

Built-in Oven

User manual



BIE15400XPS

EN | FR

285.4441.40/R.AB/14.12.2015/2-1

Please read this user manual first!

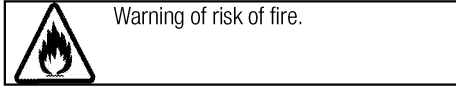
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Package contents	9
Technical specifications	10

3 Installation 11

Before installation	11
Installation and connection	12
Future Transportation.....	14

4 Preparation 15

Tips for saving energy	15
Initial use.....	15
Time setting	15
First cleaning of the appliance	15
Initial heating.....	15

5 How to operate the oven 17

General information on baking, roasting and grilling	17
How to operate the electric oven	17
Operating modes.....	18
How to operate the oven control unit	19
Cooking times table.....	23
How to operate the grill.....	24
Cooking times table for grilling.....	24

6 Maintenance and care 25

General information.....	25
Cleaning the control panel	25
Cleaning the oven	25
Removing the oven door	26
Removing the door inner glass	26
Replacing the oven lamp.....	28

7 Troubleshooting 29

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely

disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

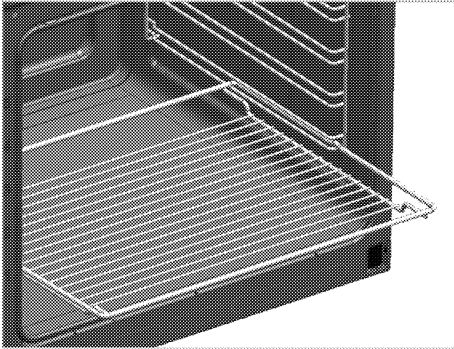
Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is

impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

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



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an

operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

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

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

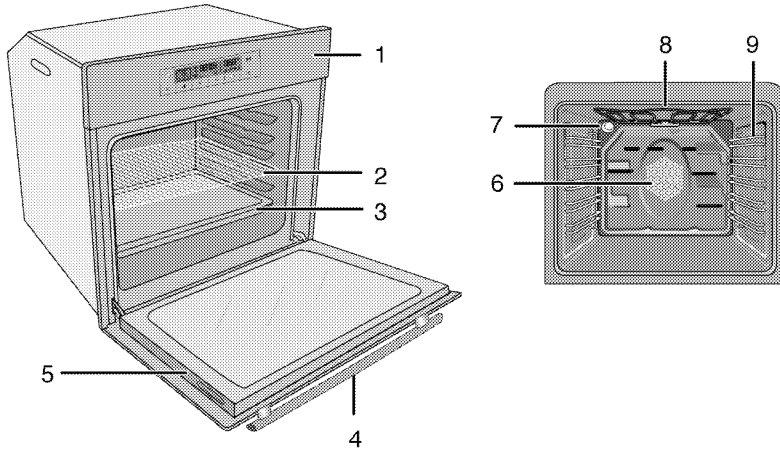
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

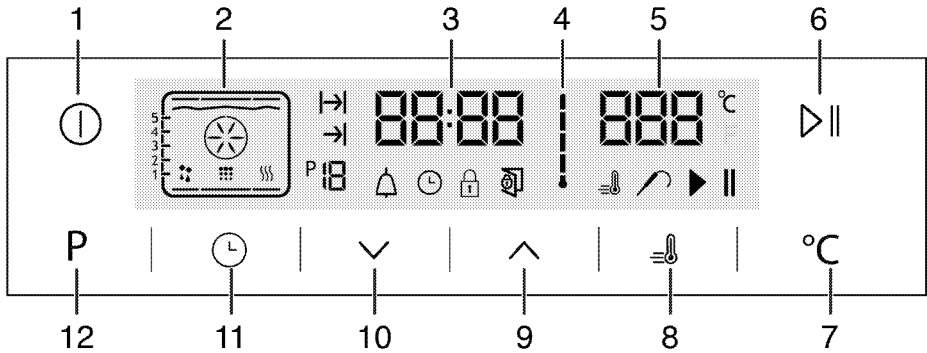
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire shelf | 7 | Lamp |
| 3 | Tray | 8 | Top heating element |
| 4 | Handle | 9 | Shelf positions |
| 5 | Door | | |



- | | | | |
|---|-------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 7 | Temperature setting key |
| 2 | Function display | 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 3 | Current time indicator field | 9 | Plus key |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 10 | Minus key |
| 5 | Temperature indicator field | 11 | Adjustment key |
| 6 | Start/stop cooking key | 12 | Return Key to function display |

Package contents

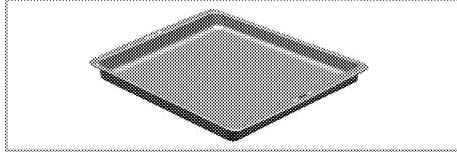


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

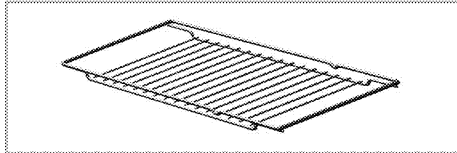
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Wire Shelf**

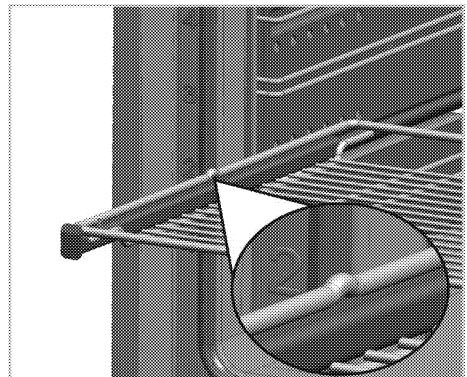
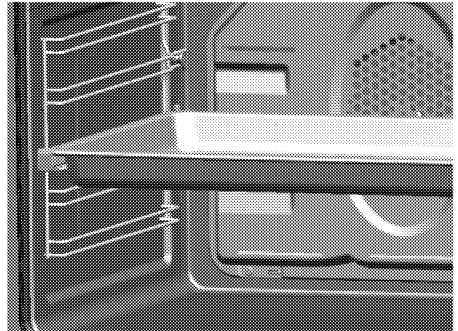
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

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

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



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.4 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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

** See. *Installation, page 11.*



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



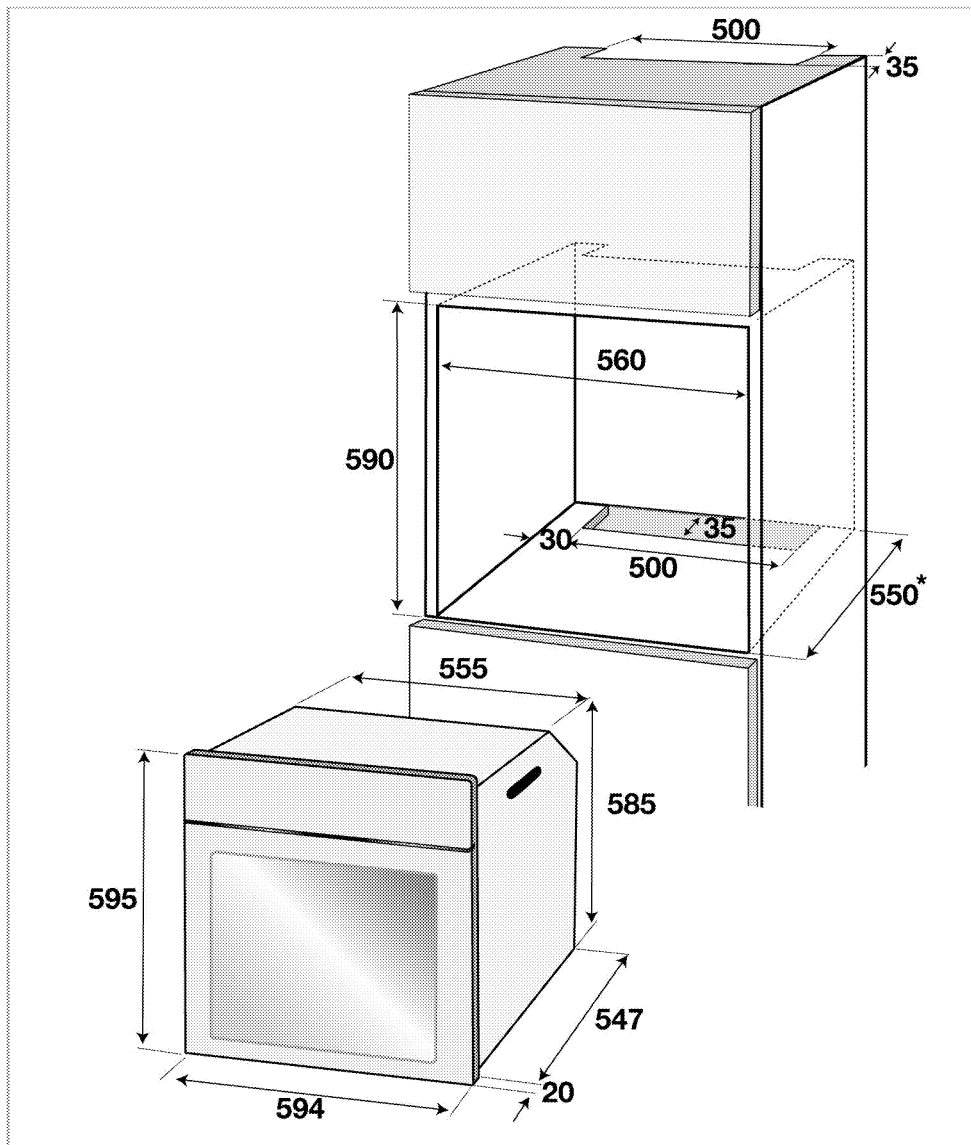
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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



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



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician

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

**DANGER:**

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

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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

**DANGER:**

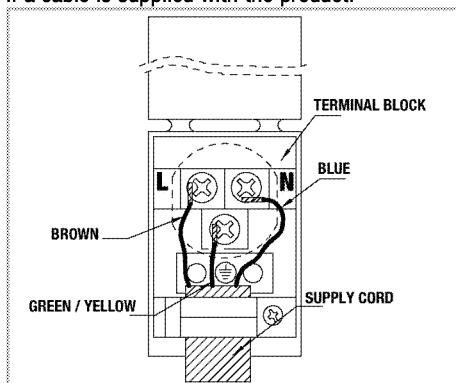
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

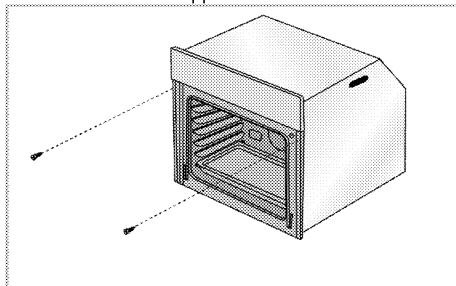
If a cable is supplied with the product:

2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)

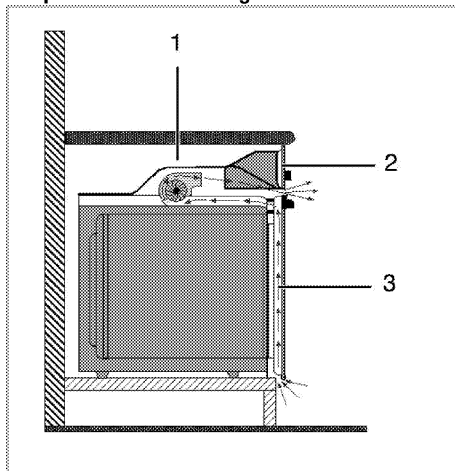
Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

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

Final check

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

Future Transportation

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



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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

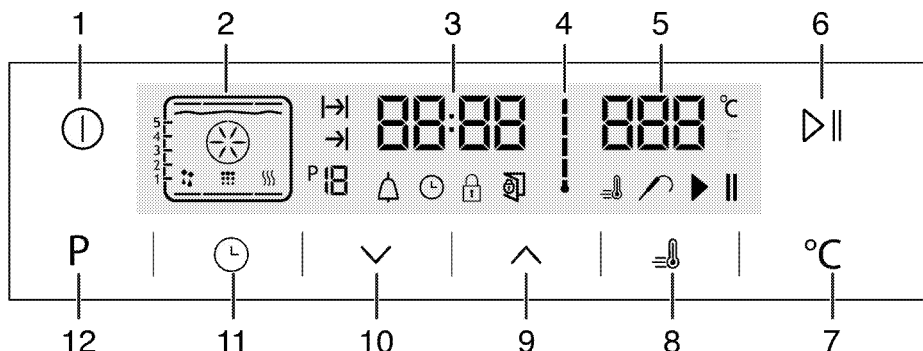
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

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

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

Initial use

Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven symbol lights up, touch / keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from **12:00**. symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

First cleaning of the appliance



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

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

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 17*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.

6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 17*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 24*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 24*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly

suitable for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

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



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

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

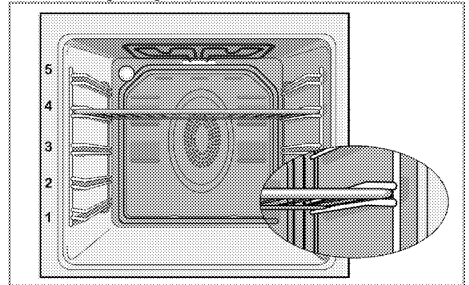
How to operate the electric oven

Switching off the electric oven

Rack positions (For models with wire shelf)

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

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



Operating modes

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

1. Top and bottom heating



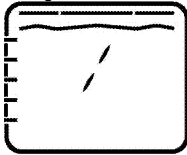
Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. Suitable rack position will be displayed on screen.

2. Fan supported bottom/top heating



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

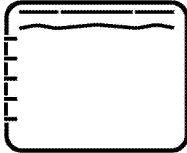
3. Full grill+Fan



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

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

4. Full grill

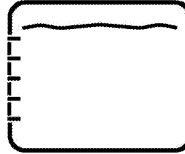


Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.

- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

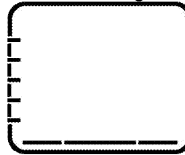
5. Grill



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

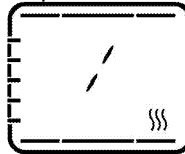
- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

6. Bottom heating



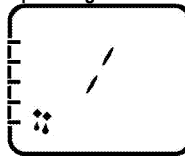
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

7. Keep warm



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

8. Operating with fan



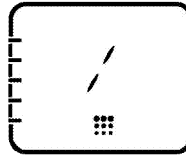
The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

9. Pyrolysis - economy mode



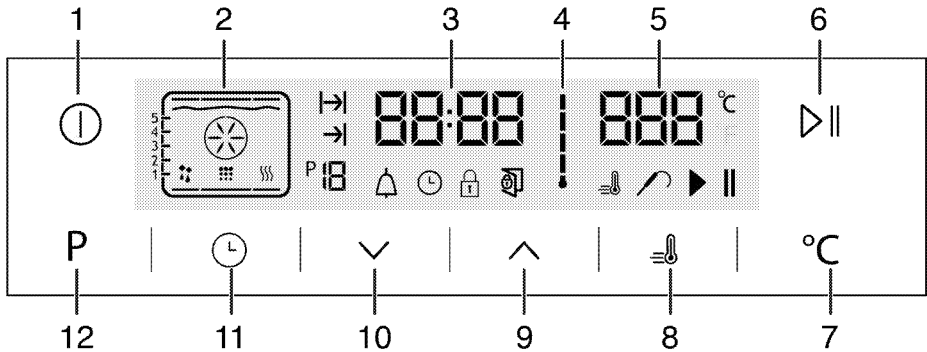
This function allows the oven to clean itself at a high temperature. It is recommended for lightly soiled ovens. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 25.*

10. **Pyrolysis**



This function allows the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 25.*

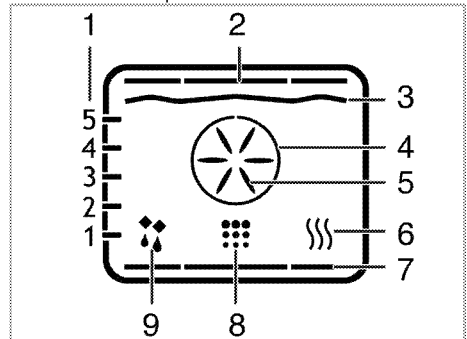
How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

Function table:

Function table indicates the operating functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.



- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position

- : Cooking Time symbol
- : End of Cooking Time symbol
- : Function number
- : Alarm symbol
- : Clock symbol
- : Keylock symbol
- : Open door symbol
- : Booster symbol (rapid pre-heating)
- : Meat Probe symbol
- : Cooking pause symbol
- : Cooking starting symbol



Functions vary depending on the product model!

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	200	40-280
Fan supported bottom/top heating	175	40-280
Fan assisted large grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100



Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.



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



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

How to operate the oven

1. Touch the key for approx. 2 seconds to open the oven.

» First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.



Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.

Manual cooking by selecting temperature and operating function











You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
 - » symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
5. Confirm the temperature setting by touching key.
6. Put your dish into the oven.
7. Touch key to start cooking if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.
 - » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching key once again.
 - » The oven finishes the cooking and symbol appears on display.
9. Touch the button for approx. 2 seconds to close the oven.

Cooking by setting the cooking time;







You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.














1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
 - » symbol flashes.


4. Set the desired temperature touching  keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching  keys and confirm the setting by touching  key.
 - » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
8. Put your dish into the oven.
9. Touch   key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate.  symbol appears on display.
 - » The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.
 - » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
10. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
11. Touch any key to silence the alarm.
 - » Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

Setting the the end of cooking time to a later time;

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.


1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the  keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
 - »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.



6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching  keys and confirm the setting by touching  key.
 - » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
8. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
9. Set the cooking time by touching  buttons and confirm the setting by touching  key.
 - » Once the the end of cooking time is set,  symbol will appear on display continuously.
10. Put your dish into the oven.
11. Touch   key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate.  symbol appears on display.
 - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
12. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
13. Touch any key to silence the alarm.
 - » Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

 If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.


Setting the booster (Quick Pre-heating)


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

 Booster cannot be selected in defrosting, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.


1. Touch  key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.
 - »  symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.

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

2. Touch the  key again in order to cancel booster function.

»  symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

Switching off the electric oven

Touch  key to switch off the oven.



Activating the keylock

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

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "OFF" will appear on the display.



2. Press  to activate the key lock.

» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit. Confirm by touching .




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


To deactivate the keylock,

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "On" will appear on the display.

2. Disable the key lock by pressing the  key.

» "OFF" will appear once the key lock is deactivated.

Confirm by touching .





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

Setting the alarm clock



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


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

1. Touch  until  symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using  /  keys.

»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.



3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.


Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;



1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.



2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.




Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing the time of the day

1. Touch  key in short intervals until  symbol appears on display.

2. Touch  /  keys to set the hour.



3. Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.




Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Adjusting the volume



1. While the oven is in Standby mode, touch  key in short intervals until 'VOL' appears on display.


2. Press  /  keys to set one of L0, L1 or L2 tones.

3. Press  key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

Adjusting the Eco lamp setting



1. While the oven is in Standby mode, touch  key in short intervals until 'LP' appears on display.

2. Press  /  keys to set On or ECO option.

3. Press  key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.

5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding  and  keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

Cooking times table



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

Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	25 ... 30
**Cakes in mould	One level		2	175	40 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookie	One level		3	175	25 ... 30
**Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
**Rich pastry	One level		2	200	25 ... 35
**Leaven	One level		2	200	35 ... 45
**Lasagna	One level		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

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

layers and on the top of pastry for an even browning.



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

Tips for cooking vegetables

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

How to operate the grill



WARNING

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

Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Touch to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
 - » symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
5. Confirm the temperature setting by touching key.
6. Touch key to start grilling if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.
 - » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature

symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

7. You can finish grilling by touching button once again.

» The oven finishes grilling and symbol appears on display.

Switching off the grill

1. Touch the button for approx. 2 seconds to close the oven.



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

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20...25 min. #
Sliced chicken	4..5	25...35 min.
Lamb chops	4..5	20...25 min.
Roast beef	4..5	25...30 min. #
Veal chops	4..5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.
# depending on thickness		

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



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



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

Cleaning the control panel

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

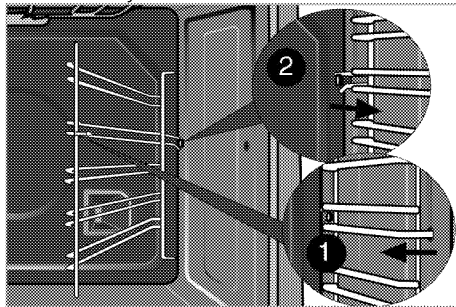


Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

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



Pyrolytic self-cleaning



DANGER:


Hot surfaces cause burns!
Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.


The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

1. Remove all accessories from the oven. In models with side rack; do not forget to take out the side racks.
2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.



Do not clean the door gasket.
Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.
In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorized service.

3. "Pyrolysis"  Select the pyrolytic function (self-cleaning).



 **eco** It is advised to use economic cleaning function if the oven does not have too much dirt. If this function is used for heavy dirt, there won't be sufficient cleaning. For such cases, pyrolysis function

should be applied after economic cleaning
eco cycle finished.

The self-cleaning time appears in the display. This duration can not be adjusted.

The end of self cleaning cycle can be adjusted.

i The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Always move birds to another closed and well ventilated room. Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle.

- Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with handle until lock symbol  disappears.
- After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

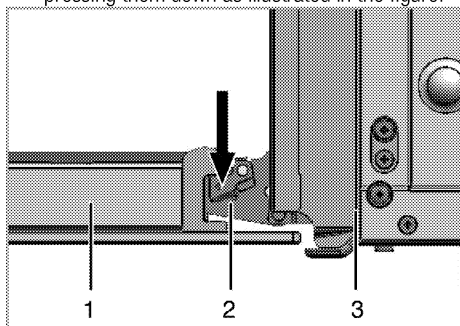
Clean oven door

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

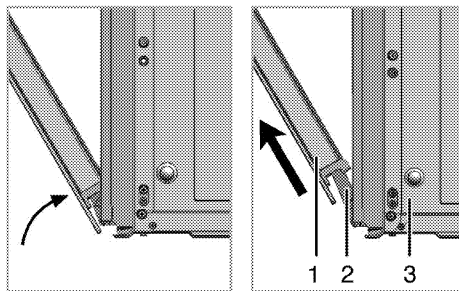
i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

- Open the front door (1).
- Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- Front door
- Hinge
- Oven



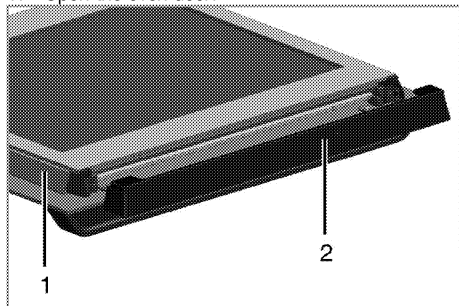
- Move the front door to half-way.
- Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

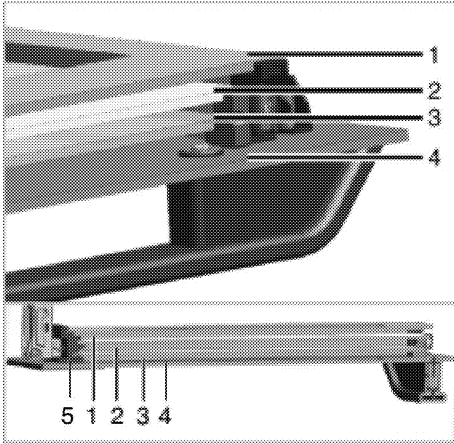
Removing the door inner glass

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

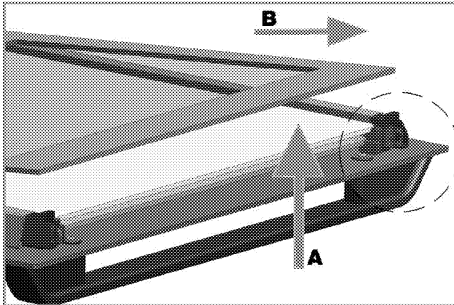
- Open the oven door.



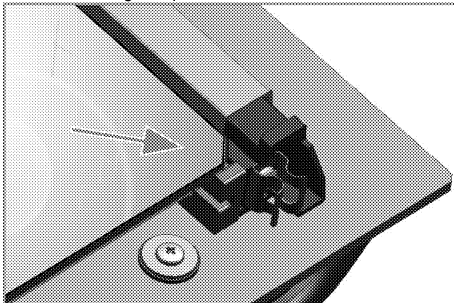
- Frame
- Plastic part
- Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
 - 2 Second inner glass panel
 - 3 Third inner glass panel
 - 4 Outer glass panel
 - 5 Plastic glass panel slot-Lower
3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



4. Repeat the same procedure to remove the second and third glass panels.



The first step to regroup the door is reinstalling second and third inner glass panels (2, 3).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.

Inserted as the second and third inner glass is important. Aluminum slatted glass 2 must be installed in the glass.

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the second glass panel.

It is important to seat lower corners of all inner glass panels into the lower plastic slots (5).

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



All glass panels must be reinstalled after cleaning.

Replacing the oven lamp



DANGER:

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



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



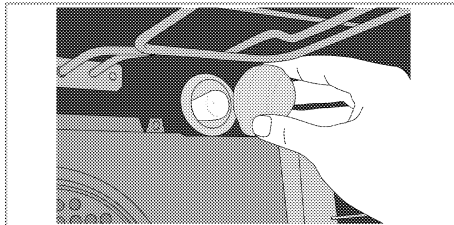
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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

If your oven is equipped with a round lamp:

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



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

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

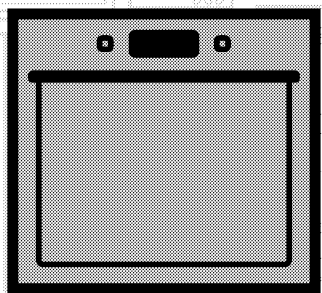
- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

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

Chère cliente, cher client,

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

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.

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



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

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

Sécurité générale 4
 Sécurité électrique 4
 Sécurité du produit 5
 Utilisation prévue 7
 Sécurité des enfants 7
 Mise au rebut de l'ancien appareil 8
 Elimination des emballages 8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble 9
 Contenu de l'emballage 10
 Caractéristiques techniques 11

3 Installation 12

Avant l'installation 12
 Installation et branchement 14
 Déplacement ultérieur 15

4 Préparations 16

Conseils pour faire des économies d'énergie 16
 Première utilisation 16
 Réglage de l'heure 16
 Premier nettoyage de l'appareil 16
 Première cuisson 16

5 Utilisation du four 18

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades 18
 Utilisation du four électrique 18
 Modes de fonctionnement 19
 Fonctionnement de l'unité de commande du four .. 20
 Tableau des temps de cuisson 24
 Utilisation du grill 25
 Tableau des temps de cuisson pour le grill 25

6 Maintenance et entretien 26

Généralités 26
 Nettoyage du bandeau de commande 26
 Nettoyage du four 26
 Retirer la porte du four 27
 Retrait de la vitre de la porte 27
 Remplacement de l'ampoule du four 28

7 Recherche et résolution des pannes 29

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la ga-

rantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réali-

sées que par des personnes habilitées et qualifiées.

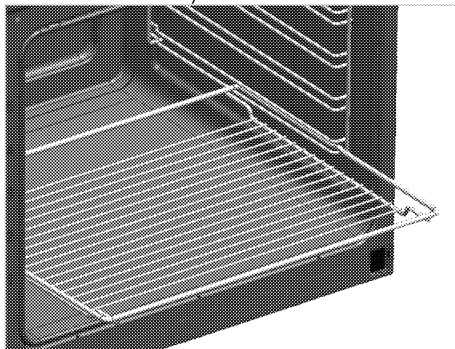
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.

- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques
Il est important de placer l'étagère métallique et/ou la plaque correctement sur le châssis. Faites coulisser l'étagère métallique ou le plat entre 2 glissières

de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration suivante).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.

- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

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

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et

des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

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

Conformité avec la directive LdSD :

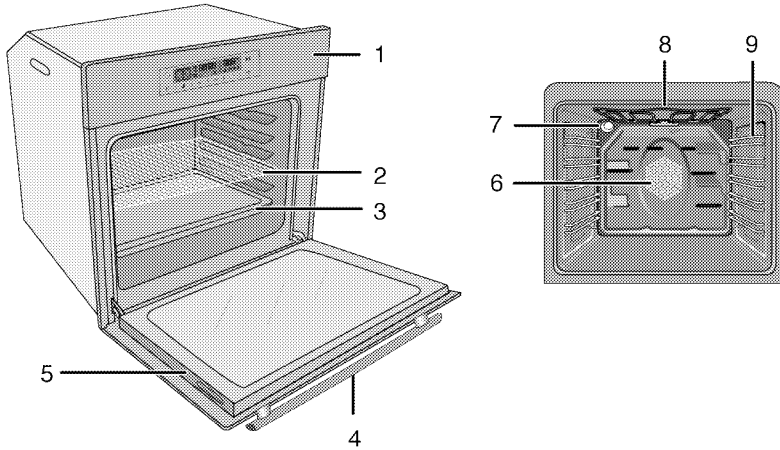
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

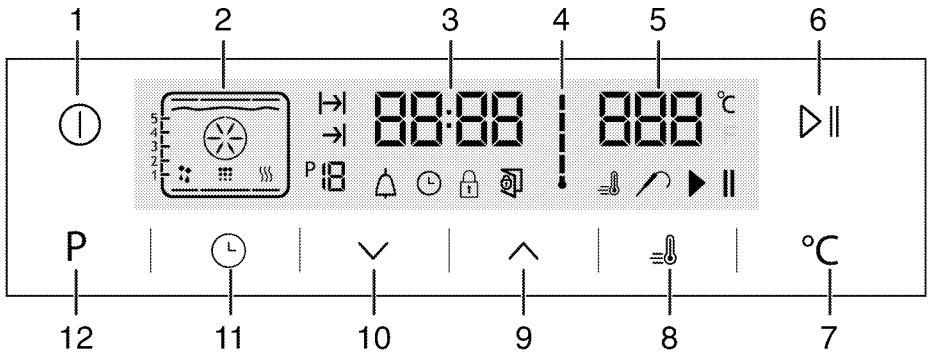
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



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



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Touche Marche/Arrêt | 7 | Touche de réglage de la température |
| 2 | Affichage des fonctions | 8 | Symbole Booster (préchauffage rapide) |
| 3 | Indicateur de l'horloge | 9 | Touche plus |
| 4 | Symbole de température interne du four | 10 | Touche moins |
| 5 | Champ d'indication de la température | 11 | Touche de réglage |
| 6 | Bouton Marche/Arrêt de la cuisson | 12 | Touche de retour à l'écran d'affichage |

Contenu de l'emballage

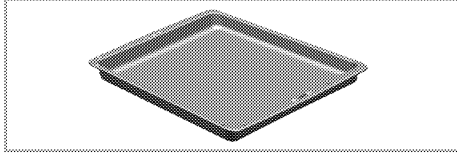


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. **Manuel de l'utilisateur**

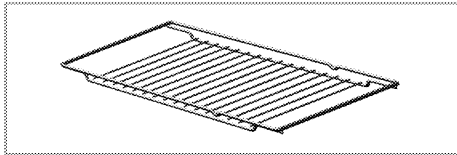
2. **Plaque a four**

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



3. **Grille**

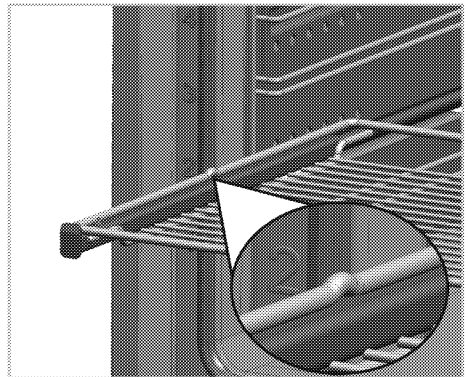
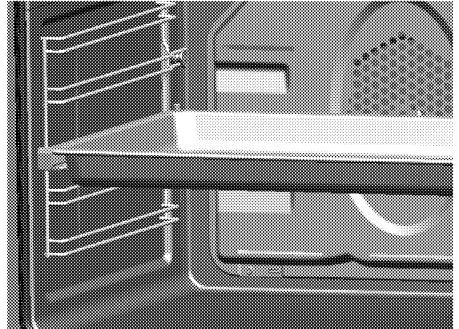
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



4. **Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques**

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

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



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2,4 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2,2 kW

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

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

** Reportez-vous à *Installation*, page 12.



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

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

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une dis-

tance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

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



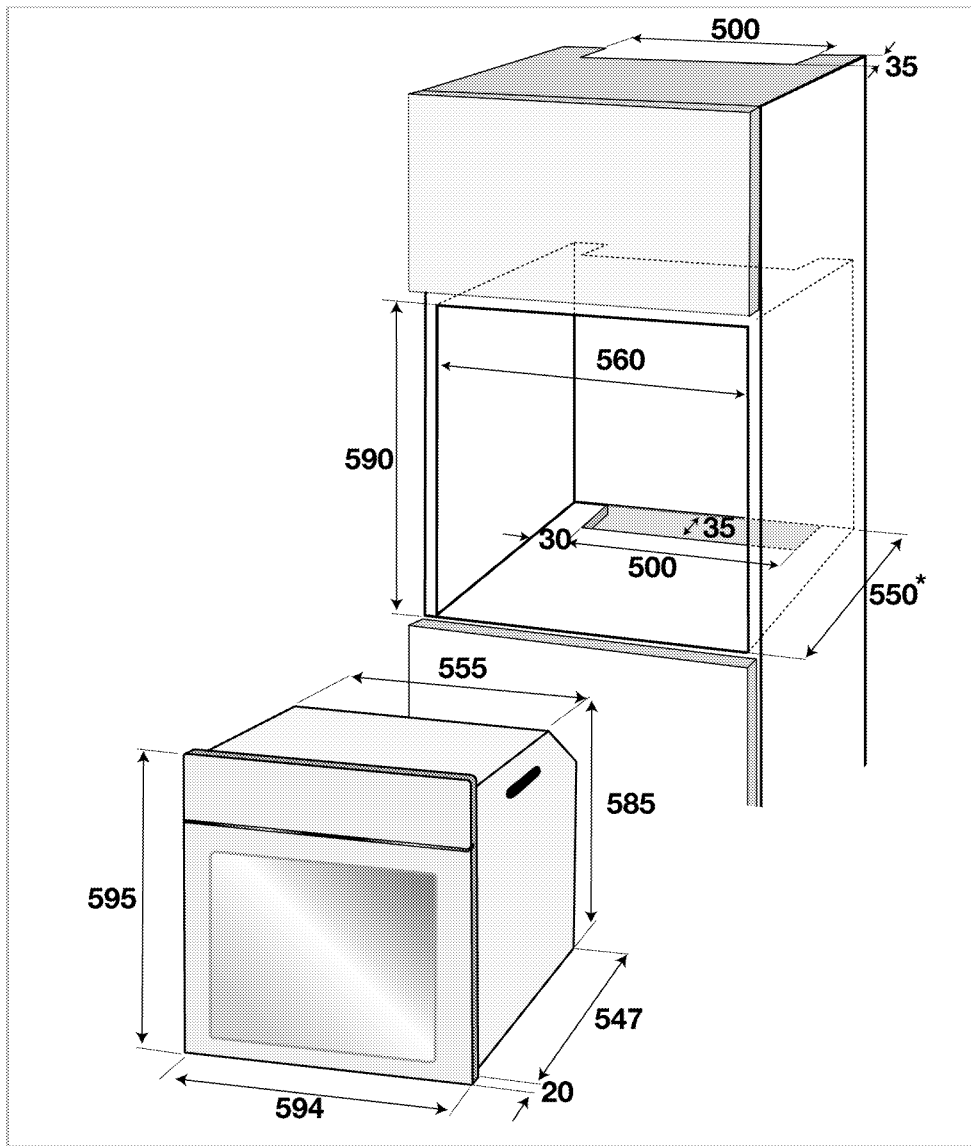
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



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



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



* min.

Installation et branchement

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

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

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

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



DANGER:

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

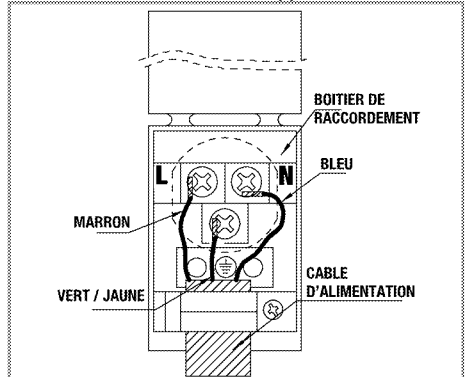
Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts)


doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :

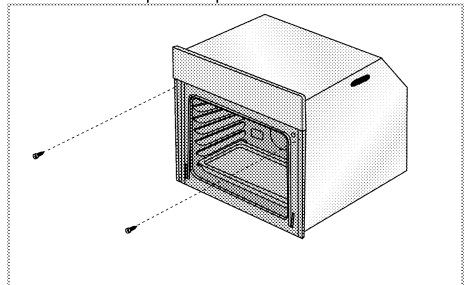


2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

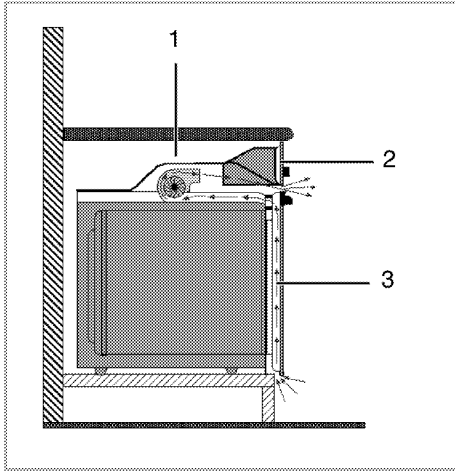
Installation des produits

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



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

Pour les produits équipés d'un ventilateur



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

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



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

Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



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



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour détecter les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

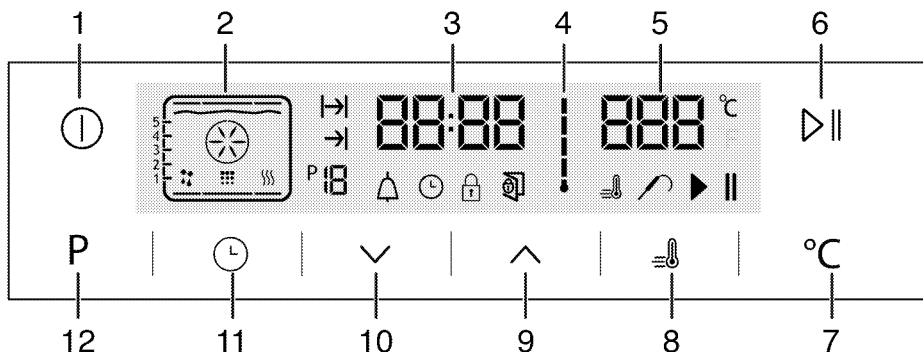
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

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

- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage de l'heure



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Indicateur de l'horloge
- 4 Symbole de température interne du four
- 5 Champ d'indication de la température
- 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 7 Touche de réglage de la température
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche plus
- 10 Touche moins
- 11 Touche de réglage
- 12 Touche de retour à l'écran d'affichage

1. Au début du fonctionnement du four le symbole s'allume, appuyez sur les touches / pour régler l'heure.
2. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.



Si l'heure actuelle n'a pas été réglée, l'indicateur de temps commencera à avancer/se déplacer à partir de **12 heures**. Le symbole s'activera pour signaler que l'heure actuelle n'a pas été réglée. Cette icône disparaît dès que l'heure est réglée.

Premier nettoyage de l'appareil



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

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

Première cuisson

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



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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

6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 18*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 25*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 25*



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

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 18*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



DANGER:

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

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour rôtir

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

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de

viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

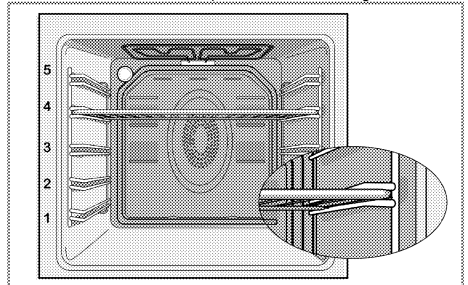
Utilisation du four électrique

Arrêt du four électrique

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

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

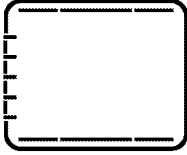
Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.



Modes de fonctionnement

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

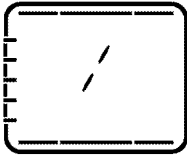
1. Chauffage supérieur et inférieur



Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

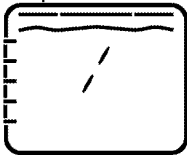
La position de châssis adaptée s'affichera à l'écran.

2. Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



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

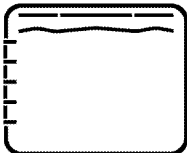
3. Gril pulsé



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

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

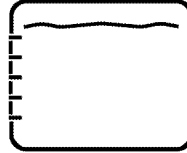
4. Grill fort



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

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

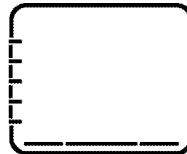
5. Gril



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

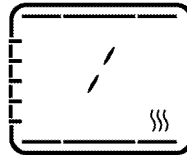
- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

6. Sole



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

7. Maintien au chaud



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

8. Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés.

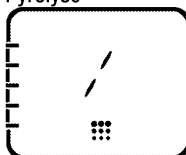
lés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

9. Mode pyrolyse-economie



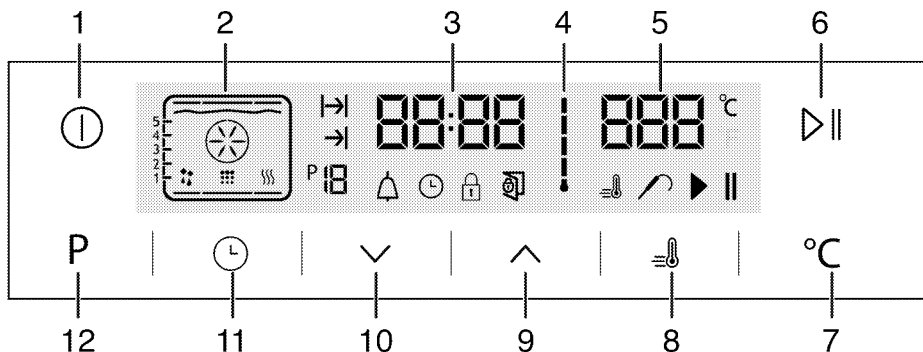
Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Elle est recommandée pour les fours légèrement sales. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *page 26*.

10. Pyrolyse



Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *page 26*.

Fonctionnement de l'unité de commande du four



- | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Touche Marche/Arrêt | | | | | |
| 2 | Affichage des fonctions | | | | | |
| 3 | Indicateur de l'horloge | | | | | |
| 4 | Symbole de température interne du four | | | | | |
| 5 | Champ d'indication de la température | | | | | |
| 6 | Bouton Marche/Arrêt de la cuisson | | | | | |
| 7 | Touche de réglage de la température | | | | | |
| 8 | Symbole Booster (préchauffage rapide) | | | | | |
| 9 | Touche plus | | | | | |
| 10 | Touche moins | | | | | |
| 11 | Touche de réglage | | | | | |
| 12 | Touche de retour à l'écran d'affichage | | | | | |



: Symbole Booster (préchauffage rapide)



: Symbole de thermomètre de cuisine

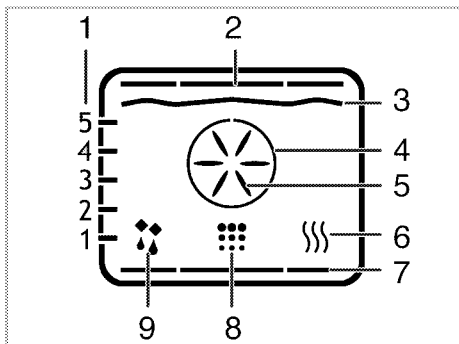
: Symbole de pause cuisson

: Symbole de début de cuisson

Tableau des fonctions :

Le tableau des fonctions indique les fonctions opérationnelles que vous pouvez utiliser et leurs températures maximales et minimales respectives.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| | : Symbole de temps de cuisson |
| | : Symbole de fin du temps de cuisson |
| | : Nombre de fonctions |
| | : Symbole de l'alarme |
| | : Symbole Horloge |
| | : Symbole de verrouillage des touches |
| | : Symbole de porte ouverte |



- 1 Positions de la grille
- 2 Résistance de voûte
- 3 Résistance de grill
- 4 Chauffage rapide
- 5 Vapeur rapide
- 6 Maintien au chaud
- 7 Élément inférieur
- 8 Position de nettoyage
- 9 Fonctionnement avec ventilateur

i Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Tableau des fonctions	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chauffage supérieur et inférieur	200	40-280
Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur	175	40-280
Grill fort à chaleur tournante	200	40-280
Grill fort	280	40-280
Grill doux	280	40-280
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100

i Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du maintien au chaud est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

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

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

i Même si le four est éteint, la lampe s'allume à l'ouverture de la porte.

Utilisation du four

1. Appuyez sur la touche pendant environ 2 secondes pour ouvrir le four.
- » La première fonction s'affiche à l'écran après l'allumage du four. Quand l'affichage est sur ce mode, le temps de cuisson, la fin de cuisson et la fonction **Booster** (cuisson rapide) peuvent être réglés.

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

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction.

Vous pouvez effectuer la cuisson en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches .
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
 - » Le symbole clignote.
4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
6. Placez votre plat dans le four.
7. Appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole s'affiche à l'écran.
 - » Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.
8. Le four ne s'arrête pas automatiquement à cause de la cuisson manuelle sans réglage du temps de


cuisson. Vous pouvez arrêter la cuisson en appuyant une fois de plus sur le bouton ►||.

» Lorsque le four termine la cuisson, le symbole || apparaît à l'écran.



9. Appuyez sur la touche ⓘ pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.

Faire la cuisson en définissant la durée de cuisson :

Vous pouvez vous assurer que le four s'éteigne en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche ⓘ pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches .
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche ™.

» Le symbole ™ clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche ™.
6. Appuyez sur ⌚ jusqu'à ce que le symbole |→ du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches  et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche ⌚.

» Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole |→ s'affichera en continu.

8. Placez votre plat dans le four.

9. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole ►|| s'affiche à l'écran.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.


10. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.

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



» L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.

Réglage de la fin de l'heure de cuisson à une heure ultérieure :

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.


1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche ⓘ pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches .
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche ™.

» Le symbole ™ clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche ™.
6. Appuyez sur ⌚ jusqu'à ce que le symbole |→ du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches  et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche ⌚.

» Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole |→ s'affichera en continu.

8. Appuyez sur ⌚ jusqu'à ce que le symbole →| de fin de cuisson s'affiche à l'écran.

9. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches  et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche ⌚.

» Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, le symbole →| s'affichera en continu.

10. Placez votre plat dans le four.

11. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole ►|| s'affiche à l'écran.

» Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient

cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

12. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.

13. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.



Si vous souhaitez annuler uniquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson après les avoir réglés, vous devez réinitialiser la durée de cuisson.

Réglage du booster (préchauffage rapide)

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



Booster ne peut pas être sélectionné sur les positions décongélation, de maintien de la chaleur et de nettoyage. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

1. Appuyez sur la touche après le réglage de la température, de la fonction, du temps de cuisson et de la fin de cuisson.

» Le symbole s'affiche en continu et le réglage de booster (préchauffage rapide) est activé.

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

2. Appuyez à nouveau sur la touche afin d'annuler la fonction de préchauffage rapide.

» Le symbole disparaît et le réglage de préchauffage rapide est désactivé.

Arrêt du four électrique

Appuyez sur la touche pour arrêter le four.

Activation du verrouillage des touches

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

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

» La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.

2. Appuyez sur pour activer le verrouillage de touches.

» Une fois le verrouillage de touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole reste allumé. Confirmez en appuyant sur .



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

Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur

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

» La fonction « MARCHÉ » s'affichera à l'écran.

2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .

» La fonction « ARRÊT » s'affichera une fois le verrouillage de touches désactivé. Confirmez en appuyant sur .



Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage de touches est activée. Les réglages de verrouillage de touches ne seront pas annulés en cas de coupure d'électricité.

Définir l'alarme

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

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.

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



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

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches / .

» Le symbole restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement audio.

» L'avertissement audio s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.

2. Appuyez sur la touche et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.



La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.

Modification de l'heure

1. Appuyez sur la touche à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches / pour régler l'heure.
3. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.



Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.

Réglage du volume

1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'VOL' s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches / afin de régler l'une des tonalités L0, L1 ou L2
3. Appuyez sur la touche ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage

Réglage de l'option Lampe économique

1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'LP' s'affiche à l'écran.

2. Appuyez sur les touches / pour activer les options On ou ECO.
3. Appuyez sur la touche ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage
4. Une fois activé, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée.
5. Une fois défini sur ECO, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée avant de s'éteindre 15 secondes après.

Si vous appuyez sur une touche quelconque pendant le fonctionnement de l'appareil (en dehors des touches et) , la lampe s'allume et s'éteint ensuite près 15 secondes.

Tableau des temps de cuisson



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

Cuisson au four et rôtisserie



Le 1er étage du four est l'emplacement du châssis du bas.

Plat	Número du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
**Gâteaux sur plaque	Un niveau		3	175	25 ... 30
**Gâteaux en moule	Un niveau		2	175	40 ... 50
**Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau		3	175	25 ... 30
**Génoise	Un niveau		3	200	5 ... 10
**Cookies	Un niveau		3	175	25 ... 30
**Pâte à choux	Un niveau		2	200	30 ... 40
**Pâte au beurre	Un niveau		2	200	25 ... 35
**Levain de pâte	Un niveau		2	200	35 ... 45
**Lasagnes	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		3	25 min. 220, puis 180 ... 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour la pâtisserie

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



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

Conseils pour la cuisson des légumes

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

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT










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


Tableau des temps de cuisson pour le grill Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4..5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4..5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4..5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4..5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4..5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.

selon l'épaisseur

Allumage du grill

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche  pour ouvrir le four.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction de grill désirée.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
» Le symbole  clignote.
4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
6. Appuyez sur la touche  pour activer le grill si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole  s'affiche à l'écran.
» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.
7. Vous pouvez arrêter le grill en appuyant une fois de plus sur le bouton .

» Lorsque le four termine le grill, le symbole  apparaît à l'écran.

Extinction du grill

1. Appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.





Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.


6 Maintenance et entretien

Généralités

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

	DANGER: Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !
	DANGER: Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !


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

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

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

Nettoyage du bandeau de commande

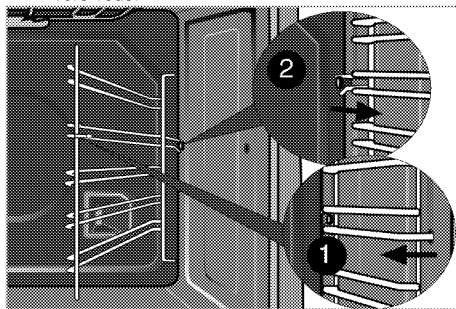
Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

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


Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

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





Auto-nettoyage pyrolytique


	DANGER: Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
---	--

Le four est équipé d'un auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la pièce. La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

1. Retirez tous les accessoires du four. Dans les modèles équipés de rails latéraux, n'oubliez pas de sortir les rails latéraux
2. Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.

	Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.
---	--

3. "Pyrolyse"  Sélectionnez la fonction pyrolytique (auto-nettoyage).

 **eco** Il est recommandé d'utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'est pas très sale.



Si cette fonction est utilisée pour nettoyer une saleté importante, le nettoyage ne sera pas suffisant. Dans ces cas, la fonction pyrolytique **eco** doit être appliquée après la fin du cycle de nettoyage économique **eco**.

La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. La durée peut en être réglée.

La fin du cycle d'auto-nettoyage peut être réglée.



La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées se dégageant pendant le cycle d'auto-nettoyage. Déplacez toujours les oiseaux dans une pièce fermée et bien aérée. Maintenez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage.

- La porte du four ne peut pas être ouverte et le symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée du verrou de la porte tant que le symbole de verrouillage  n'a pas disparu.
- Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

Nettoyage de la porte du four.

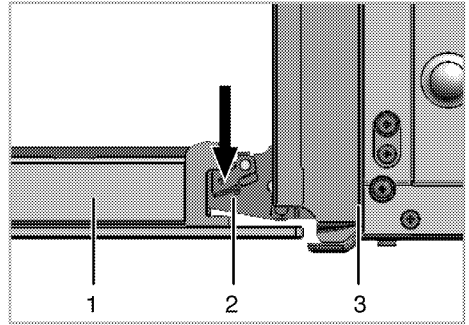
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



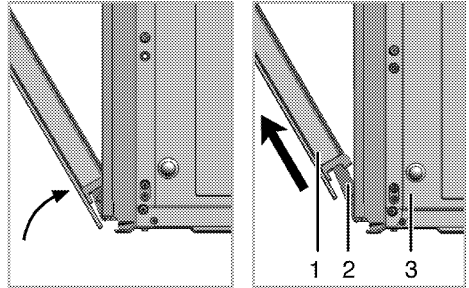
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

- Ouvrez la porte frontale (1).
- Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- Porte frontale
- Charnière
- Four



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

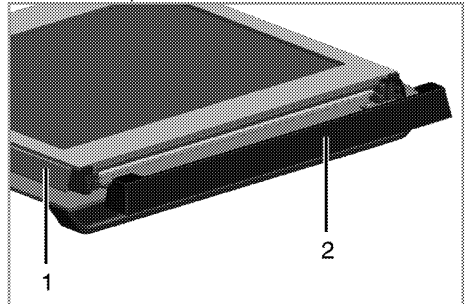


Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

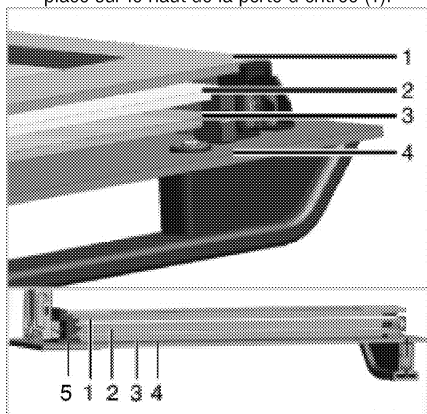
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

- Ouvrez la porte du four.

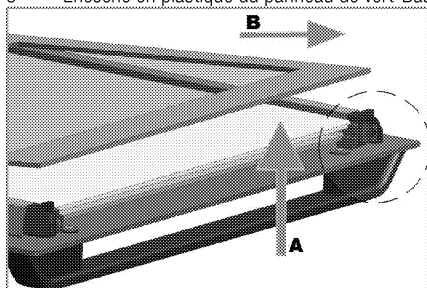


- Cadre
- Pièce en plastique

2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée (1).

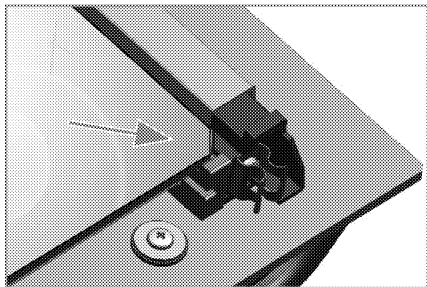


- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Deuxième panneau de verre intérieur
- 3 Troisième panneau de verre intérieur
- 4 Panneau de verre extérieur
- 5 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas



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

4. Répétez cette opération pour enlever la deuxième et la troisième vitre intérieure.



La première étape pour remonter la porte et de réinstaller les deuxième et troisième panneaux de verre (2, 3).

Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans les encoches en plastiques inférieures (5).

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



Toutes les vitres doivent être remontées après le nettoyage.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

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

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 11 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



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



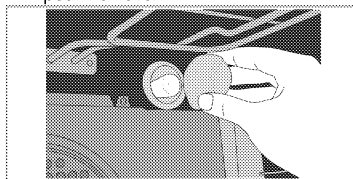
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



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

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

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



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

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

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

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

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

Le four ne chauffe pas.

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



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

