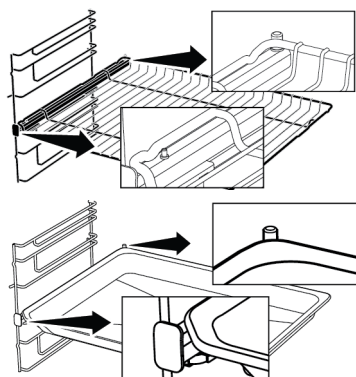
## Fonction d'arrêt de plateau

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



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

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



### 3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 - 600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consommation totale d'énergie (kW)	2,8
Type de fours	Four multifonction

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

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



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



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









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

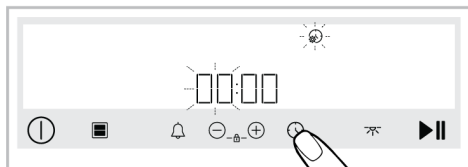
## 4 Première utilisation




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

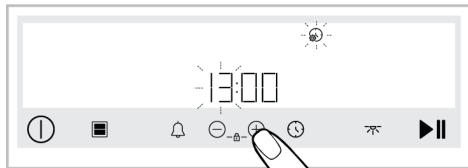
### 4.1 Réglage de l'heure pour la première fois


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

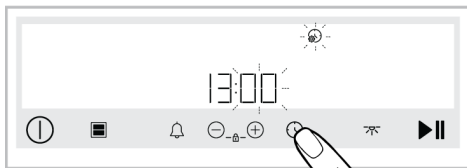
1. Lors de la première utilisation du four, l'heure du jour réglée sur le four s'affiche sur l'écran.
2. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
  - ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.
3. Appuyez sur les touches /  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur  la touche pour activer le champ du temporisateur.
  - ⇒ Le champ Temporisateur et le symbole  clignotent à l'écran.






5. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches /  et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .




⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



6. Appuyez sur les touches /  pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .



⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole  s'allume constamment.

**i** Si le premier réglage de l'heure n'est pas effectué, l'heure du jour commence à partir de 12 h 00. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « **Réglages** ».

**i** En cas de panne de courant prolongée, le réglage de l'heure du jour est annulé. Il devrait être remis en place.

### 4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.

**i** Il est utilisé pour diviser la section de cuisson en deux sections distinctes.

3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les

couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.

4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essayez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

## 5 Utilisation du four

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

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

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

### Avant d'utiliser les accessoires ;

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

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



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

### Éclairage du four

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

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

Si la porte de l'appareil s'ouvre alors que le four fonctionne ou est en position fermée, l'éclairage du four s'allume automatiquement.

S'il y a  cliqué sur le panneau de contrôle : Dans les cas où la lampe du four s'allume ou s'éteint automatiquement, vous pouvez allumer et éteindre la lampe à tout moment en touchant la  touche.


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

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

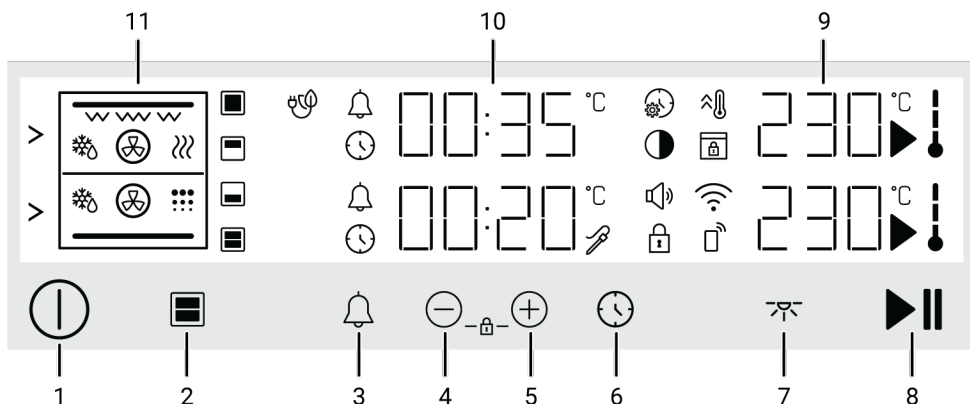
- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5:59 heures. Dans la fonction de maintien au chaud, cette heure est de 23:59 heures.

En cas de panne de courant, la cuisson et la durée de cuisson pré-réglées sont annulées.

- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Il est nécessaire de sauvegarder les réglages effectués, soit en touchant la touche correspondante dans la description, soit en attendant un court instant.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.

- Si le réglage du préchauffage rapide est actif sur l'unité de commande, le  apparaît sur l'affichage lorsque vous commencez à cuisiner et que le four atteint rapidement la température que vous avez définie pour la cuisson. Pour les réglages de préchauffage rapide, voir la section « **réglages** ».

### Unité de contrôle









#### Touches :
















- 1 : Touche marche/arrêt
- 2 : Touche de sélection de la section de cuisson
- 3 : Touche d'alarme
- 4 : Touche de diminution et d'avance
- 5 : Touche d'augmentation et d'avance
- 6 : Touche du minuteur et de réglages
- 7 : Touche de lampe
- 8 : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

#### Zones d'indicateur :

- 9 : Zone d'indication de la température
- 10 : Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 11 : Affichage de fonction

#### Symboles d'affichage :

-  : Symbole de l'heure de cuisson
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de cuisson
-  : Symbole de la température du four
-  : Symbole du chauffage rapide (booster)
-  : Symbole des réglages

-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole du niveau de volume
-  : Symbole de luminosité
-  : Symbole de décongélation
-  : Symbole de maintien au chaud
-  : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique
-  : Symbole unique de grande section de cuisson
-  : Symbole de la section de cuisson inférieure
-  : Symbole de la section de cuisson supérieure
-  : Symbole de la section de double cuisson
-  : Symbole de commande à distance \*
-  : Symbole Wifi \*
-  : Symbole autonettoyant \*
-  : Symbole de verrouillage de la porte \*
-  : Symbole du thermomètre à viande \*

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

### Mise en marche du four

Allumez le four en touchant la touche .

Si la feuille de séparation n'est pas installée après l'ouverture du four, la première fonction de travail de la grande section unique apparaît à l'écran. Si la feuille de séparation est insérée, la première fonction de travail de la section inférieure s'affiche. La fonction de fonctionnement, la température et le temps de cuisson peuvent être réglés lorsque l'écran est dans cet état.



Si aucun réglage n'est effectué dans cet écran, le four s'éteint au bout de 3 minutes environ et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

### Arrêt du four

Éteignez le four en appuyant sur la touche ①. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

### Cuisson dans une grande section, seulement dans la section inférieure ou seulement dans la section supérieure

- ✓ Les étapes suivantes décrivent la cuisson dans la grande section unique, uniquement dans la section inférieure ou simplement dans la section supérieure,.



Pour cuisiner en une seule grande section, retirez la feuille de séparation du produit.

1. Pour cuisiner en une seule grande section, retirez la feuille de séparation du produit. Si vous ne voulez cuisiner que dans la section inférieure ou supérieure, installez la feuille de compartiment intermédiaire.
2. Allumez le four en touchant la touche ①

- ⇒ Si la feuille de séparation n'est pas installée après l'ouverture du four, la première fonction de travail de la grande section unique apparaît à l'écran. Si la feuille de séparation est insérée, la première fonction de travail de la section inférieure s'affiche.

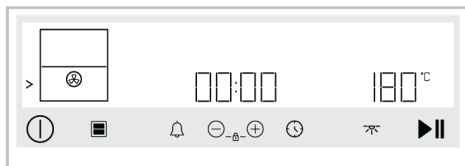


Illustration 1: Si la feuille de séparation est insérée :

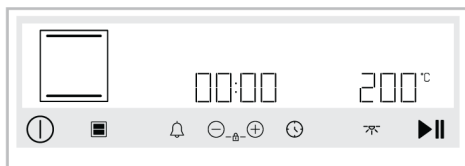



Illustration 2: Si la feuille de séparation n'est pas insérée :

3. Lorsque la feuille de séparation est insérée, l'écran de la section de cuisson du compartiment inférieur est activé. Il suffit d'appuyer  sur la touche pour sélectionner la section supérieure.

- ⇒ Le > symbole apparaît à côté de l'écran de fonction appartenant au volet supérieur.



4. Lorsque la section de cuisson que vous souhaitez réaliser est active, sélectionnez la fonction que vous souhaitez réaliser à l'aide de la touche de sélection des fonctions.
5. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à laquelle vous souhaitez préparer à l'aide du bouton de température si vous souhaitez la modifier.



**i** Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température pré-réglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

6. Si vous voulez cuisiner **sans régler le temps de cuisson** ►► tapez sur la touche pour commencer la cuisson.

**i** Si la cuisson est lancée sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisateur doit mettre fin à la cuisson.

⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le temps écoulé après le début de la cuisson apparaît sur l'écran Durée/heure.

7. Si vous voulez cuisiner **en réglant le temps de cuisson** ⌚ tapez une fois sur la touche.

⇒ Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.

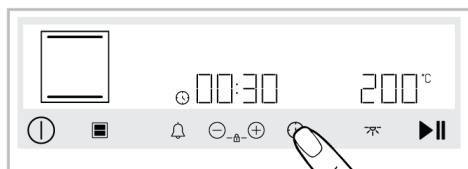


Illustration 3: Pour une seule grande section :

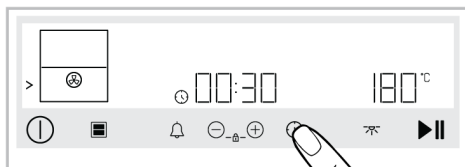


Illustration 4: Uniquement pour la section inférieure :

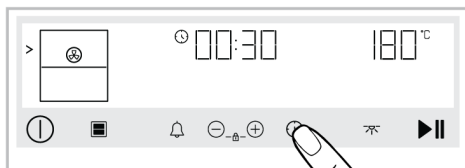


Illustration 5: Seulement pour la section supérieure :

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

8. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches +/−.

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

9. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ►► pour démarrer la cuisson.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume.

10. Si vous avez cuisiné **sans régler le temps de cuisson**, le four ne s'éteint pas automatiquement. Vous devez contrôler

la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche Ⓛ pour éteindre complètement le four.

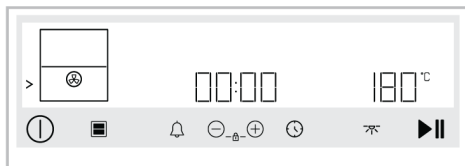
11. **Si vous avez fait la cuisson en réglant le temps de cuisson**, une fois le temps de cuisson réglé terminé, le texte « **FIN** » apparaît à l'écran, un avertissement sonore se fait entendre et la cuisson s'arrête.

⇒ L'avertissement retentit pendant deux minutes. Pendant que l'avertissement sonore est émis et que le texte « **FIN** » apparaît sur l'afficheur, si vous touchez la touche ►||, le four continue de fonctionner indéfiniment. Le four s'éteint si la touche Ⓛ est touchée. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

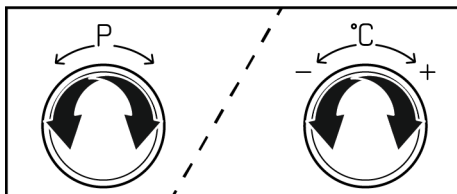
### Cuisiner ensemble dans la section inférieure et la section supérieure

✓ Les étapes suivantes décrivent comment cuire ensemble différents plats dans la section inférieure et la section supérieure. Avant de commencer à cuisiner, déterminez les fonctions de la section supérieure et inférieure qui conviennent à vos repas. Voir « **Fonctions de fonctionnement du four** » pour les combinaisons de fonctions de la section supérieure et inférieure.

1. Insérez la feuille de séparation et placez vos plats sur les étagères correspondantes des sections du four où vous allez cuisiner.
2. Allumez le four en touchant la touche Ⓛ.
  - ⇒ Après la mise en marche du four, la première fonction de fonctionnement de la section inférieure s'affiche à l'écran.



3. Dans la partie inférieure, réglez la fonction et la température de travail souhaitées à l'aide des boutons de sélection de la fonction et de la température.



⇒ Le > symbole apparaît à côté de l'écran de fonction appartenant au volet supérieur.

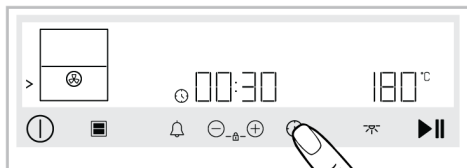
4. Si vous voulez cuisiner sans régler le temps de cuisson ►|| tapez sur la touche pour commencer la cuisson.

**i** Si la cuisson est lancée sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisateur doit mettre fin à la cuisson.

⇒ La section inférieure de votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température inférieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le temps écoulé après le début de la cuisson apparaît sur l'écran Durée/heure.

5. Si vous voulez cuisiner **en réglant le temps de cuisson** ⌚ tapez une fois sur la touche.

⇒ ⌚ symbole apparaît sur l'écran temps/durée de la section inférieure.



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

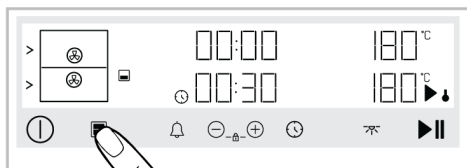
6. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches **+**/**-**.

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

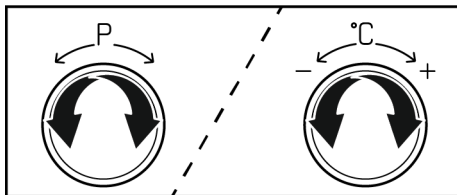
7. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche **▶||** pour démarrer la cuisson.

⇒ La section inférieure de votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles **▶** et **↓** s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole **↓** s'allume.

8. Tapez sur la touche **■** pour activer la section supérieure..



9. Dans la partie supérieure, réglez la fonction et la température de travail souhaitées à l'aide des boutons de sélection de la fonction et de la température.



⇒ Le **>** symbole apparaît à côté de l'écran de fonction appartenant au volet supérieur.

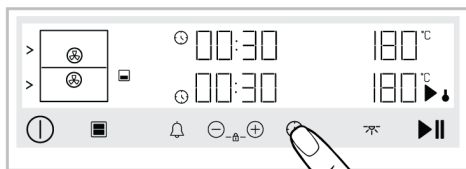
10. Si vous voulez cuisiner sans régler le temps de cuisson **▶||** tapez sur la touche pour commencer la cuisson.

**i** Si la cuisson est lancée sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisateur doit mettre fin à la cuisson.

⇒ "La partie supérieure de votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles **▶** et **↓** s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole **↓** s'allume. Le temps écoulé après le début de la cuisson apparaît sur l'écran Durée/heure.

11. Si vous voulez cuisiner en réglant le temps de cuisson **🕒** tapez une fois sur la touche.

⇒ **🕒** symbole apparaît sur l'écran temps/durée de la section supérieure.



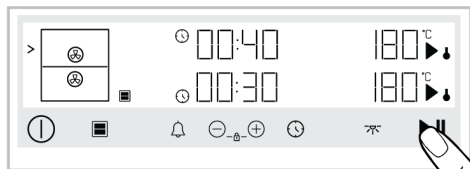
**i** Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la ⊕ pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches ⊕/⊖ pour modifier l'heure.

12. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.

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

13. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson.

- ⇒ La section supérieure de votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume.



14. Si vous avez cuisiné sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteindra pas automatiquement pour les deux sections. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Terminez la cuisson en appuyant sur la touche ►||, alors que la section dans laquelle votre cuisson est terminée est active. Lorsque la cuisson de l'autre section est terminée, activez d'abord l'autre section avec la touche ■ et appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson. Si vous voulez

fermer les deux sections, tapez sur la touche ⊖ pour éteindre complètement le four.

15. Si vous avez cuisiné en réglant le temps de cuisson, « FIN » apparaît sur l'écran de l'indicateur de température de la section où le temps de cuisson est terminé, l'avertissement sonore se fait entendre et cette section arrête la cuisson. L'autre section continue à travailler jusqu'à la fin du temps de cuisson. Lorsque le temps de cuisson est terminé dans l'autre section, « FIN » apparaît sur l'écran de l'indicateur de température de cette section, un avertissement sonore se fait entendre et ce compartiment arrête la cuisson.


- ⇒ Dans chaque section, l'alerte retentit pendant deux minutes à la fin de la période d'alarme. Pendant que l'avertissement sonore est émis et que le texte « FIN » apparaît sur l'afficheur, si vous touchez la touche ►||, le four continue de fonctionner indéfiniment. Le four s'éteint si la touche ⊖ est touchée. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

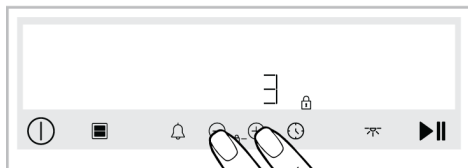
### 5.3 Réglages



**i** Le compte à rebours 3-2-1 est affiché à l'écran dans les menus ou les réglages qui doivent être activés par une pression prolongée. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.


#### Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de la clé, vous pouvez protéger les interférences de l'unité de commande.




1. Appuyez simultanément sur les touches ⊕/⊖ jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.




- ⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote.

 Lorsque le verrouillage des touches est activé, les touches de l'unité de commande ne peuvent pas être utilisées. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.


### Désactivation du verrouillage de touches



1. Appuyez simultanément sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

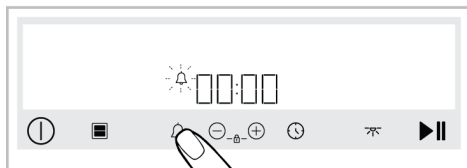
» Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé..




### Réglage de l'alarme

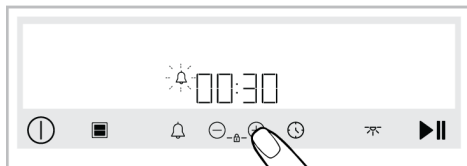
Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner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


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


1. Appuyez sur la touche  pour régler le temps de l'alarme.
  - ⇒ Le symbole  commence à clignoter à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches /. Appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer le réglage.



- ⇒ Le symbole  s'allume continuellement et le compte à rebours de l'heure de l'alarme s'affiche à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.




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

### Désactivation de l'alarme

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




⇒ L'avertissement sonore s'arrête.


### Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche  pour réinitialiser le temps de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

### Réglage du volume




Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.


1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage du volume en appuyant à nouveau sur la touche . (**b-1, b-2**)
4. Réglez la tonalité souhaité à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .

⇒ Le réglage du niveau de volume sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

### Réglage de la luminosité de l'écran


Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.



1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant à nouveau sur la touche .
4. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ . (**d-1, d-2, d-3**)


⇒ Le réglage du niveau de luminosité sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

### Réglage de la fonction de préchauffage rapide (Booster)

Vous pouvez faire fonctionner la cuisson sur votre produit automatiquement avec la fonction de préchauffage rapide. Pour ce faire, vous devez activer le réglage du préchauffage rapide. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

2. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage Préchauffage rapide (booster) en appuyant à nouveau sur la touche .
4. Avec les touches  $\oplus/\ominus$ , faites passer le réglage "OFF" sur "ON" à l'écran.




⇒ La sélection du réglage de préchauffage rapide se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.




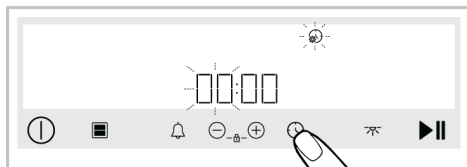
Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En tournant le réglage « OFF », vous pouvez annuler le réglage du préchauffage rapide.


### Modification de l'heure du jour

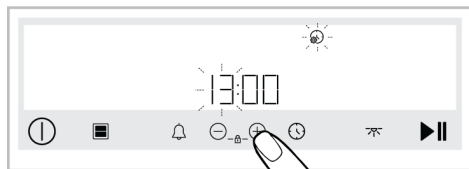
Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,


1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur  la touche pour activer le champ du temporisateur.

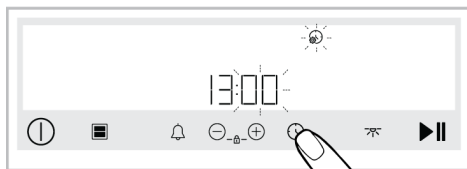
⇒ Le champ Temporisateur et le symbole  clignotent à l'écran.





4. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches  $\oplus/\ominus$  et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .



⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



5. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

⇒ L'heure de la journée réglée se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

## 6 Informations générales sur la cuisson

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

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### 6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four

peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.

- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

#### 6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson

autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.

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

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.

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

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

### Table de cuisson pour les pâtisseries et les aliments au four dans une seule grande section

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	3	190	40 ... 50
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	3	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	35 ... 45
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 35
	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	25 ... 35
	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	30 ... 40
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	35 ... 45
	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	35 ... 45
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 veya 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	60 ... 75
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	60 ... 80
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	3	250 ... 280	8 ... 15
	Plateau standard *	Fonction Pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	1 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	160	35 ... 45
Biscuit	2 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	30 ... 40
Brioche	2 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	30 ... 40

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### Table de cuisson pour les pâtisseries et les aliments au four dans la section supérieure

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	4	190	45 ... 55
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	4	170	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	180	35 ... 45

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### Table de cuisson pour les pâtisseries et les aliments au four dans la section inférieure

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	1	190	45 ... 55
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	1	160	40 ... 50
Pizza	Plateau standard *	Fonction Pizza	2	250 ... 280	10 ... 15

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### "Chaleur tournante éco" fonction d'utilisation

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

optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

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

### Table de cuisson pour le fonctionnement "Chaleur tournante éco" des ventilateurs dans une seule grande Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	2	180	30 ... 40
Biscuit	Plateau standard *	3	200	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	2	200	35 ... 50

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

### Table de cuisson pour le fonctionnement "Chaleur tournante éco" des ventilateurs dans une seule grande section

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	4	180	35 ... 50
Biscuit	Plateau standard *	4	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	4	220	35 ... 50

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

## 6.1.2 Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

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

### Tableau de cuisson pour la viande, le poisson et la volaille dans une seule grande section

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 210	65 ... 85
	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 210	65 ... 85
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

## Tableau de cuisson pour la viande, le poisson et la volaille dans la section supérieure

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poulet frit (1,8-2 kg)	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	15 mn 250/max, après 210	80 ... 105
Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

## Table de cuisson pour viande, poisson et volaille dans la section inférieure

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poulet frit (1,8-2 kg)	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	15 mn 250/max, après 210	70 ... 95
Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### 6.1.3 Grille

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

#### Avertissements généraux

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

#### Les points clés des grillades

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

## Table de gril pour une seule grande section

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 4

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

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

## Table de gril pour la section supérieure

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 4

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

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

### 6.1.4 Aliments test

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

### Table de cuisson pour plats d'essai, grande section simple

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	3	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	35 ... 45

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	60 ... 75
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	60 ... 80

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	2 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25
Petits gâteaux	1 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	160	35 ... 45

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### Table de gril pour une seule grande section

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 4

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

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

### Table de cuisson pour les sections inférieure et supérieure ensemble

Section de cuisson	Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Supérieure	Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	150	35 ... 50
Inférieure	Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	150	35 ... 50
Supérieure	Poulet entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	15 mn 250/ max, après 190	80 ... 100
Inférieure	Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	1	180	45 ... 55

Section de cuisson	Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Supérieure	Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	4	180	45 ... 55
Inférieure	Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	200	20 ... 30
Supérieure	Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	200	20 ... 30
Inférieure	Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	180	35 ... 50
Supérieure	Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	180	30 ... 45
Inférieure	Pizza	Plateau standard *	Pizza	2	250	10 ... 17

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

## 7 Entretien et nettoyage

### 7.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antiroUILLES, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

## Inox - surfaces inoxydables

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

## Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [► 90]").
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

## Surfaces catalytiques

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

## Surfaces en verre

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

### Pièces en plastique et surfaces peintes

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

### 7.2 Accessoires de nettoyage

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

### 7.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

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

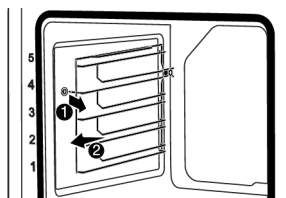
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

### Nettoyage des parois latérales du four

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

#### Pour retirer les étagères métalliques latérales :

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



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

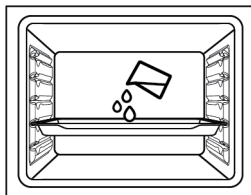
### 7.5 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.



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



3. Sélectionnez la fonction de nettoyage facile à la vapeur. La durée de nettoyage apparaît sur l'écran et cette durée ne peut pas être modifiée.

Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



## 7.6 Auto-nettoyage à haute température

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

### Avertissements généraux



#### Les surfaces chaudes causent des brûlures !

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

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

- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est très délicat et s'abîme facilement. Si le joint de la porte est endommagé, remplacez-le par un nouveau auprès d'un service agréé.

### Pour démarrer la fonction de pyrolyse :

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.
3. Sélectionnez la fonction "Pyrolyse" ou "Pyrolyse - Mode Économie" en fonction de l'état de saleté de votre four. Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Pyrolyse - Mode Économie". Cette fonction prend moins de temps que la fonction "Pyrolyse variable". Si le four est très sale, il est possible que la fonction "Pyrolyse - Mode Économie" soit insuffisante. Dans ce cas, nettoyez-le par la fonction "Pyrolyse".
4. Commencez le nettoyage en touchant la touche **▶||**.
  - ⇒ Le nettoyage commence et la durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. Ce temps est immuable.
5. Lorsque le four atteint une certaine température après le démarrage du processus de pyrolyse, le symbole du cadenas **🔒** apparaît à l'écran de l'heure et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
6. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **Fin** » apparaît à l'écran. Éteignez le four en appuyant sur la touche **Ⓛ**.

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

## 7.7 Nettoyage de la porte du four

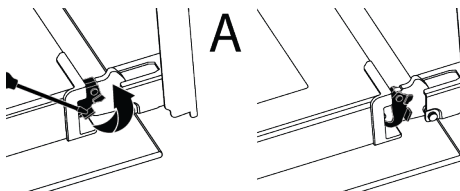
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures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



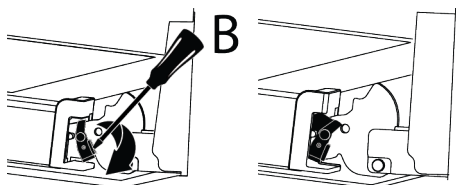
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

### Retrait de la porte du four

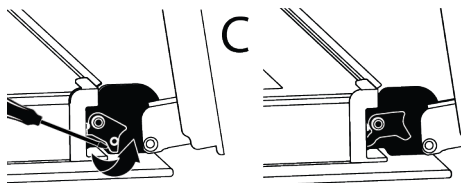
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque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



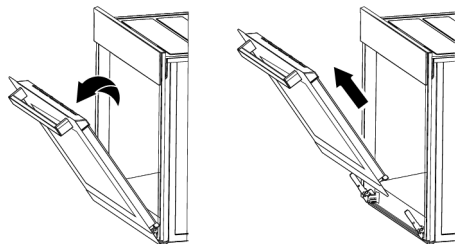
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



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



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

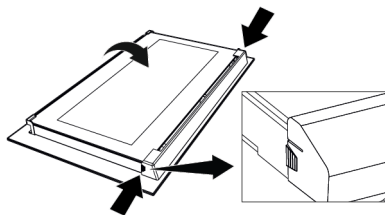


Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

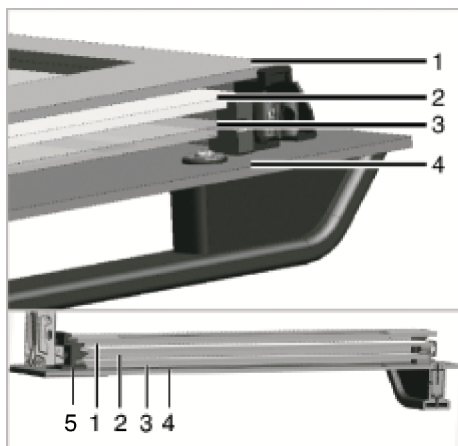
## 7.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

1. Ouvrez la porte du four.

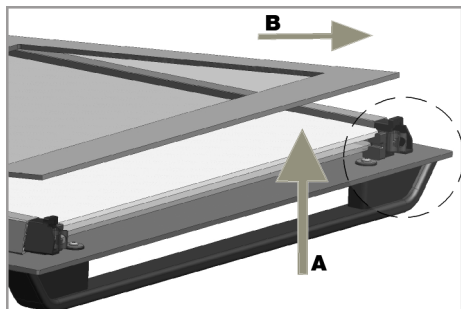


2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 Vitre intérieure                          | 2 Deuxième vitre intérieure |
| 3 Troisième vitre intérieure                | 4 Vitre extérieure          |
| 5 Fente de la vitre en plastique inférieure |                             |

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



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



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

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

Lorsque vous fixez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la deuxième vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de toutes les vitres intérieures pour atteindre les fentes inférieures en plastique (5). Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

## 7.9 Nettoyage de la lampe du four

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

### Remplacement de la lampe du four

#### Avertissements généraux

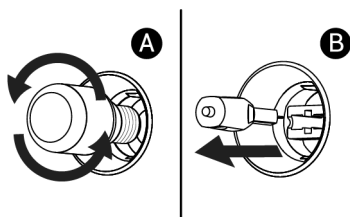
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins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

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

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



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



4. Remettez le couvercle en verre.

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

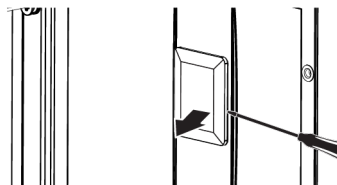
1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.

## 8 Dépannage

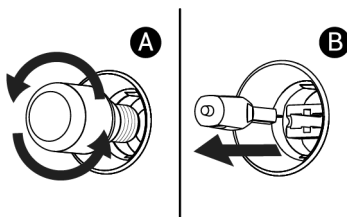
Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

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

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



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



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

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

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

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

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

**L'appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible peut être défaillant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.

- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

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

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

### Le four ne chauffe pas.

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

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

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

### Après le début de la cuisson, le symbole ► clignote à l'écran et un avertissement sonore retentit.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Contactez le service agréé si le problème persiste.

