

beko

Built-in Oven

User Manual

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BCBIM17600KSBMPS

385444964_1/ EN/ FR/ R.AA/ 07.01.25 17:21
7754886770

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 1 Safety Instructions | 4 | 6.1.2 Meat, Fish and Poultry | 31 |
| 1.1 Intended Use..... | 4 | 6.1.3 Grill | 32 |
| 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety | 4 | 6.1.4 Test foods..... | 33 |
| 1.3 Electrical Safety | 5 | 7 Maintenance and Cleaning | 34 |
| 1.4 Transportation Safety | 7 | 7.1 General Cleaning Information | 34 |
| 1.5 Installation Safety..... | 7 | 7.2 Cleaning Accessories | 35 |
| 1.6 Safety of Use | 8 | 7.3 Cleaning the Control Panel..... | 35 |
| 1.7 Temperature Warnings | 8 | 7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)..... | 36 |
| 1.8 Accessory Use..... | 9 | 7.5 Easy Steam Cleaning..... | 36 |
| 1.9 Cooking Safety | 9 | 7.6 High temperature self-cleaning | 37 |
| 1.10 Maintenance and Cleaning Safety | 10 | 7.7 Cleaning the Oven Door..... | 38 |
| 1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis) | 11 | 7.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door..... | 39 |
| 2 Environmental Instructions | 11 | 7.9 Cleaning the Oven Lamp | 40 |
| 2.1 Waste Directive..... | 11 | 8 Troubleshooting | 41 |
| 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product | 11 | | |
| 2.2 Package Information..... | 11 | | |
| 2.3 Recommendations for Energy Saving..... | 12 | | |
| 3 Your product | 13 | | |
| 3.1 Product Introduction | 13 | | |
| 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage..... | 13 | | |
| 3.2.1 Control Panel..... | 14 | | |
| 3.3 Oven operating functions..... | 14 | | |
| 3.4 Product Accessories | 16 | | |
| 3.5 Use of Product Accessories | 16 | | |
| 3.6 Technical Specifications..... | 19 | | |
| 4 First Use | 20 | | |
| 4.1 First Timer Setting..... | 20 | | |
| 4.2 Initial Cleaning | 20 | | |
| 5 Using the Oven | 22 | | |
| 5.1 General Information on Using the Oven | 22 | | |
| 5.2 Operation of the Oven Control Unit | 22 | | |
| 5.3 Settings | 25 | | |
| 6 General Information About Baking . | 28 | | |
| 6.1 General Warnings About Baking in the Oven | 28 | | |
| 6.1.1 Pastries and oven food | 28 | | |

1 Safety Instructions

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

1.1 Intended Use

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

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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



1.3 Electrical Safety

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

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

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

1.4 Transportation Safety

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

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

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

1.5 Installation Safety

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

- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.6 Safety of Use

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

1.7 Temperature Warnings

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

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

 **1.8 Accessory Use**

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

 **1.9 Cooking Safety**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



1.10 Maintenance and Cleaning Safety

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



1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

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

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

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

2.3 Recommendations for Energy Saving

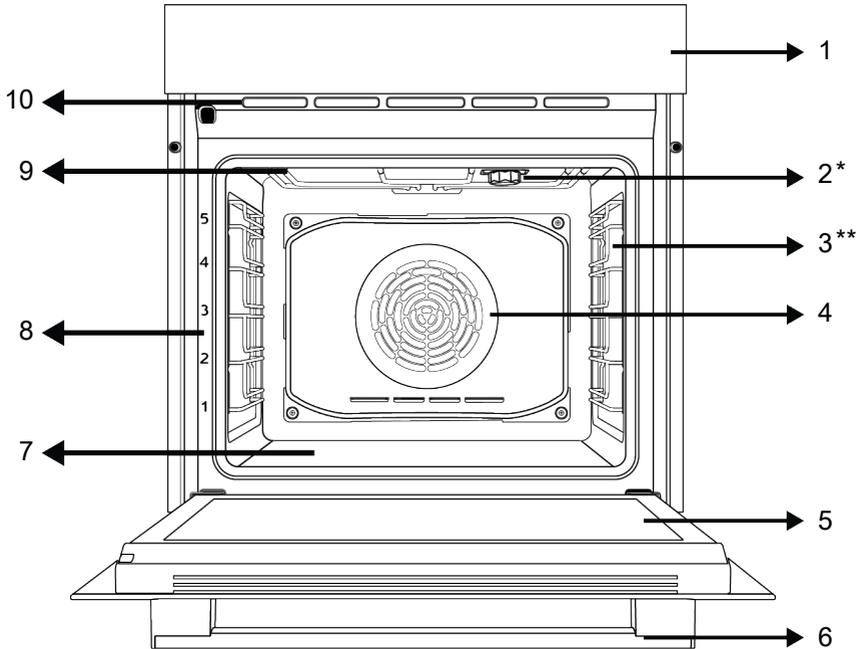
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

3 Your product

EN

3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

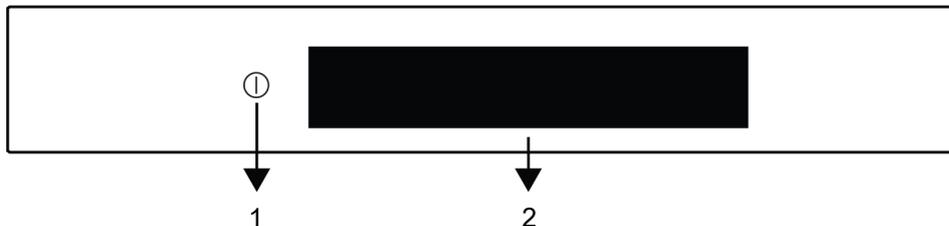
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

3.2.1 Control Panel



1 On/off key

2 Touch display

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

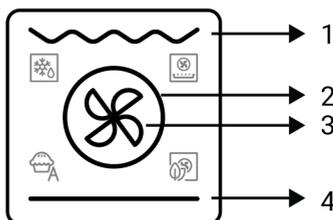
defined functions. Some of your selections will continue to work differently because they are not defined. Some functions are only can be selected for use via the "Home-Whiz" application. Detailed information about the operating functions that can be used in the product is given in a table.

3.3 Oven operating functions

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

Function display

You can create your product's cooking functions by touching and selecting on the display below. The selected and active heaters will light up in red. The bottom and heaters are activated when touched once. It switches between different heaters and functions for the fan motor and fan heater with a few touches. The heater combinations you select will direct you to the



- 1 Top heater
- 2 Fan heater (with fan motor)
- 3 Fan motor
- 4 Bottom heater

 Operating with fan- symbol

 Eco fan heating- symbol

 Airfry- symbol*

 Automatic cooking function (SmartBakePro)- symbol*

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

| Function symbol | Function description | Temperature range (°C) | Description and use |
|-----------------|---------------------------------|------------------------|--|
| | Operating with fan | - | The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains. |
| | Top and bottom heating | 40-280 | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray. |
| | Bottom heating | 40-220 | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning. |
| | Fan assisted bottom/top heating | 40-280 | The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. |
| | Fan Heating | 40-280 | The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. |
| | Eco fan heating | 160-220 | In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer. |
| | Pizza function | 40-280 | The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza. |
| | "3D" function | 40-280 | Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray. |
| | Full grill | 40-280 | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts. |
| | Fan assisted full grill | 40-280 | The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts. |
| | Pyrolysis - economy mode | - | It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. It is recommended to use when the oven is slightly dirty. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function. |
| | Pyrolysis | - | It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function. |

The functions that can be selected via the "HomeWhiz" application are as follows. These functions may vary depending on the model. Not all of them may be used in your product.

| Function definition | Definition and use |
|--|---|
| Low grill | The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller quantities. |
| Keep warm | It is used to keep food at serviceable temperature for a long time. |
| Bread function | It is used to bake bread. The set temperature and time cannot be changed. |
| Automatic cooking function (Smart-BakePro) | You can cook the meals defined for your product with this function without making temperature, function and time adjustments. The defined meal list is explained in the following sections. |
| Airfry | Hot air heated by the fan heater is distributed evenly and quickly to all parts of the oven by the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. Thanks to the rapid air distribution with this function, you can fry with little or no oil. |

3.4 Product Accessories

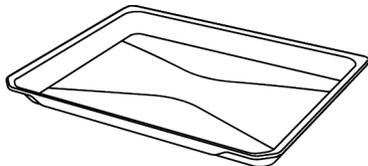
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



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

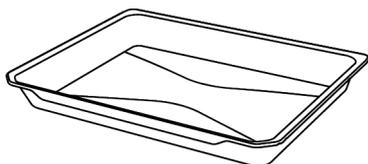
Standard tray

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



Deep tray

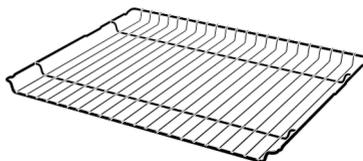
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



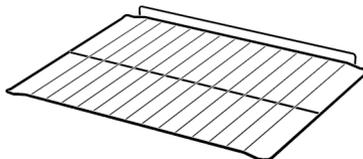
Wire grill

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

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

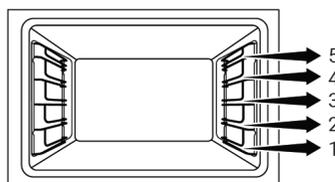


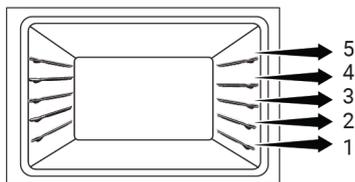
3.5 Use of Product Accessories

Cooking shelves

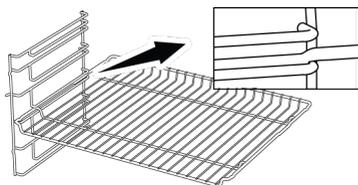
There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :

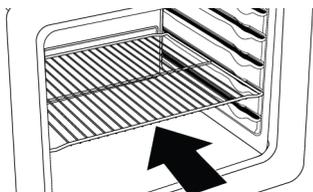


On models without wire shelves :**Placing the wire grill on the cooking shelves****On models with wire shelves :**

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

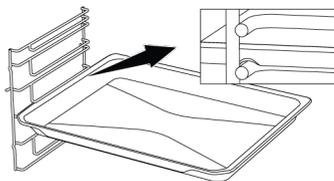
**On models without wire shelves :**

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

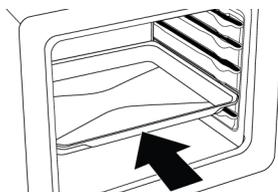
**Placing the tray on the cooking shelves****On models with wire shelves :**

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on

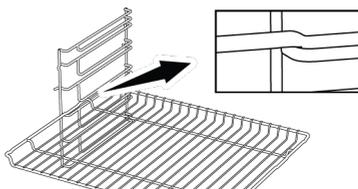
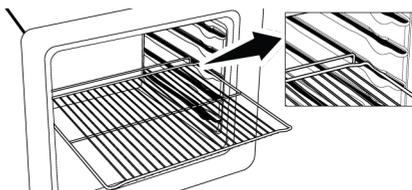
the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.

**On models without wire shelves :**

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

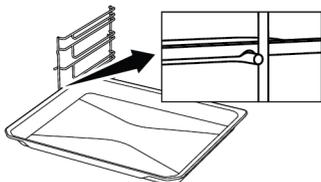
**Stopping function of the wire grill**

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

On models with wire shelves :**On models without wire shelves :**

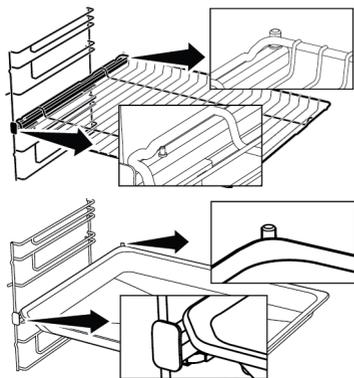
Tray stopping function - On models with wire shelves

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



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

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



3.6 Technical Specifications

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

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

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



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



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



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

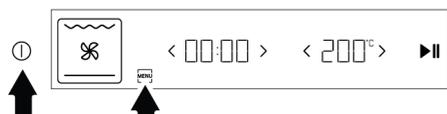
4 First Use

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

4.1 First Timer Setting

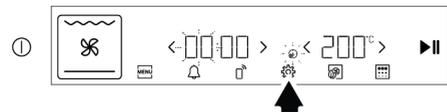
i Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

1. Turn on the oven by touching the ① key.
2. Activate the bottom keys by touching the MENU key.



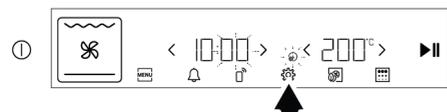
3. Touch the ⚙️ key until the ⌚ symbol appears on the display.

⇒ The clock field and the ⌚ symbol flash on the display.



4. Touch the </> keys of the hour/time display area to set the time of day and touch the ⚙️ key again to activate the minute field.

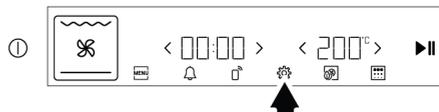
⇒ The minute field and the ⌚ symbol flash on the display.



i The </> keys of the clock/time display area and the temperature display area will be activated and visible when you move your hand closer to the screen.

5. Touch the </> keys of the hour/time display area to set the minutes and touch the ⚙️ key again to confirm the setting.

⇒ The time of day setting is confirmed and the display returns to the initial startup display.



i If the initial time setting is not made, the time of day will start to increase from 12:00. You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

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

4.2 Initial Cleaning

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

Before using the accessories:

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

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

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

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

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

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

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

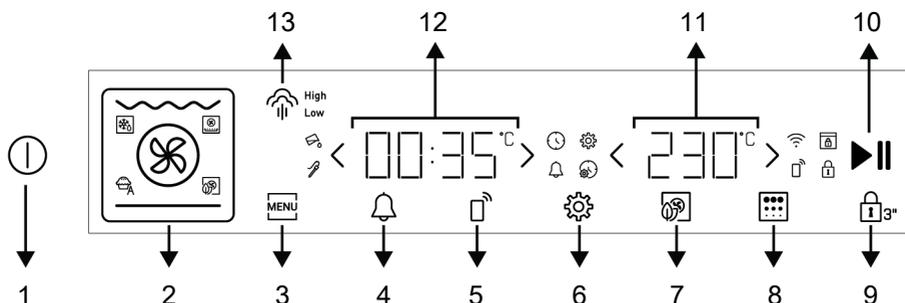
If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lighting turns on automatically.

5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the end of the cooking process is 5:59 hours. In the keep warm function, this time is 23:59 hours. In the event of a power outage, the set cooking and cooking time will be cancelled.
- While any adjustment is being made, the relevant symbols flash on the display. To save the adjustments, either touch the relevant key in the description or wait for a short while.
- If the cooking time is set when cooking starts, the remaining time is shown on the display. If the cooking time is not set, the elapsed time is shown on the display. In some operating functions, rapid preheating is set. The elapsed time or cooking times start to appear on the display when the rapid preheating is completed and the oven inner temperature reaches the set temperature.

Control unit



- 1 On/off key
- 3 Menu key
- 5 Remove control key
- 7 Eco fan heating key
- 9 Key lock key
- 11 Temperature indicator area
- 13 Steam key

- > Increase key
- < Decrease key
-  Baking time symbol
-  Alarm symbol
-  Settings symbol
-  Time of day symbol
-  Key lock symbol
-  Temperature symbol
-  Wifi symbol *
-  Meat probe symbol *
-  Door lock symbol *
-  Remove control symbol *
- Low**  Low level steam symbol *
- High**  High level steam symbol *
-  Add water warning symbol *
- * It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

Turn on the oven by touching the ① key. The first splash display appears.

 If no settings are made regarding the oven on this display, the oven will turn off after a certain period of time and the time of day will appear on the display.

Turning off the oven

Turn off the oven by touching the ① key. The time of day appears on the display.

- 2 Function display
- 4 Alarm key
- 6 Settings key
- 8 High heat cleaning button
- 10 Baking start/stop key
- 12 Timer/duration indicator area

Manual cooking by selecting temperature and oven operating function

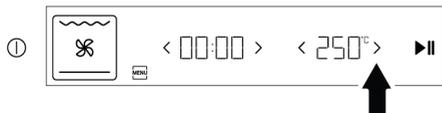
You can cook your food by manually controlling it (under your own control) without setting a cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your meal.

1. Turn on the oven by touching the ① key.
2. Create the operating function according to the heaters you want to operate via the function display. You can find detailed information about creating a operating function in the Oven operating functions [▶ 14] section.



 To cook in the Eco fan heating function, selection cannot be used via the function display. To activate the Eco fan heating function, activate the bottom keys by touching the  key. Select this operating function by touching the  key. You can set the temperature and time as in the following steps.

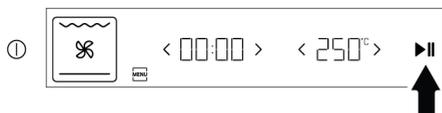
3. When the oven reaches the set temperature, the "green" color on the display "Eco fan heating" turns to "white".
4. The predefined temperature for the operating function you created appears on the display. To change this temperature, touch the </> keys of the temperature display area.



i The / keys of the clock/time display area and the temperature display area will be activated and visible when you move your hand closer to the screen.

i If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the last set temperature will appear on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the recommended temperature for that operating function will appear.

5. After the working function and temperature are set, touch the ►|| key to start cooking.

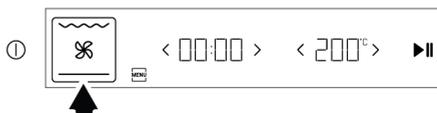


⇒ Your oven starts working immediately in the function you created and the temperature you set. Fast preheating is defined in some operating functions. An animation is displayed on the display during preheating. When preheating is complete, when the oven interior temperature reaches the set temperature, a short animation is displayed on the screen and a short beep is heard. After the beep, the elapsed time starts to appear on the display. Since manual cooking is done without setting the cooking time, the oven does not turn off automatically. You need to control the cooking yourself and turn it off. When your cooking is complete, touch the ►|| key to end the cooking or touch the ① key to turn the oven off completely.

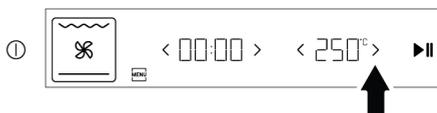
Cooking by adjusting the cooking time;

By selecting the temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time via the control unit, you can have the oven automatically turn off at the end of the time.

1. Turn on the oven by touching the ① key.
2. Create the operating function according to the heaters you want to operate via the function display. You can find detailed information about creating a operating function in the Oven operating functions ► 14] section.



3. The predefined temperature for the operating function you created appears on the display. To change this temperature, touch the </> keys of the temperature display area.



i The / keys of the clock/time display area and the temperature display area will be activated and visible when you move your hand closer to the screen.

i If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the last set temperature will appear on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the recommended temperature for that operating function will appear.

4. Touch the </> keys of the clock/time display area to set the cooking time.

⇒ The  symbol appears on the display.



 To quickly set the cooking time, after setting the operating function and temperature, you can activate the cooking time as 30 minutes by touching the **>** key of the clock/time display area and change the time with the **</>** keys.

 Cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, and by 5 minutes after 15 minutes.

- After setting the working function, temperature and cooking time, touch the **▶||** key to start cooking.



- Your oven starts working immediately with the function you have created and the temperature you have set. Some operating functions have a fast preheating feature. An animation is displayed on the display during preheating. When preheating is complete, when the oven interior temperature reaches the set temperature, a short animation is displayed on the display and a short beep is heard. After the beep, the cooking time starts to count down on the display. After the set cooking time is completed, the display shows **"End"**, an audible warning is heard and cooking stops.
- The audible signal will sound for two minutes. If the **▶||** key is touched while the audible signal is sounding and the **"End"** text is displayed on the display, the oven will continue to operate indefinitely. If the  key is touched, the oven

will turn off. If any key other than these keys is touched, the audible signal will be stopped.

5.3 Settings

Activating key lock

By using the key lock feature, you can prevent intervention to the control unit during cooking. The key lock cannot be made when cooking is not in progress.

- While cooking in your oven, touch the  key that appears on the display.



⇒ The temperature display area shows a 3-2-1 countdown. After the countdown is complete, the key lock is activated and the  symbol appears on the display.

 When the key lock is active, other keys on the control unit cannot be used except the  key.

Deactivating the key lock

- Touch the  key on the display.
- Touch the key until the  symbol disappears from the display.

⇒ The  symbol disappears from the display and the key lock is deactivated.

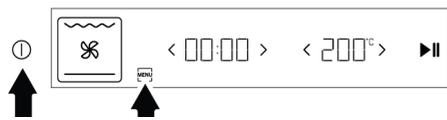
Setting the alarm

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

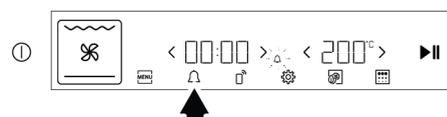
The alarm clock has no effect on the oven's operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set is up, the clock will give an audible warning.

i The maximum alarm duration can be 23 hours and 59 minutes.

1. Turn on the oven by touching the **ⓘ** key.
2. Activate the bottom keys by touching the **MENU** key.



3. Touch the key to set the alarm time.
 - ⇒ The **🔔** symbol starts flashing on the display.



4. Set the alarm time by touching the **</>** keys of the time/time display area. Touch the key again to confirm the setting.



⇒ The alarm time is set and the **🔔** symbol is constantly lit on the display. You must touch the key again to see the remaining alarm time.

5. After the alarm period is completed, the **🔔** symbol begins to flash and an audible warning is heard.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm time, the audible signal will sound for two minutes. Touch any key to stop the audible signal.

⇒ The audible signal is silenced.

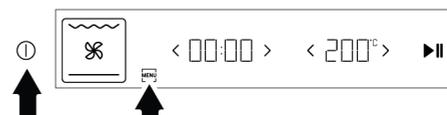
If you want to cancel the alarm;

1. Touch the key to reset the alarm time. Touch the **<** key until "00:00" appears on the display.

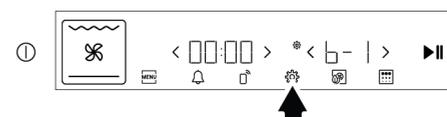
Adjusting the volume

You can adjust the volume of the control unit. To make this adjustment, your oven must not be cooking.

1. Turn on the oven by touching the **ⓘ** key.
2. Activate the bottom keys by touching the **MENU** key.



3. Touch the **⚙️** key until **b-1**, **b-2** or **b-3** appears on the display.



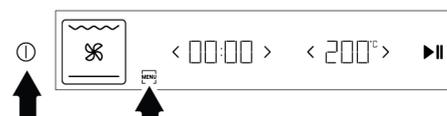
⇒ The **⚙️** symbol flashes on the display.

4. Adjust the desired tone by touching the **</>** keys of temperature display area.
5. Confirm the setting by touching the **MENU** key or touch the **⚙️** key to move on to the next setting.

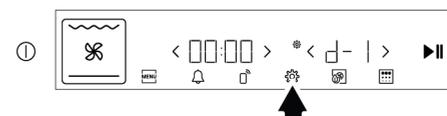
Adjusting the display brightness

You can adjust the brightness of the control unit display. To make this adjustment, your oven must not be in cooking mode.

1. Turn on the oven by touching the **ⓘ** key.
2. Activate the bottom keys by touching the **MENU** key.



3. Tap the **⚙️** key until **d-1**, **d-2** or **d-3** appears on the display.



⇒ The **⚙️** symbol flashes on the display.

- Adjust the desired brightness by touching the </> keys of the temperature display area. (d-1, d-2, d-3)
- Confirm the setting by touching the  key or touch the  key to move on to the next setting.

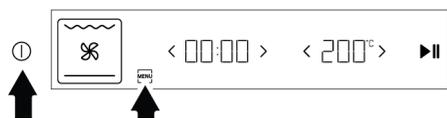
Connecting the oven to the wireless network and introduction to the "HomeWhiz" application

Connect your oven to a wireless network with a smart device you can check it via the "HomeWhiz" application. To do this, first install the "HomeWhiz" application on your smart device. The "HomeWhiz" application is available on IOS and Android mobile operating systems.

 After downloading the "HomeWhiz" application, you need to create your own home by following the application steps.

 You can connect your oven to the wireless network and enable remote control by following the steps given in the application.

- Turn on the oven by touching the  key.
- Activate the bottom keys by touching the  key.



- Touch the  and  keys simultaneously for about 3 seconds.
 - ⇒ When the oven enters setup mode, the 3-2-1 countdown appears on the temperature display area and the  symbol flashes on the display.
- Open the "HomeWhiz" application you have installed on your smart device. After creating your own home, select the oven under kitchen products, enter the

stock number of your product in the application and follow the steps on the application.

 The product stock number is the number starting with "77..." located at the bottom of the front cover of the manual.

- Complete the introduction of your oven to the application by following the application steps.
 - ⇒ When the connection is complete, the  symbol will light up continuously.

Activating remote control of the oven

After introducing it to the "HomeWhiz" application, your oven remote control can be done:

- While the  symbol is visible on the display, touch the  key once.
 - ⇒ The  symbol appears on the display along with the  symbol.

 If the  symbol is not visible on the screen, touch the  key until the  symbol appears on the display.

 If the  symbol appears on the display but an error signal is heard when the  key is touched and the  symbol does not appear on the display or the  symbol flashes, check the internet connection you have connected the product to. If the internet connection is good and the problem persists, repeat the installation steps.

Deleting the matching of "HomeWhiz" connected oven

After you add your product to the "HomeWhiz" application, the information about your product will match with the user account you used for "HomeWhiz". In order to delete the match if you lose access to the account you use in the application or for other reasons, the following steps must be taken.

1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Activate the bottom keys by touching the  key.



3. Touch the  and  keys for about 5 seconds.
 - ⇒ A countdown from 5 appears on the display.

4. Once the countdown is complete, a match deletion animation will appear on the display.
5. Once the pairing deletion process is completed without any problems, a warning sound will be heard and your oven will restart.



If a problem occurs during the match deletion process and the process cannot be completed, an error sound will be heard.

6. After the matching deletion process is completed, restart the product you can introduce to your "HomeWhiz" account.

6 General Information About Baking

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

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

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

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

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

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

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

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

Hints for pastry

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

Tips for baking cakes

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

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|--|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray | Standard tray * | Top and bottom heating | 3 | 180 | 30 ... 45 |
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill** ** | Fan Heating | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Small cakes | Standard tray * | Top and bottom heating | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Small cakes | Standard tray * | Fan Heating | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|--------------|---|---------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Cookie | Pastry tray * | Top and bottom heating | 3 | 170 | 25 ... 40 |
| Cookie | Pastry tray * | Fan Heating | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Rich pastry | Standard tray * | Top and bottom heating | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Rich pastry | Standard tray * | Fan assisted bottom/top heating | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Dough pastry | Standard tray * | Top and bottom heating | 2 | 200 | 20 ... 35 |
| Dough pastry | Standard tray * | Fan Heating | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Whole bread | Standard tray * | Top and bottom heating | 3 | 200 | 30 ... 45 |
| Whole bread | Standard tray * | Fan Heating | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Glass / metal rectangular container on wire grill ** | Top and bottom heating | 2 or 3 | 200 | 30 ... 45 |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Standard tray * | Top and bottom heating | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| Pizza | Standard tray * | Pizza function | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Suggestions for cooking with two trays

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|--------------|--------------------------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes | 2-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 2 - 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Cookie | 2-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 2 - 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Rich pastry | 1-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 1 - 4 | 180 | 40 ... 50 |
| Dough pastry | 2-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 2 - 4 | 180 | 20 ... 30 |

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

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

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

*These accessories may not be included with your product.

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

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

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

Cooking table for meat, fish and poultry

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

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------|---|---------------------------------|----------------|--|-----------------------------|
| Turkey (5.5 kg) | Standard tray * | Fan assisted bottom/top heating | 1 | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Turkey (5.5 kg) | Standard tray * | "3D" function | 1 | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish | Wire grill * Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Fish | Wire grill * Place one tray on a lower shelf | "3D" function | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

6.1.3 Grill

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

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

Grill table

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

The key points of the grill

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

| Food | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Veal chop | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Vegetable gratin | Wire grill | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Toast bread | Wire grill | 4 | 250 | 1 ... 4 |

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

6.1.4 Test foods

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

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|---|------------------------|---|------------------|-----------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray * | Top and bottom heating | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray * | Fan Heating | On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2 | 140 | 15 .. 25 |
| Small cakes | Standard tray * | Top and bottom heating | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Small cakes | Standard tray * | Fan Heating | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Suggestions for cooking with two trays

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes | 2-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 2 - 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Shortbread (sweet cookie) | 2-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Grill

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

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

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

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

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

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

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

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See “Easy Steam Cleaning [▶ 36]”).
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.

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

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth.

Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

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

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

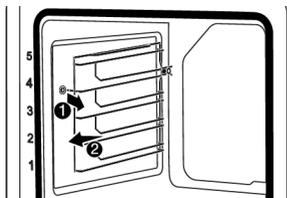
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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



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

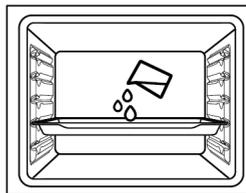
7.5 Easy Steam Cleaning

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

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



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



3. Set the oven to the "Bottom heating" operating mode and operate it at 100°C for 20 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

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



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

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



7.6 High temperature self-cleaning

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

General warnings



Hot surfaces cause burns!

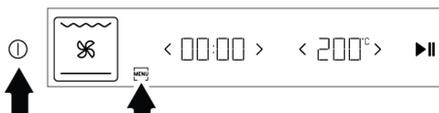
Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.

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

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

To start the high temperature self-cleaning:

1. Remove all accessories from the oven. In models with wire shelves, do not forget to remove the wire shelf.
2. Before you start cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the overflowing food residue inside the oven with a soapy cloth.
3. Select the "Pyrolysis" or "Pyrolysis - economy mode" function depending on the dirtiness of your oven. If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. This function takes less time than the "Pyrolysis" function. If your oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean using the "Pyrolysis - economy mode" function.
4. Turn on the oven by touching the  key.
5. Activate the bottom keys by touching the  key.



6. Touch the  key.
 - ⇒ The "Pyrolysis" function is activated.



7. Touch the ▶|| key to start cleaning.
 - ⇒ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time cannot be changed.
8. After the self-cleaning process starts and the oven reaches a certain temperature, the lock symbol  appears on the clock display and the oven door will not open. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is complete and the lock symbol disappears from the display.
9. When the cleaning process is completed, the display will show "End". If the ⓘ key is touched, the oven will turn off.
10. When the  symbol disappears from the display, remove any remaining residue with vinegar water.

Pyrolysis - economy mode

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

1. Remove all accessories from the oven. In models with wire shelves, do not forget to remove the wire shelf.
2. Before you start cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the overflowing food residue inside the oven with a soapy cloth.
3. Turn on the oven by touching the ⓘ key.
4. Activate the bottom keys by touching the MENU key.



5. Touch the  key.
 - ⇒ The "Pyrolysis" function is activated.
6. Touch the  key again for the Pyrolysis - economy mode function.
7. Touch the ▶|| key to start cleaning.



- ⇒ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time cannot be changed.
8. After the self-cleaning process starts and the oven reaches a certain temperature, the lock symbol  appears on the clock display and the oven door will not open. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is complete and the lock symbol disappears from the display.
 9. When the cleaning process is completed, the display will show "End". If the ⓘ key is touched, the oven will turn off.
 10. When the  symbol disappears from the display, remove any remaining residue with vinegar water.

7.7 Cleaning the Oven Door

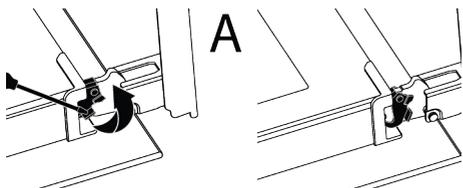
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and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



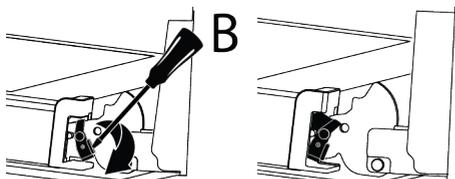
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

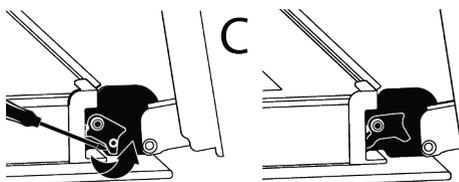
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



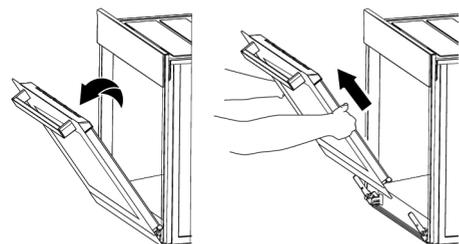
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



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

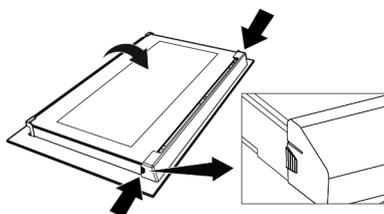


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

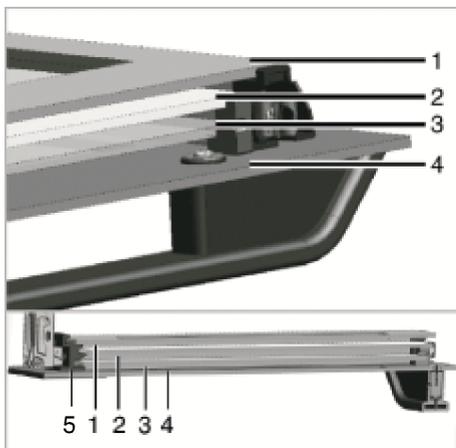
7.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

1. Open the oven door.



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



1 Innermost glass

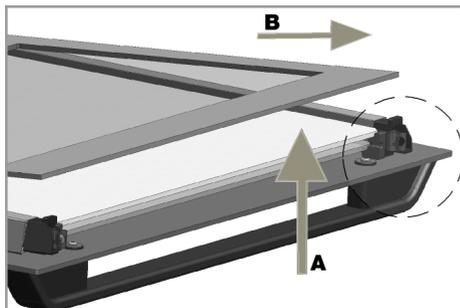
3 Third inner glass

2 Second inner glass

4 Outer glass

5 Plastic
glass slot-
Lower

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



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



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

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

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



After cleaning, all glasses must be reassembled.

7.9 Cleaning the Oven Lamp

EN

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

Replacing the oven lamp

General Warnings

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

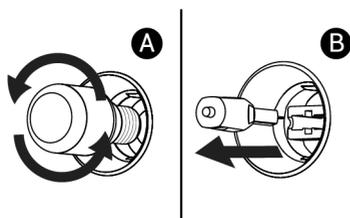
If your oven has a round lamp,

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



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

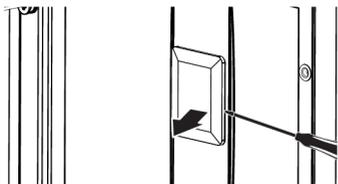
with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

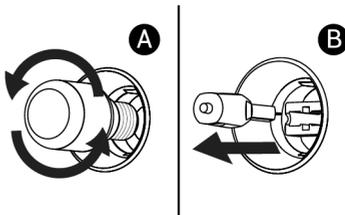
If your oven has a square lamp,

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



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

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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Steam is emanated while the oven is working.

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

Water droplets appear while cooking

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

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

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

The product does not work.

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

Oven light is not on.

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

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table des matières

| | | | | | |
|----------|---|-----------|--|--|--|
| 1 | Consignes de sécurité..... | 46 | | | |
| 1.1 | Utilisation prévue..... | 46 | | | |
| 1.2 | Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques..... | 47 | | | |
| 1.3 | Sécurité électrique..... | 48 | | | |
| 1.4 | Sécurité des transports..... | 49 | | | |
| 1.5 | Sûreté des installations | 50 | | | |
| 1.6 | Sécurité d'utilisation..... | 50 | | | |
| 1.7 | Alertes de température | 51 | | | |
| 1.8 | Utilisation des accessoires..... | 52 | | | |
| 1.9 | Consignes de sécurité relatives à la cuisson..... | 52 | | | |
| 1.10 | Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage | 53 | | | |
| 1.11 | Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)..... | 54 | | | |
| 2 | Instructions relatives à l'environnement | 54 | | | |
| 2.1 | Directive sur les déchets..... | 54 | | | |
| 2.1.1 | Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets..... | 54 | | | |
| 2.2 | Informations sur l'emballage..... | 55 | | | |
| 2.3 | Recommandations pour économiser l'énergie | 55 | | | |
| 3 | Votre appareil | 56 | | | |
| 3.1 | Présentation de l'appareil | 56 | | | |
| 3.2 | Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil . | 56 | | | |
| 3.2.1 | Panneau de commande | 57 | | | |
| 3.3 | Fonctions d'utilisation du four..... | 57 | | | |
| 3.4 | Accessoires de l'appareil..... | 59 | | | |
| 3.5 | Utilisation des accessoires de l'appareil..... | 60 | | | |
| 3.6 | Spécifications techniques | 63 | | | |
| 4 | Première utilisation..... | 64 | | | |
| 4.1 | Réglage de l'heure pour la première fois | 64 | | | |
| 4.2 | Premier nettoyage | 64 | | | |
| 5 | Utilisation du four | 65 | | | |
| 5.1 | Informations générales sur l'utilisation du four | 65 | | | |
| 5.2 | Fonctionnement de l'unité de commande du four | 65 | | | |
| 5.3 | Réglages..... | 69 | | | |
| 6 | Informations générales sur la cuisine..... | 72 | | | |
| 6.1 | Avertissements généraux concernant la cuisson au four..... | 72 | | | |
| 6.1.1 | Pâtisseries et aliments cuits au four..... | 72 | | | |
| 6.1.2 | Viande, poisson et volaille | 75 | | | |
| 6.1.3 | Grille | 76 | | | |
| 6.1.4 | Aliments test | 77 | | | |
| 7 | Entretien et nettoyage..... | 79 | | | |
| 7.1 | Consignes de nettoyage générales | 79 | | | |
| 7.2 | Accessoires de nettoyage..... | 81 | | | |
| 7.3 | Nettoyage du bandeau de commande..... | 81 | | | |
| 7.4 | Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson) | 81 | | | |
| 7.5 | Nettoyage facile à la vapeur | 81 | | | |
| 7.6 | Auto-nettoyage à haute température..... | 82 | | | |
| 7.7 | Nettoyage de la porte du four | 84 | | | |
| 7.8 | Retrait de la vitre intérieure de la porte du four..... | 85 | | | |
| 7.9 | Nettoyage de la lampe du four..... | 86 | | | |
| 8 | Dépannage..... | 87 | | | |

1 Consignes de sécurité

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

1.1 Utilisation prévue

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

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



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



1.3 Sécurité électrique

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

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

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

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

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

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



1.4 Sécurité des transports

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

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

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

1.5 Sûreté des installations

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

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

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

1.6 Sécurité d'utilisation

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

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



1.7 Alertes de température

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

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



1.8 Utilisation des accessoires

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



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

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

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

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

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

- retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
 - Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
 - Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
 - Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
 - Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
 - Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
 - Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage



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

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

1.11 Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)

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

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

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

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

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

Conformité avec la directive RoHS :

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

2.2 Informations sur l'emballage

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

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

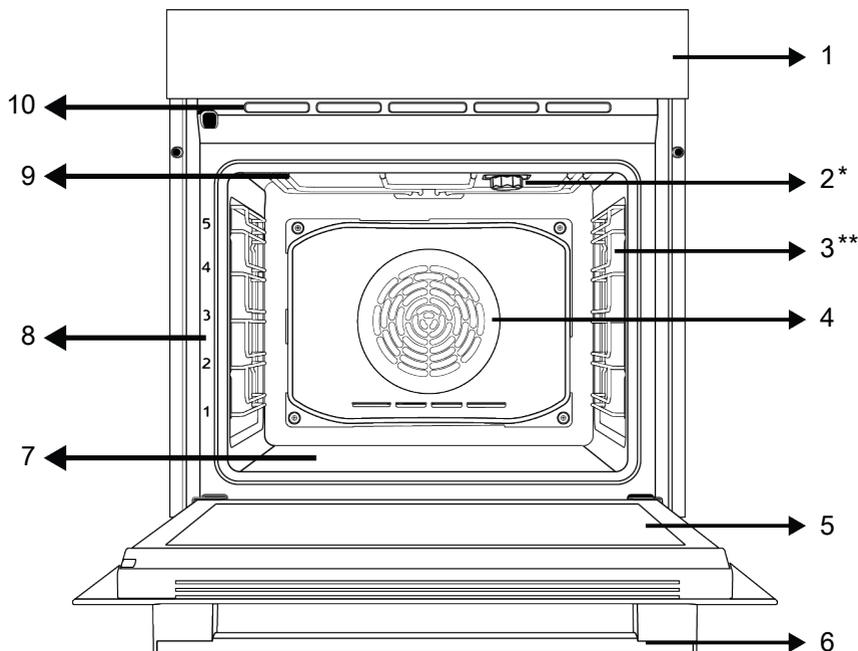
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

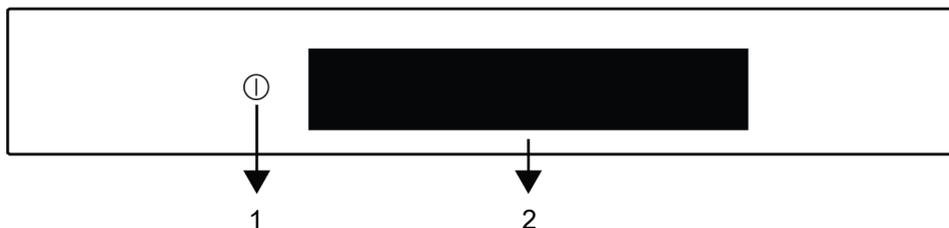
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

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

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

3.2.1 Panneau de commande



1 Touche marche/arrêt

2 Écran tactile

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

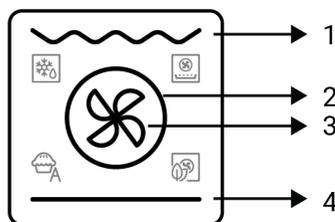
3.3 Fonctions d'utilisation du four

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

Affichage de fonction

Vous pouvez créer les fonctions de cuisson de votre produit en touchant et en sélectionnant sur l'écran ci-dessous. Les éléments chauffants sélectionnés et actifs s'allument en rouge. Le fond et les éléments chauffants sont activés lorsqu'ils sont touchés une fois. Il permet de basculer entre différents éléments chauffants et fonctions pour le moteur du ventilateur et l'élément chauffant du ventilateur en quelques touches. Les combinaisons d'élé-

ments chauffants que vous sélectionnez vous dirigeront vers les fonctions définies. Certaines de vos sélections continueront de fonctionner différemment car elles ne sont pas définies. Certaines fonctions ne peuvent être sélectionnées que pour être utilisées via l'application « HomeWhiz ». Des informations détaillées sur les fonctions de fonctionnement pouvant être utilisées dans le produit sont fournies dans un tableau.



- 1 Chauffage supérieur
- 2 Radiateur soufflant (avec moteur de ventilateur)
- 3 Moteur de ventilateur
- 4 Chauffage par le bas

 Symbole Décongélation avec ventilateur

 Symbole Chaleur tournante éco

 Symbole Airfry*

 Symbole Fonction de cuisson automatique (SmartBakePro)*

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

| Symboles des fonctions | Description des fonctions | Plage de température (°C) | Description et utilisation |
|---|---|---------------------------|---|
|  | Décongélation avec ventilateur | - | Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales. |
|  | Convection naturelle | 40-280 | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. |
|  | Chauffage par le bas | 40-220 | Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur. |
|  | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 40-280 | L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. |
|  | Chaleur tournante | 40-280 | L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères. |
|  | Chaleur tournante éco | 160-220 | Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220°C. Mais; le temps de cuisson sera un peu plus long. |
|   | Fonction Pizza | 40-280 | L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas. |
|  | Fonction « 3D » | 40-280 | Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. |
|  | Grille complète | 40-280 | La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité. |

| | | | |
|--|--------------------------------------|--------|--|
|  | Gril complet assisté par ventilateur | 40-280 | L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité. |
|  | Pyrolyse - Mode Économie | - | Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Il est recommandé de l'utiliser lorsque le four est légèrement sale. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction.. |
|  | Pyrolyse | - | Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction.. |

Les fonctions pouvant être sélectionnées via l'application « HomeWhiz » sont les suivantes. Ces fonctions peuvent varier en fonction du modèle. Il est possible qu'elles ne soient pas toutes utilisées dans votre produit.

| Définition de la fonction | Définition et utilisation |
|--|--|
| Gril inférieur | La petite grille sur le plafond du four fonctionne. Elle est adaptée pour griller de petites quantités. |
| Garder chaud | Il est utilisé pour conserver les aliments à une température convenable pendant une longue période. |
| Fonction pain | Il est utilisé pour cuire du pain. La température et le temps réglés ne peuvent pas être modifiés. |
| Fonction de cuisson automatique (SmartBakePro) | Cette fonction vous permet de cuisiner les plats définis pour votre produit sans effectuer de réglages de température, de fonction et de temps. La liste des plats définis est expliquée dans les sections suivantes. |
| Airfry | L'air chaud chauffé par le ventilateur est distribué uniformément et rapidement dans toutes les parties du four par le ventilateur. Il est adapté à la cuisson sur plusieurs plaques à différents niveaux de cuisson. Grâce à la distribution rapide de l'air avec cette fonction, vous pouvez frire avec peu ou pas d'huile. |

3.4 Accessoires de l'appareil

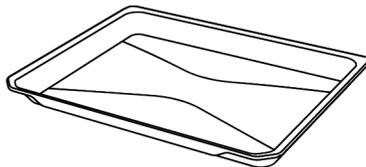
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être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



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

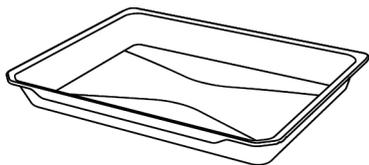
Plateau standard

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



Plateau profond

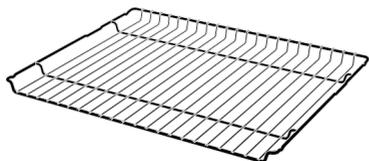
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.



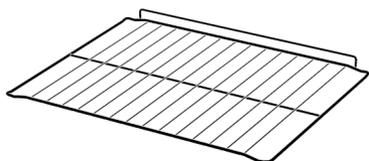
Grille métallique

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

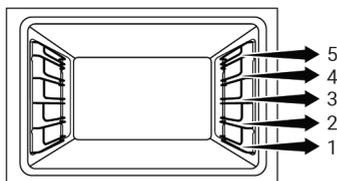


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

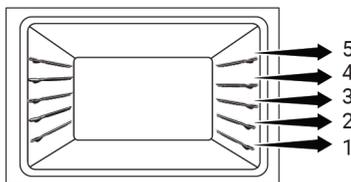
Étagères de cuisson

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



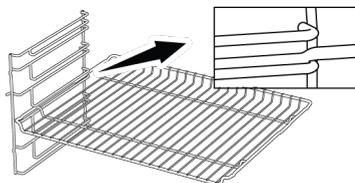
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

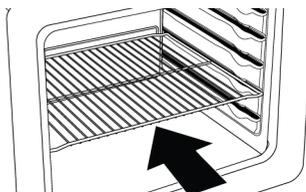
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

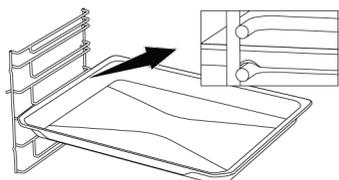
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

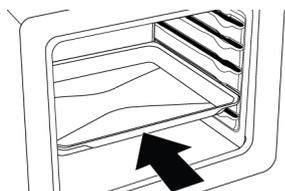
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

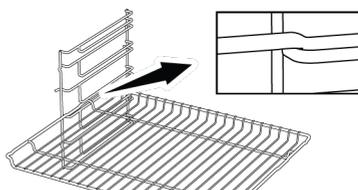
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



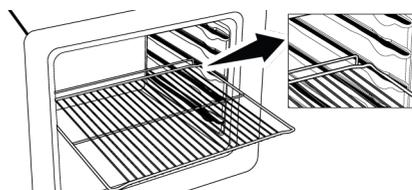
Fonction de butée du grillage

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

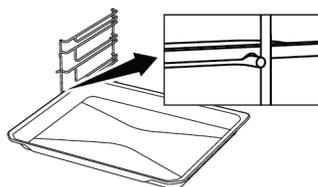


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



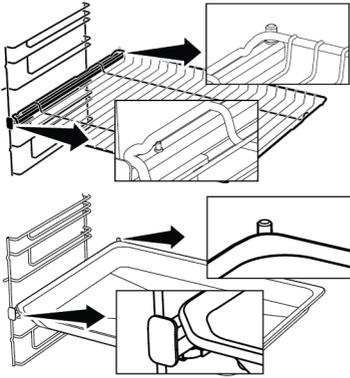
Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

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



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

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



3.6 Spécifications techniques

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

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

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



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



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



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

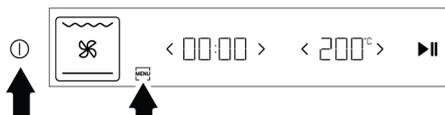
4 Première utilisation

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

4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

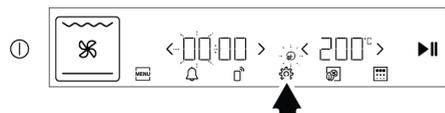
i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Activez les touches du bas en appuyant sur la touche **MENU**.



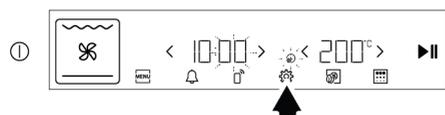
3. Appuyez sur la touche **⚙** jusqu'à ce que le symbole **🕒** apparaisse sur l'écran.

⇒ Le champ de l'horloge et le symbole **🕒** clignotent sur l'écran.



4. Appuyez sur les touches **</>** de la zone d'affichage des heures/heure pour régler l'heure du jour et appuyez à nouveau sur la touche **⚙** pour activer le champ des minutes.

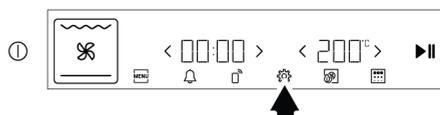
⇒ Le champ des minutes et le symbole **🕒** clignotent sur l'écran.



i Les touches **</>** de la zone d'affichage de l'horloge/heure et de la zone d'affichage de la température seront activées et visibles lorsque vous rapprocherez votre main de l'écran.

5. Appuyez sur les touches **</>** de la zone d'affichage des heures/heure pour régler les minutes et appuyez à nouveau sur la touche **⚙** pour confirmer le réglage.

⇒ Le réglage de l'heure du jour est confirmé et l'affichage revient à l'écran de démarrage initial.



i Si le réglage initial de l'heure n'est pas effectué, l'heure du jour commencera à augmenter à partir de 12h00. Vous pouvez modifier le réglage de l'heure du jour ultérieurement comme décrit dans la section « Paramètres ».

i En cas de coupure de courant prolongée, le réglage de l'heure est annulé. Il convient de le régler à nouveau.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les ap-

pareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [► 57]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

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

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

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

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

Éclairage du four

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

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

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

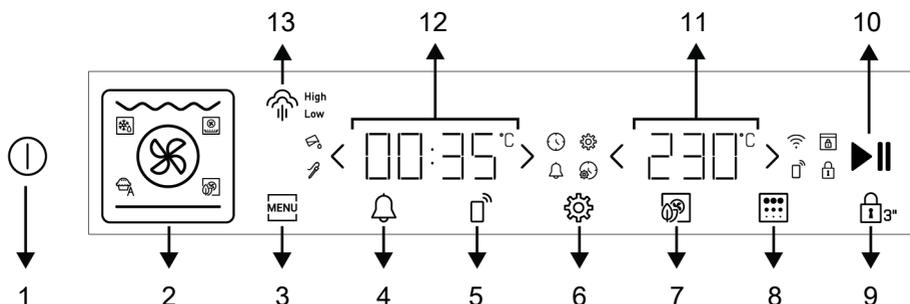
Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- Le temps maximum réglable pour la fin de la cuisson est de 5:59 heures. En fonction de maintien au chaud, ce temps est de 23:59 heures. En cas de coupure de courant, la cuisson et le temps de cuisson réglés seront annulés.
- Pendant que vous effectuez un réglage, les symboles correspondants clignotent sur l'écran. Pour enregistrer les réglages, appuyez sur la touche correspondante dans la description ou attendez quelques instants.
- Si le temps de cuisson est réglé au démarrage de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran. Si le temps de cuisson n'est pas réglé, le temps écoulé s'affiche à l'écran. Certaines fonctions de com-

mande permettent de régler le préchauffage rapide. Le temps écoulé ou les temps de cuisson commencent à s'afficher à l'écran lorsque le préchauffage ra-

pide est terminé et que la température intérieure du four atteint la température réglée.

Unité de contrôle



1 Touche marche/arrêt

3 Touche de menu

5 Clé de commande à distance

7 Touche chauffage ventilateur Eco

9 Touche de verrouillage des touches

11 Zone d'indication de la température

13 Clé Steam

2 Affichage de fonction

4 Touche d'alarme

6 Touche des réglages

8 Bouton de nettoyage à haute température

10 Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

12 Zone d'indication de la durée et du temporisateur

> Touche d'augmentation de la valeur

< Touche de diminution de la valeur

🕒 Symbole de l'heure de cuisson

🔔 Symbole d'alarme

⚙️ Symbole des réglages

🕒 Symbole de l'heure du jour

🔒 Le symbole de verrouillage des commandes

°C Symbole de température

📶 Symbole Wifi *

🍖 Symbole du thermomètre à viande *

🔒 Symbole de verrouillage de la porte *

📶 Symbole de commande à distance *

Low Symbole de vapeur à bas niveau *

High Symbole de vapeur à haut niveau *

🍷 Ajouter un symbole d'avertissement concernant l'eau *

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

Allumer le four

Allumez le four en appuyant sur la touche

①. Le premier écran d'accueil apparaît.

📘 Si aucun réglage n'est effectué concernant le four sur cet écran, le four s'éteint après un certain temps et l'heure du jour s'affiche sur l'écran.

Éteindre le four

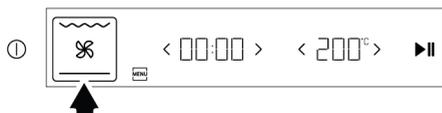
Éteignez le four en appuyant sur la touche

①. L'heure du jour s'affiche sur l'écran.

Cuisson manuelle en sélectionnant la température et le mode de fonctionnement du four

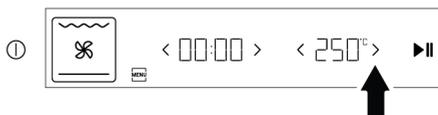
Vous pouvez cuire vos aliments en les contrôlant manuellement (sous votre propre contrôle) sans régler de temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre repas.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Créez la fonction de commande en fonction des appareils de chauffage que vous souhaitez commander via l'affichage des fonctions. Vous trouverez des informations détaillées sur la création d'une fonction de commande dans la section Fonctions d'utilisation du four [► 57].



i Pour la cuisson en fonction Chaleur tournante éco, la sélection ne peut pas être effectuée via l'affichage de fonction. Pour activer la fonction Chaleur tournante éco, activez les touches inférieures en appuyant sur la touche **MENU**. Sélectionnez cette fonction de commande en appuyant sur la touche **OK**. Vous pouvez régler la température et la durée comme dans les étapes suivantes.

3. Lorsque le four atteint la température réglée, la couleur « verte » sur l'écran « Chaleur tournante éco » devient « blanche ».
4. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez créée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, appuyez sur les touches </> de la zone d'affichage de la température.



i Les touches / de la zone d'affichage de l'horloge/heure et de la zone d'affichage de la température seront activées et visibles lorsque vous rapprocherez votre main de l'écran.

i Si vous changez de fonction après avoir modifié la température prédéfinie pour les fonctions de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température recommandée pour cette fonction de fonctionnement s'affiche.

5. Une fois la fonction de travail et la température réglées, appuyez sur la touche **▶▶** pour démarrer la cuisson.



⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement dans la fonction que vous avez créée et à la température que vous avez réglée. Le préchauffage rapide est défini dans certaines fonctions de fonctionnement. Une animation s'affiche sur l'écran pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, lorsque la température intérieure du four atteint la température définie, une courte animation s'affiche sur l'écran et un bref bip sonore retentit. Après le bip sonore, le temps écoulé commence à apparaître sur l'écran. Comme la cuisson manuelle s'effectue sans réglage du temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement. Vous devez contrôler vous-même la

cuisson et l'éteindre. Lorsque votre cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.

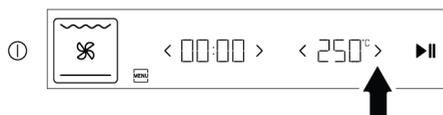
Cuisson en ajustant le temps de cuisson ;

En sélectionnant la température et le mode de fonctionnement spécifiques à votre repas et en réglant le temps de cuisson via le boîtier de commande, vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Créez la fonction de commande en fonction des appareils de chauffage que vous souhaitez commander via l'affichage des fonctions. Vous trouverez des informations détaillées sur la création d'une fonction de commande dans la section Fonctions d'utilisation du four [► 57].



3. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez créée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, appuyez sur les touches </> de la zone d'affichage de la température.



Les touches / de la zone d'affichage de l'horloge/heure et de la zone d'affichage de la température seront activées et visibles lorsque vous rapprocherez votre main de l'écran.

Si vous changez de fonction après avoir modifié la température prédéfinie pour les fonctions de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température recommandée pour cette fonction de fonctionnement s'affiche.

4. Appuyez sur les touches </> de la zone d'affichage de l'horloge/heure pour régler le temps de cuisson.

⇒ Le symbole ⌚ apparaît sur l'écran.



Pour régler rapidement le temps de cuisson, après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température, vous pouvez activer le temps de cuisson à 30 minutes en appuyant sur la touche > de la zone d'affichage de l'horloge/heure et modifier l'heure avec les touches </>.

Le temps de cuisson augmente de 1 minute au cours des 15 premières minutes, et de 5 minutes après 15 minutes.

5. Après avoir réglé la fonction de travail, la température et le temps de cuisson, appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson.



6. Votre four démarre immédiatement avec la fonction que vous avez créée et la température que vous avez réglée. Certaines fonctions de fonctionnement

disposent d'une fonction de préchauffage rapide. Une animation s'affiche sur l'écran pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, lorsque la température intérieure du four atteint la température définie, une courte animation s'affiche sur l'écran et un bref bip sonore retentit. Après le bip sonore, le temps de cuisson commence à s'écouler sur l'écran. Une fois le temps de cuisson défini écoulé, le message "End" s'affiche, un avertissement sonore retentit et la cuisson s'arrête.

- Le signal sonore retentit pendant deux minutes. Si vous appuyez sur la touche **▶||** pendant que le signal sonore retentit et que le texte "End" s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche **⓪**, le four s'éteint. Si vous appuyez sur une autre touche que celles-ci, le signal sonore s'arrête.

5.3 Réglages

Activation du verrouillage des touches

En utilisant la fonction de verrouillage des touches, vous pouvez empêcher toute intervention sur l'unité de commande pendant la cuisson. Le verrouillage des touches ne peut pas être effectué lorsque la cuisson n'est pas en cours.

- Pendant la cuisson dans votre four, appuyez sur la touche **🔒** qui apparaît sur l'écran.



- ⇒ La zone d'affichage de la température affiche un compte à rebours 3-2-1. Une fois le compte à rebours terminé, le verrouillage des touches est activé et le symbole **🔒** apparaît sur l'écran.

i Lorsque le verrouillage des touches est actif, les autres touches de l'unité de commande ne peuvent pas être utilisées à l'exception de la touche **⓪**.

Désactiver le verrouillage des touches

- Appuyez sur la touche **MENU** sur l'écran.
- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole **🔒** disparaisse de l'écran.
 - ⇒ Le symbole **🔒** disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

Réglage de l'alarme

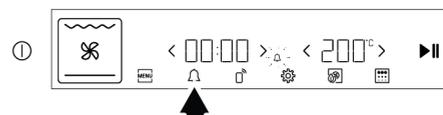
Vous pouvez également utiliser l'unité de commande du produit à des fins d'avertissement ou de rappel autres que la cuisson. Le réveil n'a aucun effet sur les fonctions de fonctionnement du four. Il sert à vous avertir. Vous pouvez par exemple utiliser le réveil lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez défini est écoulé, l'horloge émet un avertissement sonore.

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

- Allumez le four en appuyant sur la touche **⓪**.
- Activez les touches du bas en appuyant sur la touche **MENU**.



- Appuyez sur la touche pour régler l'heure de l'alarme.
 - ⇒ Le symbole **🔔** commence à clignoter sur l'écran.



- Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches </> de la zone d'affichage heure/heure. Appuyez à nouveau sur la touche pour confirmer le réglage.



⇒ L'heure de l'alarme est réglée et le symbole reste allumé sur l'écran. Vous devez à nouveau appuyer sur la touche pour voir le temps d'alarme restant.

- Une fois la période d'alarme terminée, le symbole commence à clignoter et un avertissement sonore est émis.

Désactiver l'alarme

- À la fin de la durée de l'alarme, le signal sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

⇒ Le signal sonore est coupé.

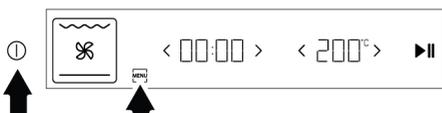
Si vous souhaitez annuler l'alarme ;

- Appuyez sur la touche pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche < jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran.

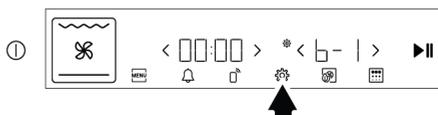
Réglage du volume

Vous pouvez régler le volume du boîtier de commande. Pour effectuer ce réglage, votre four ne doit pas être en cours de cuisson.

- Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
- Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .



- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que **b-1**, **b-2** ou **b-3** apparaisse sur l'écran.



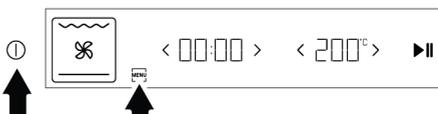
⇒ Le symbole clignote sur l'écran.

- Réglez la tonalité souhaitée en appuyant sur les touches </> de la zone d'affichage de la température.
- Confirmez le réglage en appuyant sur la touche ou appuyez sur la touche pour passer au réglage suivant.

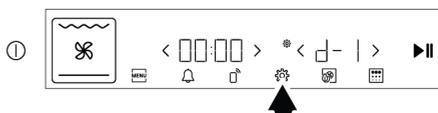
Réglage de la luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran du boîtier de commande. Pour effectuer ce réglage, votre four ne doit pas être en mode cuisson.

- Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
- Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .



- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que **d-1**, **d-1** ou **d-1** apparaisse sur l'écran.



⇒ Le symbole clignote sur l'écran.

- Réglez la luminosité souhaitée en appuyant sur les touches </> de la zone d'affichage de la température. (**d-1**, **d-2**, **d-3**) (**j-1**, **j-2**, **j-3**)
- Confirmez le réglage en appuyant sur la touche ou appuyez sur la touche pour passer au réglage suivant.

Connexion du four au réseau sans fil et introduction à l'application « HomeWhiz »

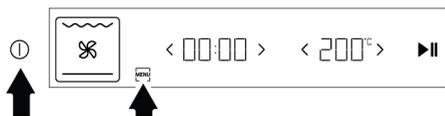
Connectez votre four à un réseau sans fil avec un appareil intelligent, vous pouvez le vérifier via l'application « HomeWhiz ». Pour cela, installez d'abord l'application «

« HomeWhiz » » sur votre appareil intelligent. L'application « « HomeWhiz » » est disponible sur les systèmes d'exploitation mobiles IOS et Android.

 Après avoir téléchargé l'application « « HomeWhiz » », vous devez créer votre propre maison en suivant les étapes de l'application.

 Vous pouvez connecter votre four au réseau sans fil et activer le contrôle à distance en suivant les étapes indiquées dans l'application.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .



3. Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant environ 3 secondes.

⇒ Lorsque le four entre en mode de configuration, le compte à rebours 3-2-1 apparaît sur la zone d'affichage de la température et le symbole  clignote sur l'écran.

4. Ouvrir le « HomeWhiz » application que vous avez installée sur votre appareil intelligent. Après avoir créé votre propre maison, sélectionnez le four sous les produits de cuisine, entrez le numéro de stock de votre produit dans l'application et suivez les étapes de l'application.

 Le numéro de stock du produit est le numéro commençant par « 77... » situé en bas de la couverture avant du manuel.

5. Complétez l'introduction de votre four dans l'application en suivant les étapes de l'application.

⇒ Une fois la connexion établie, le symbole  s'allume en continu.

Activation de la télécommande du four

Après l'avoir introduit dans l'application "« HomeWhiz »", le contrôle à distance de votre four peut se faire :

1. Pendant que le symbole  est visible sur l'écran, appuyez une fois sur la touche .

⇒ Le symbole  apparaît sur l'écran avec le symbole .

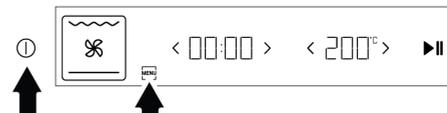
 Si le symbole  n'est pas visible sur l'écran, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'écran.

 Si le symbole  s'affiche à l'écran mais qu'un signal d'erreur retentit lorsque vous appuyez sur la touche  et que le symbole  n'apparaît pas à l'écran ou que le symbole  clignote, vérifiez la connexion Internet à laquelle vous avez connecté le produit. Si la connexion Internet est bonne et que le problème persiste, répétez les étapes d'installation.

Suppression de la correspondance du four connecté « « HomeWhiz » »

Après avoir ajouté votre produit à l'application « « HomeWhiz » », les informations sur votre produit correspondront au compte utilisateur que vous avez utilisé pour « « HomeWhiz » ». Afin de supprimer la correspondance si vous perdez l'accès au compte que vous utilisez dans l'application ou pour d'autres raisons, les étapes suivantes doivent être suivies.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .



3. Appuyez sur les touches \square et $\text{\textcircled{1}}$ pendant environ 5 secondes.
 - ⇒ Un compte à rebours à partir de 5 apparaît sur l'écran.
4. Une fois le compte à rebours terminé, une animation de suppression de match apparaîtra sur l'écran.
5. Une fois le processus de suppression de l'appairage terminé sans problème, un son d'avertissement sera entendu et votre four redémarrera.



Si un problème survient pendant le processus de suppression du match et que le processus ne peut pas être terminé, un son d'erreur sera entendu.

6. Une fois le processus de suppression correspondant terminé, redémarrez le produit que vous pouvez introduire sur votre compte « « HomeWhiz » ».

6 Informations générales sur la cuisine

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

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

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

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

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

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

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

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

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

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

Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteau sur le plateau | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 180 | 30 ... 45 |
| Gâteau dans le moule | Moule à gâteau sur la grille métallique ** | Chaleur tournante | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Petits gâteaux | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 160 | 25 ... 35 |

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|--|---|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Petits gâteaux | Plateau standard * | Chaleur tournante | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Génoise | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Génoise | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chaleur tournante | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Biscuit | Plateau de pâtisseries * | Convection naturelle | 3 | 170 | 25 ... 40 |
| Biscuit | Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Pâtisserie | Plateau standard * | Convection naturelle | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Pâtisserie | Plateau standard * | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Brioche | Plateau standard * | Convection naturelle | 2 | 200 | 20 ... 35 |
| Brioche | Plateau standard * | Chaleur tournante | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Pain entier | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 200 | 30 ... 45 |
| Pain entier | Plateau standard * | Chaleur tournante | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 ou 3 | 200 | 30 ... 45 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Chaleur tournante | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| Pizza | Plateau standard * | Fonction Pizza | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|----------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Petits gâteaux | 2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante | 2 - 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Biscuit | 2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante | 2 - 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Pâtisserie | 1-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante | 1 - 4 | 180 | 40 ... 50 |
| Brioche | 2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante | 2 - 4 | 180 | 20 ... 30 |

FR

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Table de cuisson avec fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco"

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

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

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

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

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

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

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.

- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

6.1.3 Grille

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

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.

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

Table barbecue

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

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

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

6.1.4 Aliments test

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

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|--|------------------------|--|------------------|-------------------------------------|
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard * | Chaleur tournante | Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2 | 140 | 15 .. 25 |
| Petits gâteaux | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Petits gâteaux | Plateau standard * | Chaleur tournante | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Génoise | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Génoise | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chaleur tournante | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Chaleur tournante | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Petits gâteaux | 2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante | 2 - 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Sablé (biscuit sucré) | 2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Grille

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

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

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.

- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [► 81]").
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyeur pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

7.2 Accessoires de nettoyage

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

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

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

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

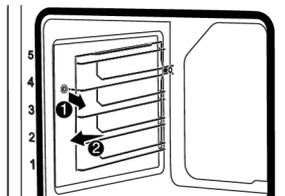
Nettoyage des parois latérales du four

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

dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

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



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

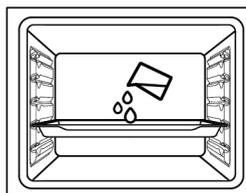
7.5 Nettoyage facile à la vapeur

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

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



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



- Réglez le four sur le mode de fonctionnement "Chauffage par le bas" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 20 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

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



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

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



7.6 Auto-nettoyage à haute température

Le four est équipé d'une fonction de pyrolyse. Le four se réchauffe à une température d'environ 420-480 °C et brûle jusqu'à

ce que la saleté existante se transforme en cendres. Une forte fumée peut être générée. Assurez une bonne ventilation. Le nettoyage à haute température doit être effectué après environ toutes les 10 utilisations du four.

Avertissements généraux



Les surfaces chaudes causent des brûlures !

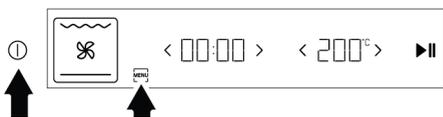
Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

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

Pour démarrer l'autonettoyage à haute température :

- Retirez tous les accessoires du four. Dans les modèles avec grilles métalliques, n'oubliez pas de retirer la grille métallique.
- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus alimentaires qui débordent à l'intérieur du four avec un chiffon savonneux.

- Sélectionnez la fonction « Pyrolyse » ou « Pyrolyse - Mode Économie » en fonction du degré de saleté de votre four. Si votre four n'est pas très sale, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Pyrolyse - Mode Économie ». Cette fonction prend moins de temps que la fonction « Pyrolyse ». Si votre four est très sale, la fonction « Pyrolyse - Mode Économie » peut ne pas être suffisante. Dans ce cas, nettoyez en utilisant la fonction « Pyrolyse - Mode Économie ».
- Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
- Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .



- Appuyez sur la touche .

⇒ La fonction "Pyrolyse" est activée.



- Appuyez sur la touche  pour démarrer le nettoyage.

⇒ Le nettoyage démarre et le temps d'autonettoyage s'affiche à l'écran. Ce temps ne peut pas être modifié.

- Une fois le processus d'autonettoyage lancé et le four ayant atteint une certaine température, le symbole de verrouillage  apparaît sur l'écran de l'horloge et la porte du four ne s'ouvre pas. Ne forcez pas sur la poignée pour déverrouiller la porte jusqu'à ce que le processus de nettoyage soit terminé et que le symbole de verrouillage disparaisse de l'écran.

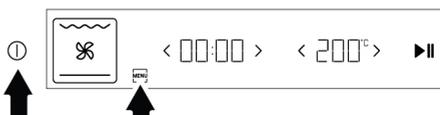
- Une fois le processus de nettoyage terminé, l'écran affiche "End". Si vous appuyez sur la touche ①, le four s'éteint.

- Lorsque le symbole  disparaît de l'écran, éliminez tout résidu restant avec de l'eau vinaigrée.

Pyrolyse - Mode Économie

Si votre four n'est pas très sale, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Pyrolyse - Mode Économie ». Cette fonction prend moins de temps que la fonction « Pyrolyse ». Si votre four est très sale, la fonction « Pyrolyse - Mode Économie » peut ne pas être suffisante. Dans ce cas, nettoyez avec la fonction « Pyrolyse ».

- Retirez tous les accessoires du four. Dans les modèles avec grilles métalliques, n'oubliez pas de retirer la grille métallique.
- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus alimentaires qui débordent à l'intérieur du four avec un chiffon savonneux.
- Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
- Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .



- Appuyez sur la touche .

⇒ La fonction "Pyrolyse" est activée.

- Appuyez à nouveau sur la touche  pour la fonction Pyrolyse - Mode Économie.

- Appuyez sur la touche  pour démarrer le nettoyage.



- ⇒ Le nettoyage démarre et le temps d'autonettoyage s'affiche à l'écran. Ce temps ne peut pas être modifié.

8. Une fois le processus d'autonettoyage lancé et le four ayant atteint une certaine température, le symbole de verrouillage  apparaît sur l'écran de l'horloge et la porte du four ne s'ouvre pas. Ne forcez pas sur la poignée pour déverrouiller la porte jusqu'à ce que le processus de nettoyage soit terminé et que le symbole de verrouillage disparaisse de l'écran.
9. Une fois le processus de nettoyage terminé, l'écran affiche "End". Si vous appuyez sur la touche , le four s'éteint.
10. Lorsque le symbole  disparaît de l'écran, éliminez tout résidu restant avec de l'eau vinaigrée.

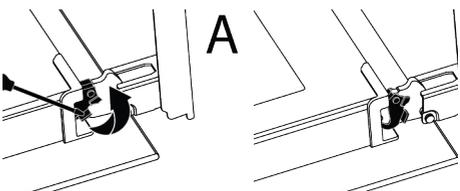
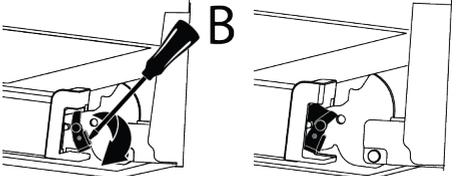
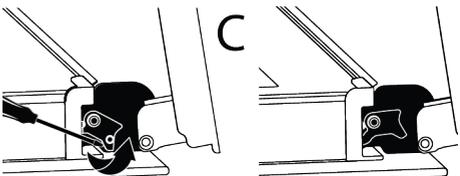
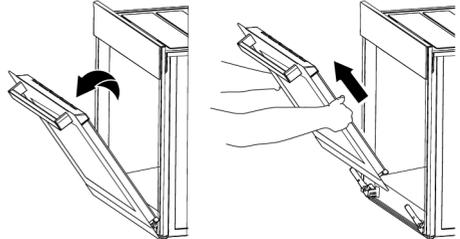
7.7 Nettoyage de la porte du four

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



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

Retrait de la porte du four

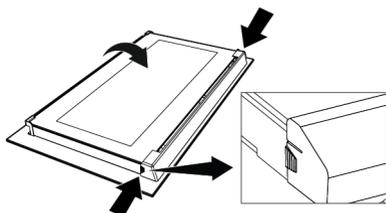
1. Ouvrez la porte du four.
 2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
 4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.
 
 5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.
 
 6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.
 
 7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.
 
 8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

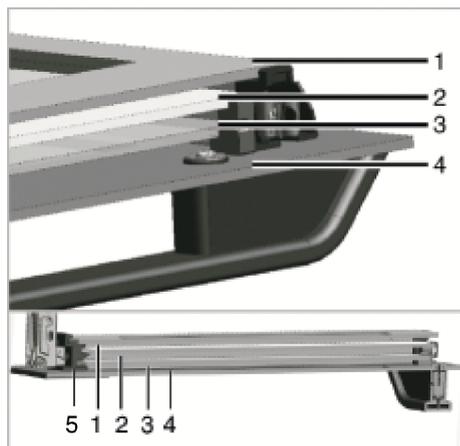
7.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

1. Ouvrez la porte du four.



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

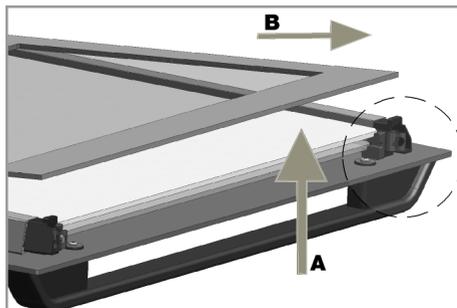


1 Vitre intérieure
3 Troisième vitre intérieure

2 Deuxième vitre intérieure
4 Vitre extérieure

5 Fente de la vitre en plastique - inférieure

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



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



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

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

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



Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

7.9 Nettoyage de la lampe du four

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

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

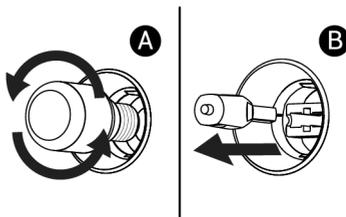
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins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

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



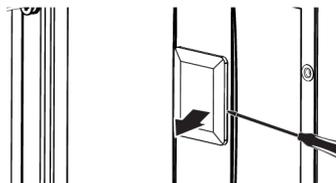
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



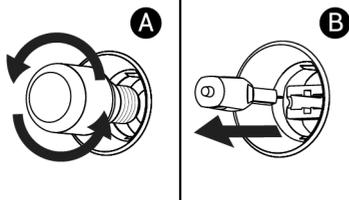
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



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



- Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

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

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

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

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

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

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

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

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

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

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

