

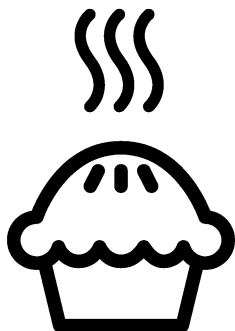
# GRUNDIG

## Built-in Oven

User Manual

## Four Encastrable

Manuel d'utilisation



GEKD 47000 B

**EN / FR**

285.4500.62/R.AI/6.01.2021/3-1

7757782912



# Please read this user manual first!

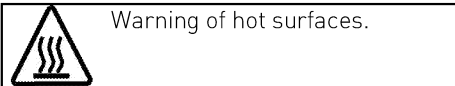
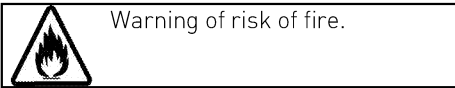
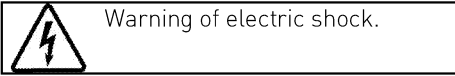
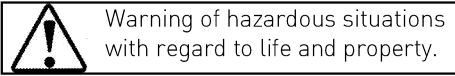
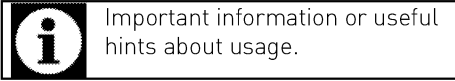
Dear Customer,

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

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

## Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

## TABLE OF CONTENTS

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

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

### **2 General information 10**

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

### **3 Installation 13**

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

### **4 Preparation 18**

Tips for saving energy.....	18
Initial use.....	18
Day time.....	18
First cleaning of the appliance.....	19
Initial heating.....	19

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

General information on baking, roasting and grilling.....	21
How to operate the electric oven.....	22
Operating modes.....	24
How to operate the oven control unit.....	27
Using the keylock.....	30
Using the clock as an alarm.....	30
Cooking times table.....	31
Ready meals functions.....	33
Settings menu.....	37
How to operate the grill.....	38
Cooking times table for grilling.....	38

### **6 Maintenance and care 39**

General information.....	39
Cleaning the control panel.....	39
Cleaning the oven.....	40
Removing the oven door.....	42
Removing the door inner glass.....	43
Replacing the oven lamp.....	44

### **7 Troubleshooting 45**

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

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

## **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.  
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise,

connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

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

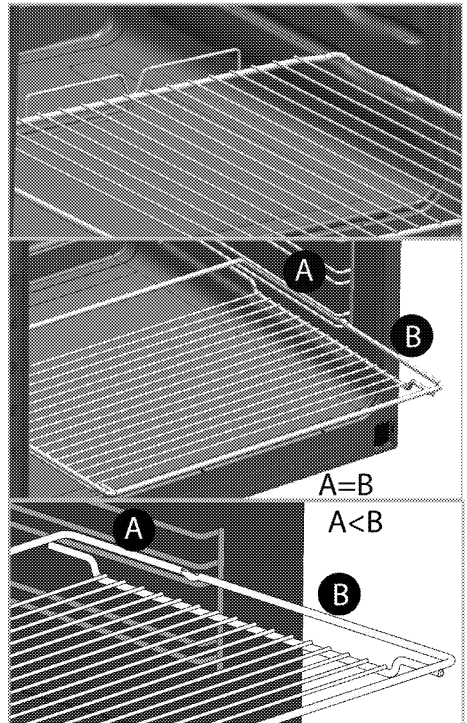
coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **(Varies depending on the product model.)**

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

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



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the



food and then insert all into the preheated oven.

Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.

- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

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

## Safety for children

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

## Disposing of the old product

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



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

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

### Compliance with RoHS Directive:

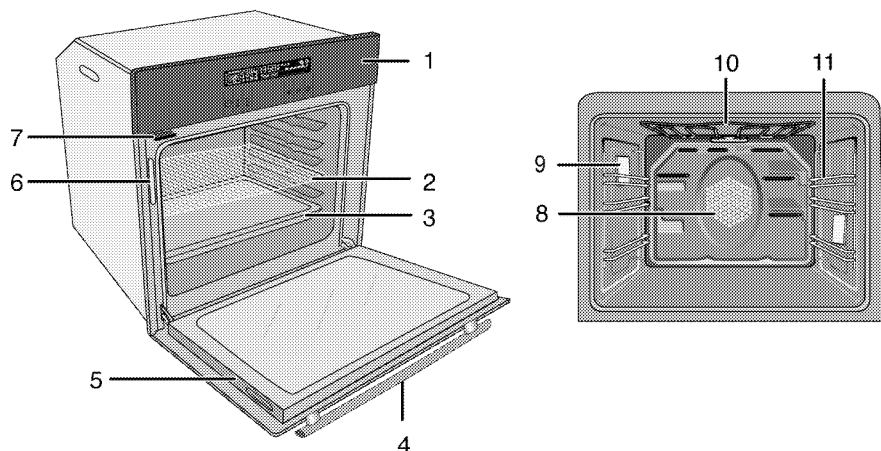
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

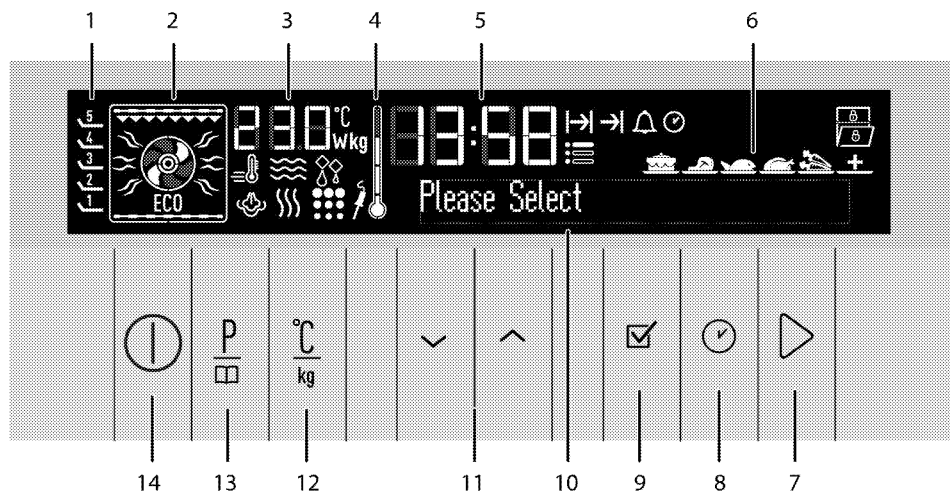
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## 2 General information

### Overview



- |   |                       |    |                                |
|---|-----------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Control panel         | 7  | Pitcher                        |
| 2 | Wire shelf            | 8  | Fan motor (behind steel plate) |
| 3 | Tray                  | 9  | Lamp                           |
| 4 | Handle                | 10 | Top heating element            |
| 5 | Front door            | 11 | Shelf positions                |
| 6 | Water level indicator |    |                                |



- |   |                  |   |                                    |
|---|------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Shelf positions  | 3 | Temperature/weight indicator field |
| 2 | Function display | 4 | Oven Inner Temperature symbol      |

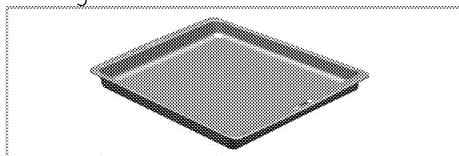
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key

## Package contents

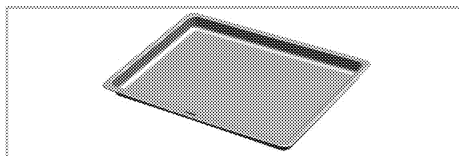


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

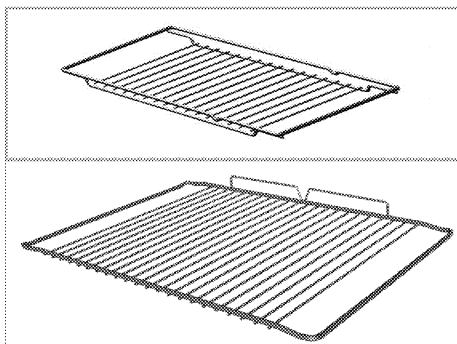
- 1. **User manual**
- 2. **Standard tray**  
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



- 3. **Pastry tray**  
Used for pastries such as cookies and biscuits.



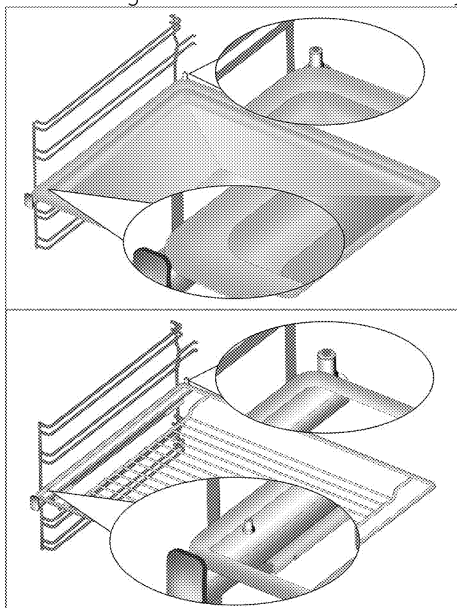
- 4. **Wire grill**  
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

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

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



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2,9 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	455 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**450 or 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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

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



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



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



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

### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

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

#### Before installation

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

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

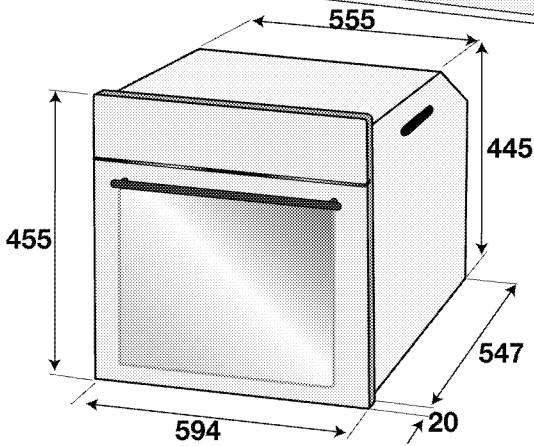
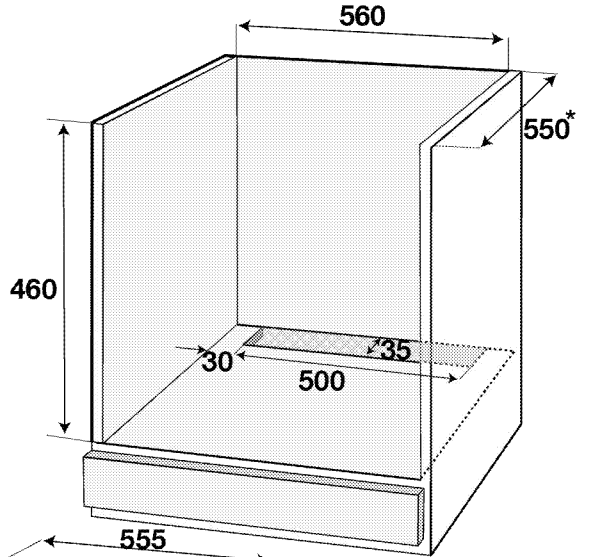
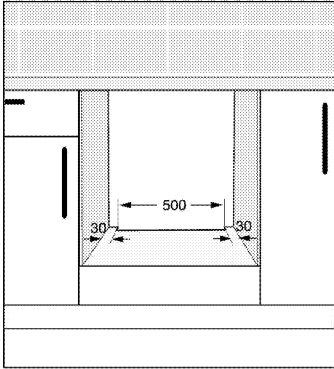
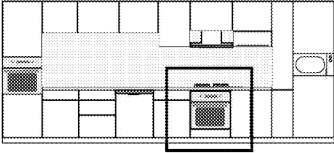
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



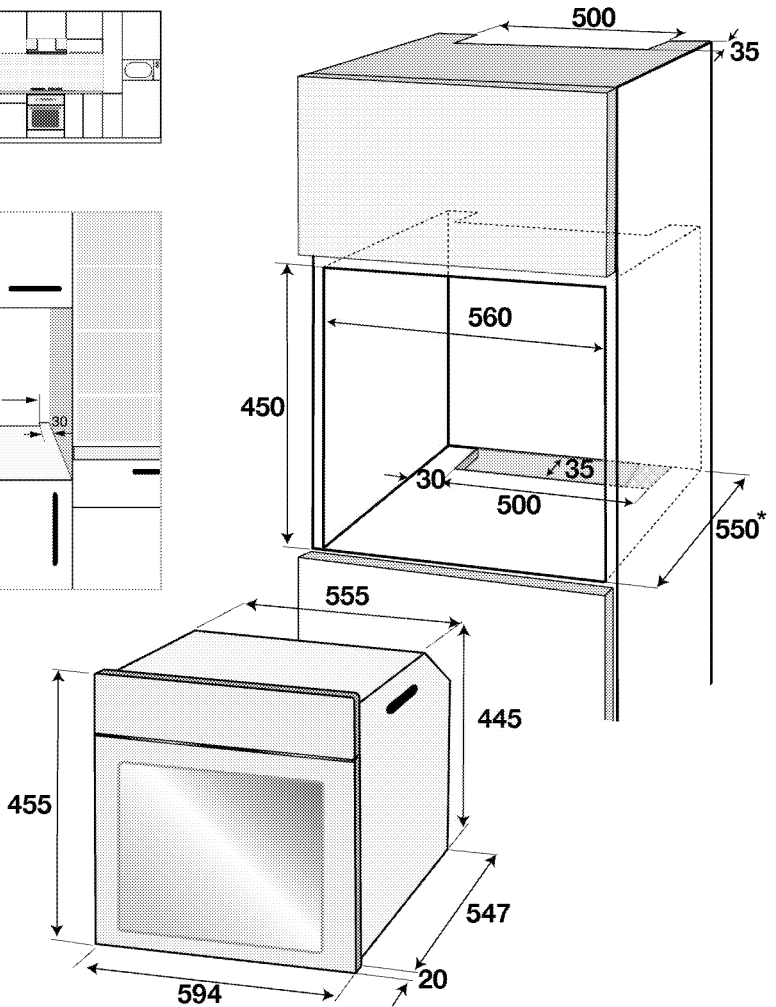
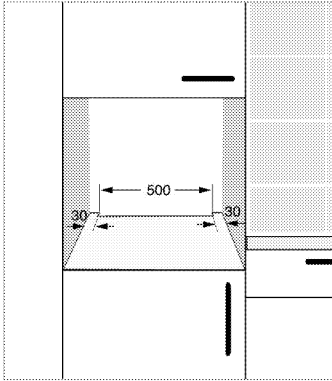
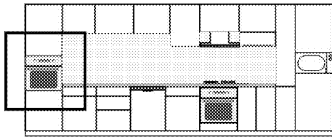
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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



\* min.



\* min.

### Installation and connection

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

### Electrical connection

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

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



**DANGER:**

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

**DANGER:**

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

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

**DANGER:**

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



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

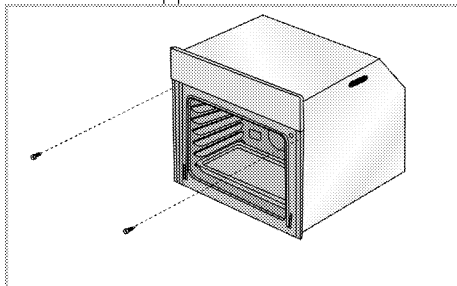


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

Plug the power cable into the socket.

**Installing the product**

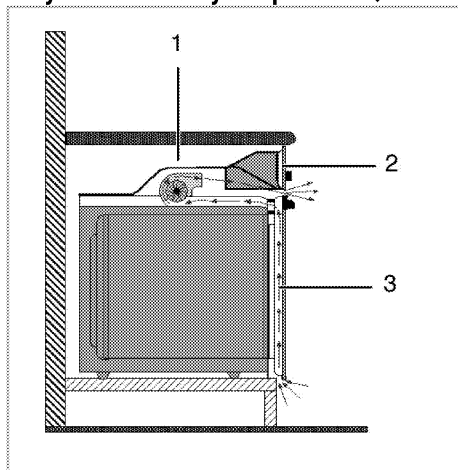
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.


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

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



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



	<p>Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.</p> <p>If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.</p>
--	---

## Final check

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

## Future Transportation

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

	<p>Do not place any objects onto the product and move it in upright position.</p>
	<p>Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.</p>

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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


- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by

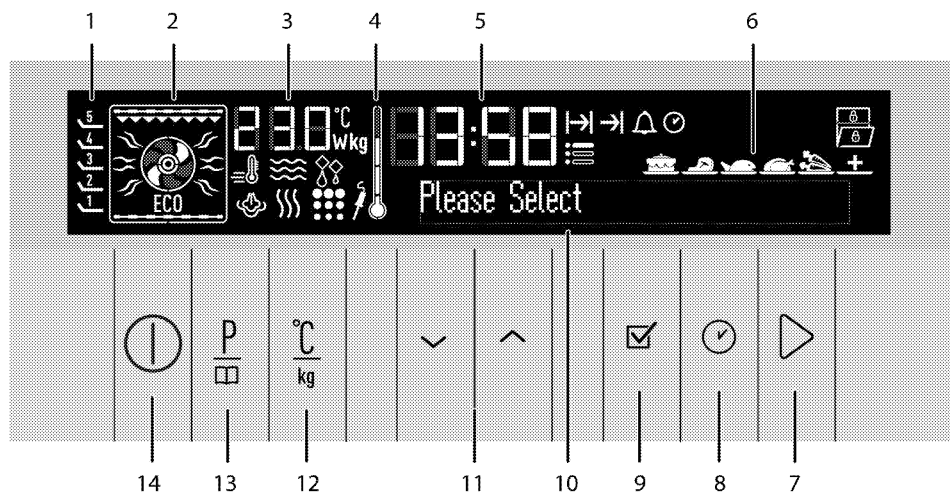
placing two cooking vessels onto the wire shelf.

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

### Initial use

#### Day time

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





- |   |                                    |    |  |
|---|------------------------------------|----|--|
| 1 | Shelf positions                    | 7  | Start/stop cooking key                 |
| 2 | Function display                   | 8  | Time and settings key                  |
| 3 | Temperature/weight indicator field | 9  | OK key                                 |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol      | 10 | Text display                           |
| 5 | Current time indicator field       | 11 | Up/down keys (Menu step)               |
| 6 | Convenience food selection display | 12 | Temperature/weight/booster setting key |
|   |                                    | 13 | Program selection key                  |

14 ON/OFF key







## Language setting

Language can only be set after initial power on.


1. Connect the power cable and switch the product on.
2. When you switch on the oven for the first time, "Language: English" appears on the Text display
3. Touch  keys to select the desired language.
4. Touch  to confirm the setting.  
» It returns to the stand-by display.

## Set the time



1. After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display and  symbol flash. Set the hour with  keys.
2. Touch  to confirm the hour.
3. Minute field and  symbol flash on the display. Touch  keys to set the minute. Touch  to confirm the minute.  
» It returns to the stand-by display.  
Only the current time appears on the display.



 In case of power outage or when the product is disconnected from the mains supply and re-connected in again, time setting menu is displayed again. However, the set time is preserved in power outages shorter than 20 minutes. In such cases, you can continue by confirming the time value.

## First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

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

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

## Initial heating

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



### WARNING

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

## Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See .
5. Operate the oven for about 30 minutes.

6. Turn off your oven; See

### **Grill oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 38*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 38*



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

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



#### DANGER:

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

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones

when compared to roasting the same size of meat without bones.

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

#### Tips for grilling

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

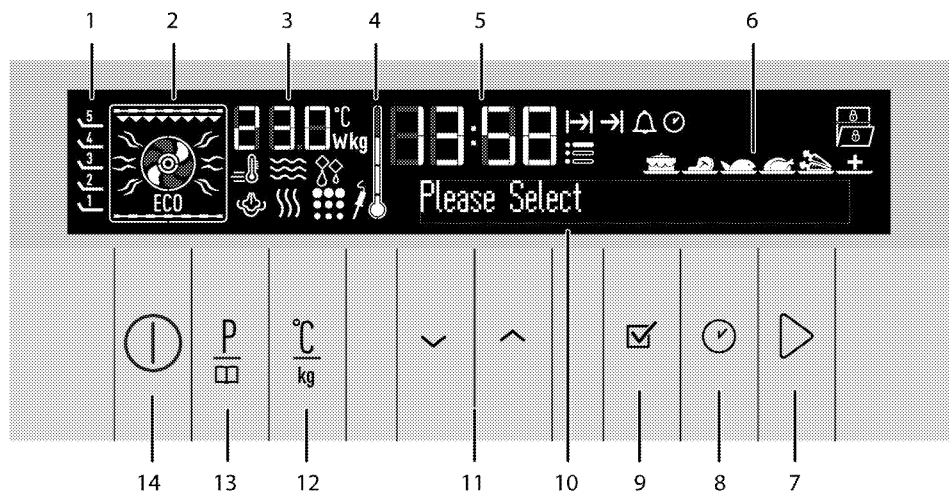
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide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



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

## How to operate the electric oven

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



- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key



- Current time symbol
- Settings symbol
- Defrost symbol
- Keylock symbol
- Door open symbol
- Meat probe symbol \*
- Pyro symbol \* / Easy steam cleaning symbol\*
- Steam symbol \*
- \* Varies depending on the product model.

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

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


### Display symbols:

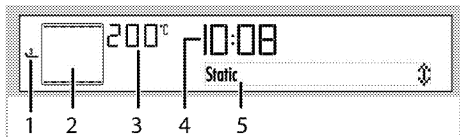
- Rapid heating (Booster) symbol
- Cooking time symbol
- End of cooking time symbol
- Alarm symbol

**i** If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on the oven.






### Select temperature and operating mode

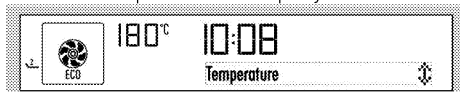
1. Touch  key to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is turned on.







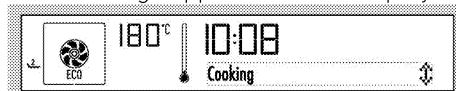
- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Current time indicator field
- 5 Text display


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



3. Touch  or  keys to select the desired operating mode (function). After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.
4. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.




5. Touch / until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
6. If cooking function and temperature values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



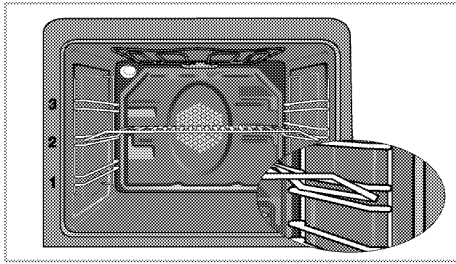
**i** If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning and  symbol appears on the display.

**i** If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to start cooking.

### Switching off the electric oven







Touch  key to switch off the oven. It is important to place the wire grill onto the wire rack correctly. Wire grill must be inserted between the wire racks as illustrated in the figure. Do not let the wire grill stand against the rear wall of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance. (Varies depending on the product model.)





## Function table

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

	Functions vary depending on the product model.
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.
	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
	Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + fan	175	40-280
Fan heating	180	40 - 250
Multi (3D)	205	40 - 280
Fan heat +bottom	210	40 - 280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temp. cooking	80	50-150
Defrost	-	-
Steam + Fan heating	180	150-280
Steam clean	-	-
* Functions vary depending on the product model.		

## Operating modes

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

### Static

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



### Static+fan

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



## Fan heating

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



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

## Multi (3-D) cooking

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



## Fan heat.+bottom

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



## Full grill+Fan

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



## Full grill+Fan

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

## Full grill

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



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

## Low Grill

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



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

## Eco Fan Heating

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



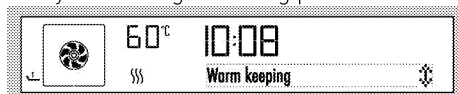
## Bottom Heating

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



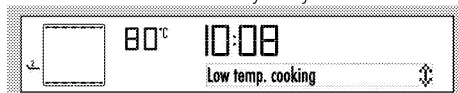
## Warm keeping

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



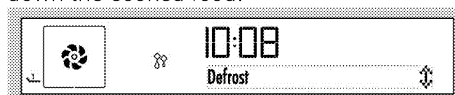
## Low temperature cooking

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



## Defrost






Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.




## Steam Turbo

In addition to the cooking operations that you perform by using Fan Heating between 150-280°C, you will also have the option of applying steam to the dishes after the oven reaches the set temperature. But, the cooking time will increase a little bit. This option allows you to cook dishes that fit to your own taste apart from the automatic menus.



1. Touch the key .
2. Put the dish into the oven.
3. Touch  or  to select "Steam + Fan heating" function. Then, touch the key  key to start cooking. If there is no water in your system, "Fill with 350 ml water" appears on the display. Fill in water using the water container supplied with your oven until you hear the audio warning. See. Adding water.  symbol will be displayed when you fill in enough amount of water.

 Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

## Steam Turbo

Close the door and “Cooking” is displayed. “Press  to spray steam” appears when the set temperature is attained.

Touch the key  to deliver steam into the oven for 5 minutes. You can apply steam for 3 times whenever you want during the cooking time.

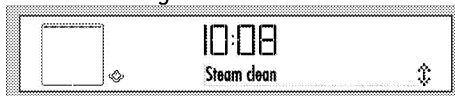


Remaining water in the system must be drained at the end of cooking. See , Draining water.

## Steam cleaning

This mode is for softening dirt inside the oven after you have completed cooking. See Steam Cleaning, .

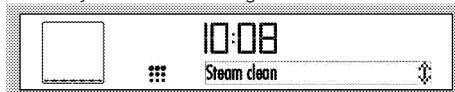
## Steam cleaning



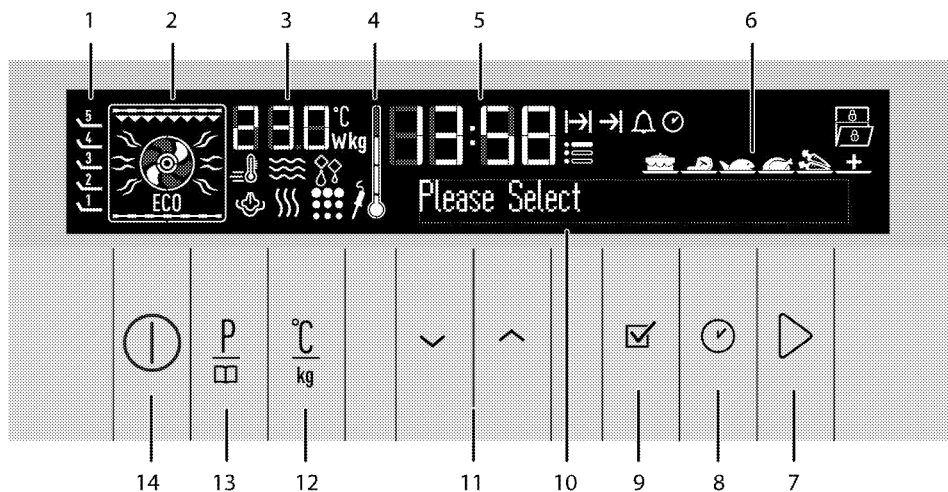
## Easy steam cleaning

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

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




## How to operate the oven control unit









- |   |                                    |    |  |
|---|------------------------------------|----|--|
| 1 | Shelf positions                    | 9  | OK key                                 |
| 2 | Function display                   | 10 | Text display                           |
| 3 | Temperature/weight indicator field | 11 | Up/down keys (Menu step)               |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol      | 12 | Temperature/weight/booster setting key |
| 5 | Current time indicator field       | 13 | Program selection key                  |
| 6 | Convenience food selection display | 14 | ON/OFF key                             |
| 7 | Start/stop cooking key             |    |  |
| 8 | Time and settings key              |    |  |

## Enable semi-automatic operation










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

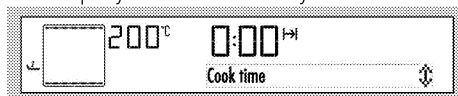
1. Touch  key to switch on the oven.


 If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on the oven.




2. Touch  or  keys to select the desired operating mode (function).
3. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.




4. Touch   until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. For cooking time, press  key for once to scroll to the "Cook time" on the text display.  symbol flashes at the same time.
6. Touch   keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the Cook Time is set,  will be displayed continuously.






7. Put your dish into the oven and close the door.
8. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

 If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to start cooking.





- » The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

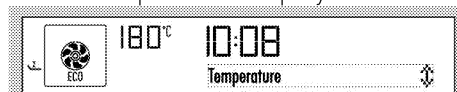
 All segments of the inner oven temperature symbol (4) will turn on when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, "Good appetite... Press  to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
10. To stop the alarm signal, just touch any key. Oven will continue operating at the selected mode if you touch  key. Alarm stops.
11. Oven is switched off automatically and the current time is displayed if you do not touch the  key.

### Switch on fully automatic operation





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

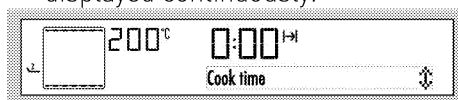
1. Touch  key to switch on the oven.
2. Touch  or  keys to select the desired operating mode (function).
3. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.



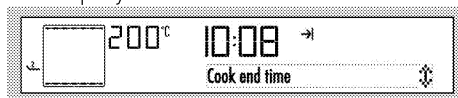
4. Touch   until the desired temperature appears in the




Temperature/Weight Indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.

- For cooking time, press  key for once to scroll to the "Cook time" on the text display.  symbol flashes at the same time.
- Touch  keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the Cook Time is set,  will be displayed continuously.







- For the end of cooking time, touch  with short intervals until "Cook end time" appears on the text display.  flashes at the same time.





- Touch  keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the Cook end time is set,  will be displayed continuously.
- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch  key to start cooking. "Waiting" appears on the display.  
» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.
- Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, "Cooking" appears on the display and the oven

is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.


 All segments of the inner oven temperature symbol (4) will turn on when the oven reaches the set temperature.

- After the cooking is completed, "Good appetite... Press  to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key. Oven will continue operating at the selected mode if you touch  key. Alarm stops.
- Oven is switched off automatically and the current time is displayed if you do not touch the  key.


 If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the  key if you want.

### Setting the booster (Quick heating)




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

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


Select the desired cooking function and then:


1. Touch the  key twice. "Booster passive" appears on the display.







2. Touch the  key for once. "Booster active" warning and  symbol appear on the display. Touch  to confirm the setting.



3. If cooking function and temperature values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



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

4. To cancel Booster function, touch the  key with short intervals until "Booster active" appears on the display.
5. Touch the  key for once. "Booster passive" warning appears and  symbol disappears on the display. Touch  to confirm the setting.








### Using the keylock



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


 Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the  key even when the keylock is activated while the oven is operating.

### Activating the keylock



1. Touch  key with short intervals until "Keylock passive" appears on the display.  symbol flashes on the display.
2. Touch  key for once to activate the keylock. After activating the keylock, "Key lock active" will appear on the display. Then, the  symbol will appear.
3. Touch  to confirm the setting.

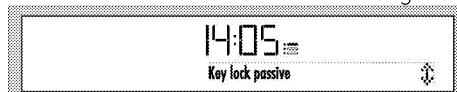


» After activating the keylock, "Keylock active" warning and  symbol will appear on the display when you press any key (except  keys).

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

### Deactivating the keylock

1. Touch  key twice to deactivate the keylock. "Key lock passive" appears on the display.
2. Touch  to confirm the setting.



» Key lock is deactivated and the  symbol on the display disappears.

### Using the clock as an alarm

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

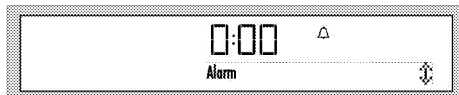
The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

### To set the alarm:



1. Touch key with short intervals until appears on the display.
2. Touch keys to set the desired time and confirm the setting by touching the key. remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

### To cancel the alarm:

1. Touch key with short intervals until appears on the display.
  2. Touch the key until "00:00" appears on the display and confirm the setting by touching the key.
- » Alarm is cancelled and disappears.

### Cooking times table



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

### Baking and roasting



1st rack of the oven is the bottom rack.

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




	One level		2	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		1	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		1	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	140 ... 190
Fish	One level		2	200	20 ... 30
	One level		2	200	20 ... 25

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

\* It is suggested to perform preheating for all foods.

### Eco Fan Heating

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

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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time [approx. in min.]
Small cakes	One level	Standard tray*	1	185	35 ... 40
Cookies	One level	Standard tray*	1	185	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	1	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	1	200	40 ... 45

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

### Tips for baking cake

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

### Tips for baking pastry

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

pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

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

### Tips for cooking vegetables

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

### Ready meals functions

**i** Your oven must be cold enough for you to use the ready meals menu on your product. Otherwise, the cooking procedure will automatically end due to safety reasons.


### Selecting the ready meals functions

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



In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.



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

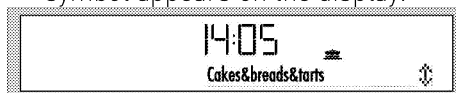
To select the Ready Meals functions:









1. Touch  key to switch on the oven.

Initial operation screen appears when the oven is turned on.

**i** If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on/off the oven.



2. Touch  key to select the Ready Meals function display. In this step, "Cakes&breads&tarts" and the  symbol appears on the display.






3. Touch  keys to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&breads&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Light meals , Special ).
4. Touch the  key to confirm the Main Meal menu you have selected.
5. Touch  keys to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).




6. Put your dish into the oven.
7. Touch  key to start cooking. "Cooking" appears on the display.

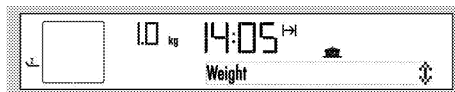
**i** If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to start cooking.

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


-  To stop the alarm signal, just press any key.
-  "Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu.  
Touch  key to switch to the initial function display.


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


1. Touch  key after selecting the desired meal. "Weight" appears and the **kg** symbol flashes on the display.



2. Touch  keys to set the weight and confirm by touching the  key.

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

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


3. Touch  key to start cooking.




### Ready Meals menu:


May vary depending on the models

Cakes&breads&tarts	Meat	Fish	Meat poultry	Special meals	Special
Cookies	Meat loaf (lamb)	Fish fillet	Chicken baguette	Casserole	Fermenting
Cakes in cooking paper	Dalyan meatball	Baked anchovy	Chicken, fillet	Quiches	Home-made Yoghurt
Cheese cake	Roast beef	Haddock merlans		Macaroni cheese	Dried apple
Brownie		Salmon fillet		Lasagna	Fried chestnut
Sponge cake				Moussaka	
Apple strudel					
Apple pie					
Cinnamon rolls					













### To select the steam assisted convenience food functions:




1. Touch  key to switch on the oven. Initial operation screen appears when the oven is turned on.



-  If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on/off the oven.

2. Touch  key with short intervals until  symbol appears on the display. In this step,


"Cakes&Breads&Tarts" appears on the display.


3. Touch   keys to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&bread&s&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Light meals , Special ).
4. Touch the  key to confirm the Main Meal menu you have selected.
5. Touch   keys to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).
6. Put your meal into the oven.
7. Touch  key to start cooking. "Cooking" appears on the display.

 If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to start cooking.

 If the  key is not touched within 20 seconds, the oven will switch itself off.

8. "Fill with 350 ml water" appears on the display.

 Risk for health!  
Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

9. Open the door and add water through the water inlet.  symbol appears on the display together with the audio warning when filling in water.
10. Oven starts cooking and "Cooking" appears on the display as soon as the door is closed.

11. After the cooking is completed, "Good appetite" appears on the display and alarm signal is heard.  
» To stop the alarm signal, just press any key.
12. Open the oven door and take out the meal as soon as cooking completes. Close the oven door to start the **Automatic Water Vaporization function.**  
» In this step, "Disposing water" and the required time appears on the display.  
» It is important for your health not to use the remaining water since the quality of the water that waits will deteriorate. Water disposal smoothens the dirt in the oven and allows it to be removed easily after cooking.  
» Wipe inside the oven with a cloth after disposing the water.

#### **Using the water container:**


Water container consists of 2 pieces. Upper piece removes the lime in the water.

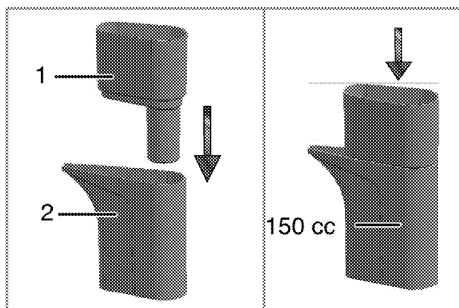
Assemble the lower and upper parts of the container as illustrated.

Shake gently to pass the water in the upper jug to the lower jug.

Do not fill more than 150 cc, otherwise the water is not purified.

Remove the upper part and pour the water into the oven with the lower part.

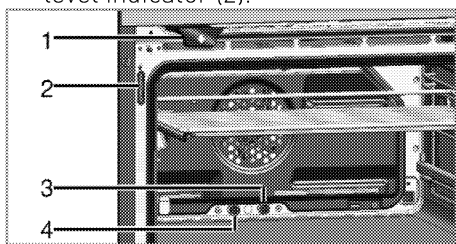
 Remove the lime in the water container by applying the following procedure before each use. Dissolve 2 teaspoon of salt in a glass and pour into the water container. And then, wash the lower container.



- 1 Upper part
- 2 Lower part

**Adding water:**

1. Pull the pitcher illustrated in the figure (1).
2. Pour water into the container until you hear the signal sound. Observe the amount of water from the water level indicator (2).



- 1 Pitcher
- 2 Water indicator
- 3 Vapour exit pipe
- 4 Drainage pipe for excessive water

**i** The system waits at least 10 minutes for you to add water. If you do not add water in 10 minutes, oven switches off.

**i** To clean the pitcher, remove it from the oven and wash with water only.

**i** Water level in the tank should be checked through the water indicator while adding water. If the water level exceeds the tank full level, excessive water will run into the oven. Excessive water that runs into the oven can affect cooking in steam assisted automatic cooking programmes and cause condensation on the door. In order to avoid this, remove the excessive water that has run into the oven before cooking starts.

**i** If the oven is switched off before the cooking is completed and no cooking function is selected within 2 minutes, "Please take the meal. Water will evaporize." message will appear on the Text display soon as the oven is switched on with **ⓘ** key. Water disposal starts automatically after around 1 minute.

**CAUTION**  
Keep the door closed during water vaporization.

**Steam assisted convenience food menu:**

May vary depending on the models



Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Light meals	Fish	Meat
Pizza, fresh thinbase	Chicken ← 1600 gr	Fresh vegetable, graten	Trout casserole	Roast lamb
Pizza, fresh thickbase	Chicken → 1600	Frozen		Leg of lamb

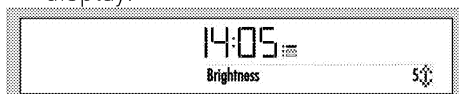
	gr	vegetable, graten	
Dough pastry	Turkey, thigh	Jacket potatoes	Veal pot roast
Vol au vent	Duck, whole		Tandoori
Fruit cake			
Short bread			
Rich pastry			
Bagel			
Loaf bread (yeasted)			
Sandwich bread			
Baguette			
Bread rolls, frozen			



## Settings menu

### Brightness setting

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

1. Touch  key with short intervals until "Brightness" appears on the display.  symbol flashes on the display.



2. There are 5 brightness levels, namely 1, 2, 3, 4 and 5. Touch  keys to select the desired level.
3. Touch  to confirm the setting.





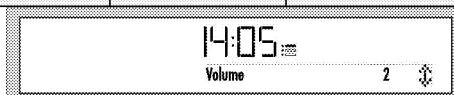
Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.



» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

### Voice Level setting

Voice level can only be set when the oven is switched off.



1. Touch  key with short intervals until "Voice Level" appears on the display.  symbol flashes on the display.





2. There are 2 voice levels, namely 1 and 2. Touch  keys to select the desired level.
3. Touch  to confirm the setting. » It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

### Language setting

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




1. Touch  key with short intervals until "Language" appears on the display.  symbol flashes on the display.

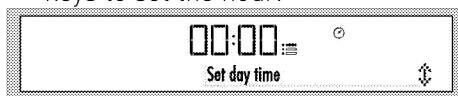






2. Touch  keys to select the desired language.
3. Touch  to confirm the setting. » It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

### Current time setting

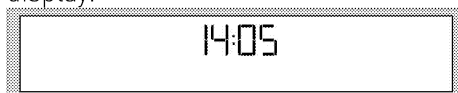
Current time can only be set when the oven is switched off. If you want to change the time that was set during initial setup:

1. Touch  key with short intervals until "Day time" appears on the display. Hour field and  symbol flash on the display. Touch  keys to set the hour.



2. Touch  to confirm the hour.
3. Minute field and  symbol flash on the display. Touch  keys to set the minute. Touch  to confirm the minute.



» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.



## How to operate the grill

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

### Switching on the grill

1. Touch  key to switch on the oven.
2. Touch  to select the desired grill function.





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

### Grilling with electric grill


Food	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Grilling time (approx.)
Fish	2...3	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	2...3	250/max	25...35 min.
Lamb chops	2...3	250/max	20...25 min.
Roast beef	2...3	250/max	25...30 min. #
Veal chops	2...3	250/max	25...30 min. #
Toast bread	3	250/max	1...2 min.

# depending on thickness

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

3. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.
4. Touch  until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

### Switching off the grill

1. Touch  key to switch off the oven.



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

### Cooking times table for grilling

## 6 Maintenance and care

### General information

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



#### **DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!



#### **DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

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

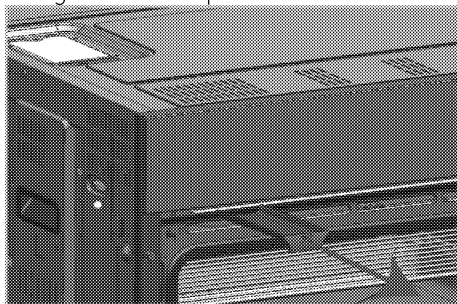


Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the pitcher

Pitcher stops at a certain point when you pull it towards yourself.

When you continue pulling, it arrives at the second stop point and stops again. If you continue pulling after this point it will get out of its place.



You can clean the pitcher under tap water after removing it.



Do not use chemical materials when cleaning the pitcher. Use only water.

### Cleaning the control panel

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





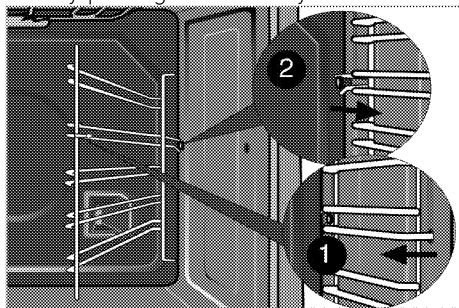
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!

## Cleaning the oven

**To clean the side wall (Varies depending on the product model.)**

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

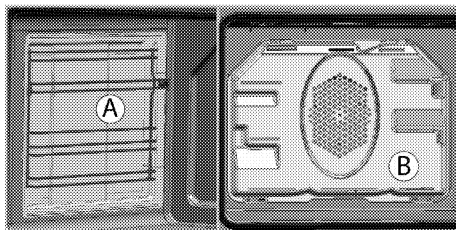
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



## Catalytic walls

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

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).

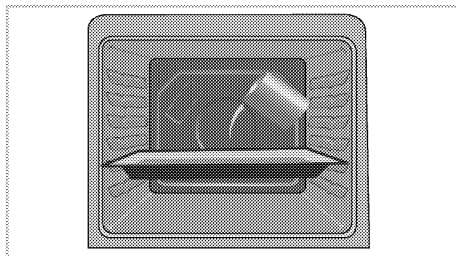


## Easy Steam Cleaning

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

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

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



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



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

### Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with water drops condensing inside the oven after giving steam for a certain time.

1. Press key to switch on the oven.
2. Make sure you have removed the food.
3. Press or key to select "Steam cleaning" mode.

4. Press key to start cleaning.

If there is no water in the system, "Fill with 150 ml water" appears on the displayed.

5. Fill with 150 ml water using the water container supplied with your oven.



**Risk for health!**  
Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

6. If the temperature inside the oven is below 100 C when the door is closed, cleaning starts without delay. If inner temperature is not below 100 C with the water filled and door closed, "Cooling" message appears on the screen.

When inner temperature falls below 100 C, cleaning starts automatically.

7. When cleaning starts, "Cleaning" message is displayed.

» Steam is delivered into the oven until the water of the system runs out.



Steaming takes approximately 35 minutes with the completely full container. This time will be shorter for less water.

8. When the water runs out, "Wipe the surfaces" is displayed.
9. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

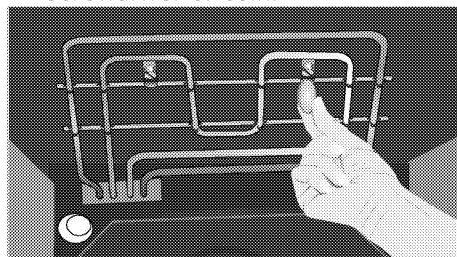
When the cleaning is over (generally water runs out), remaining water should be drained in any case. See Cooking Guide Functions, , Draining water.

### Clean oven ceiling

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

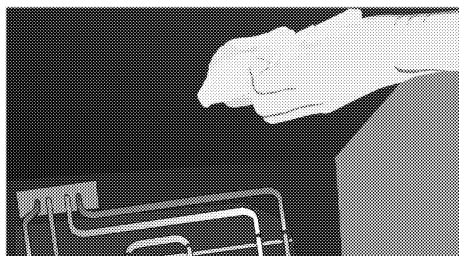
The grill element can be folded down to enable cleaning of the oven cavity ceiling.

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



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

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



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

### Clean oven door

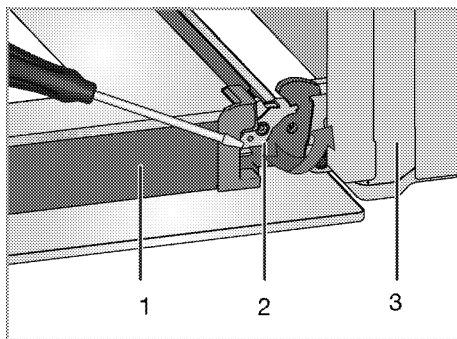
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

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

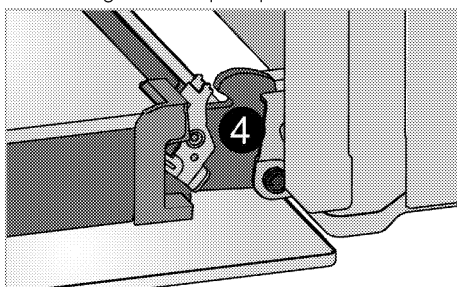
**i** Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

### Removing the oven door

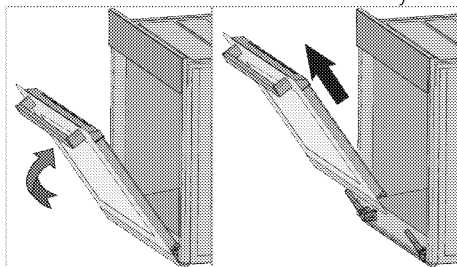
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



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



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

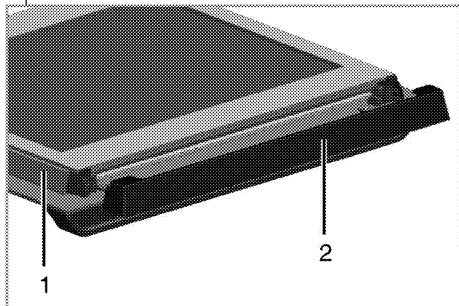
**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Removing the door inner glass

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

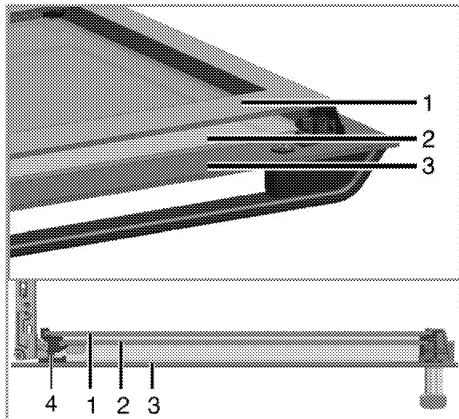
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



- 1 Frame
- 2 Plastic part

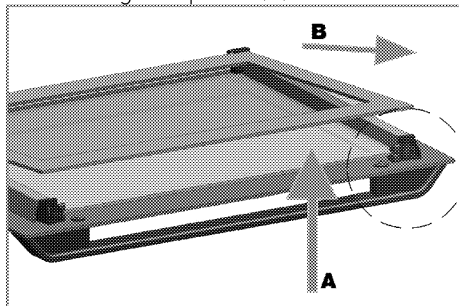
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



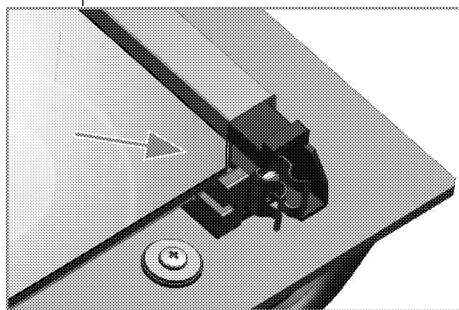
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

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

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

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

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

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

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

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



In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



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

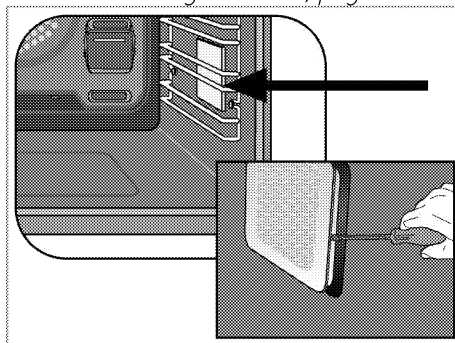


The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

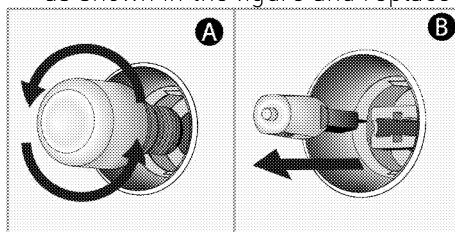
### If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.

2. Remove the wire racks as described.  
See *Cleaning the oven, page 40.*



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

## 7 Troubleshooting

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

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

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

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

### Product does not operate.

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

### Oven light does not work.

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

### Oven does not heat.

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

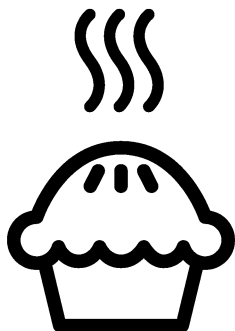


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

# GRUNDIG

## Four Encastrable

Manuel d'utilisation



FR

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

Chère cliente, cher client,

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

## Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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



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

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

**2 Généralités 10**

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

**3 Installation 13**

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

**4 Préparation 18**

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

**5 Utilisation du four 21**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades. 21  
 Utilisation du four électrique..... 22  
 Modes de fonctionnement..... 24  
 Fonctionnement de l'unité de commande du four ..... 27  
 Utilisation du verrouillage des touches 30  
 Utilisation de l'horloge comme alarme 31  
 Tableau des temps de cuisson ..... 32  
 Fonctions plats cuisinés ..... 33  
 Menu Réglages..... 38  
 Utilisation du grill..... 39  
 Tableau des temps de cuisson pour le grill ..... 40

**6 Maintenance et entretien 41**

Consignes de nettoyage générales ..... 41  
 Nettoyage des accessoires ..... 42  
 Nettoyage du panneau de commande .... 43  
 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)..... 43  
 Nettoyage de la porte du four ..... 45  
 Retrait de la vitre de la porte..... 46  
 Nettoyage de la lampe du four ..... 47

**7 Recherche et résolution des pannes 49**

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

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

### **Sécurité générale**

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

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

## Sécurité électrique

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

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

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

### **Sécurité du produit**

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

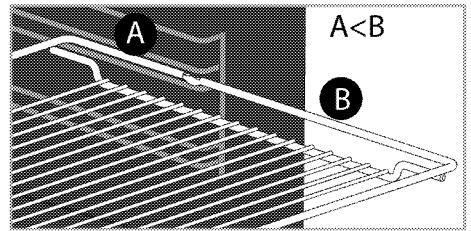
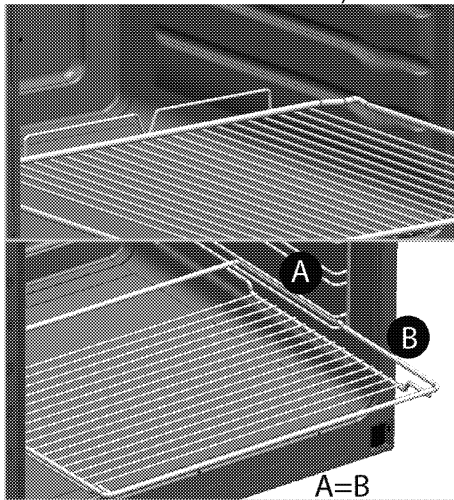
dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

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

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

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

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



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

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

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

Pour que votre appareil soit fiable:

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

### **Utilisation prévue**

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

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

### **Sécurité des enfants**

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

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

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

**Mise au rebut de l'ancien appareil**  
**Conformité avec la directive DEEE**  
**et mise au rebut des déchets :**



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

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés

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

**Conformité avec la directive LdSD :**

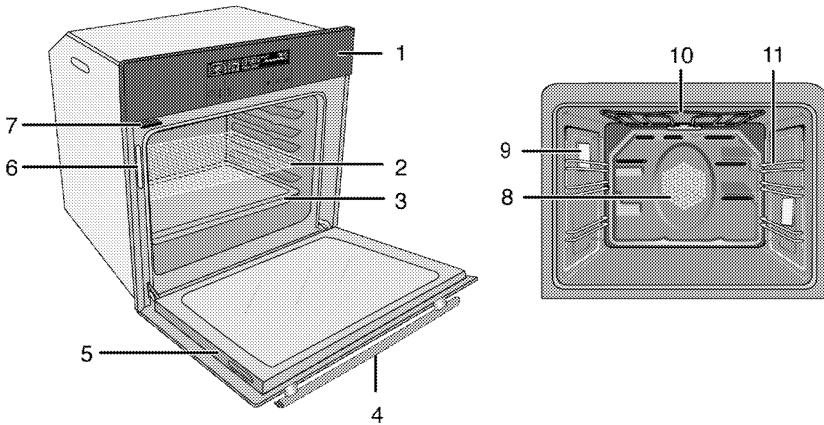
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

**Elimination des emballages**

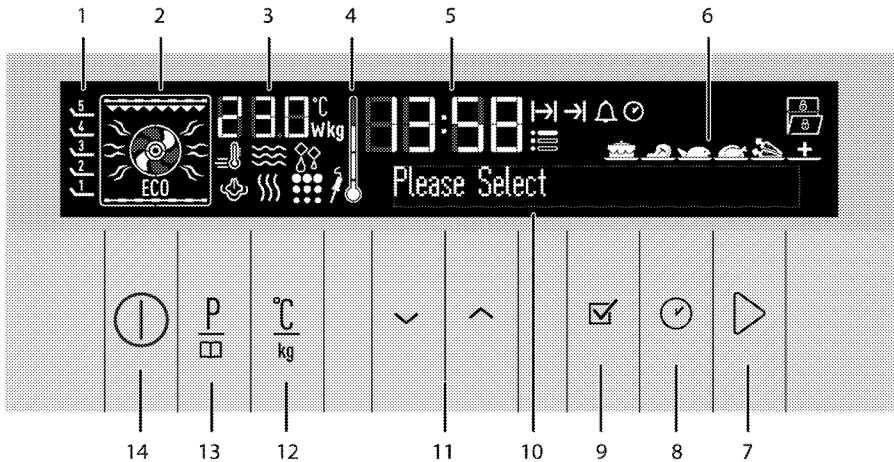
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                            |    |   |
|---|----------------------------|----|---|
| 1 | Bandeau de commande        | 7  | Réservoir d'eau                                     |
| 2 | Grille                     | 8  | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 3 | Lèche-frite                | 9  | Ampoule   |
| 4 | Poignée                    | 10 | Élément chauffant supérieur                         |
| 5 | Porte frontale             | 11 | Gradins   |
| 6 | Indicateur de niveau d'eau |    |   |



- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Gradins                                | 8  | Touche Heure et réglages                    |
| 2 | Affichage des fonctions                | 9  | Touche OK                                   |
| 3 | Indicateur de température/poids        | 10 | Ecran de texte                              |
| 4 | Symbole de température interne du four | 11 | Touches Haut/Bas (étape du menu)            |
| 5 | Indicateur de l'horloge                | 12 | Touche de réglage Température/poids/booster |
| 6 | Ecran de sélection de plat cuisiné     | 13 | Touche de sélection de programme            |
| 7 | Touche Marche/Arrêt de la cuisson      | 14 | Touche Marche/Arrêt                         |



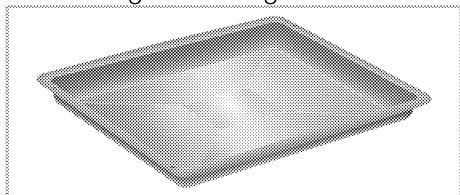
## Contenu de l'emballage

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

### 1. Manuel de l'utilisateur

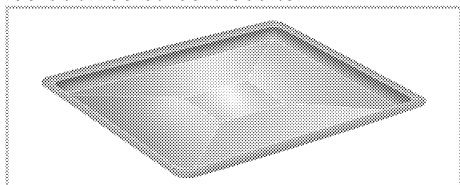
### 2. Plaque standard

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



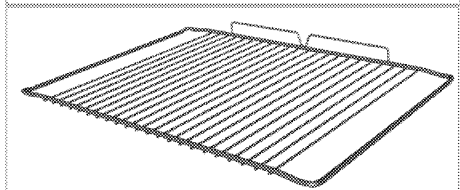
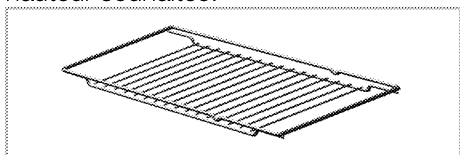
### 3. Plaque à pâtisserie

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



### 4. Grille métallique

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

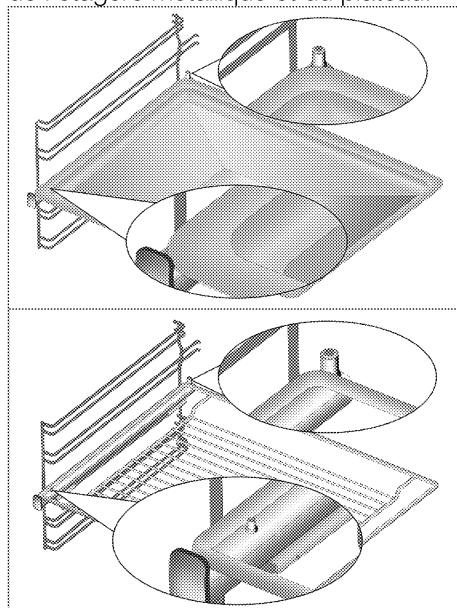


### 5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

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

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

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



## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2,9 kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**450 ou 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	<b>Four multifonction</b>
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du gril	2.2 kW

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

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

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


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

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


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

### 3 Installation

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



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

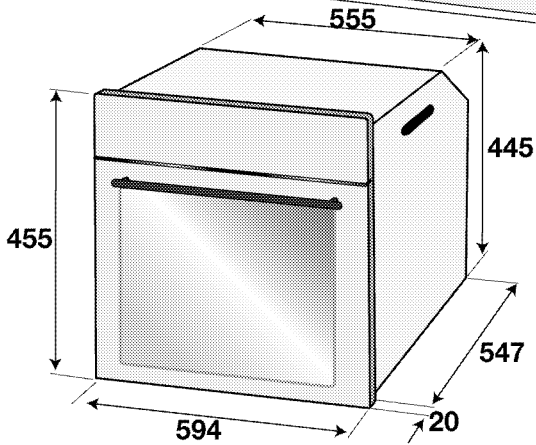
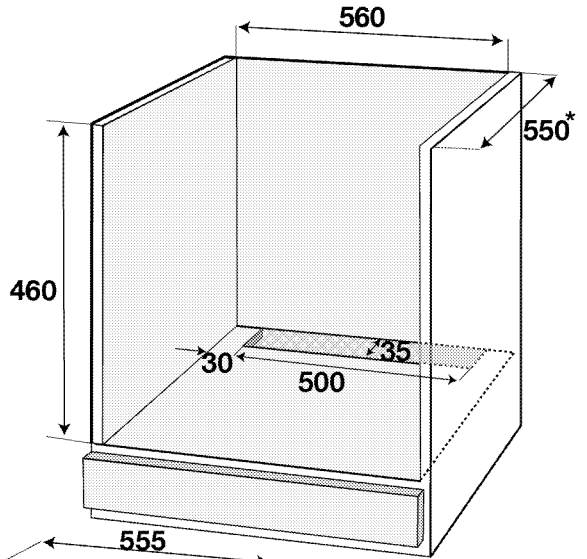
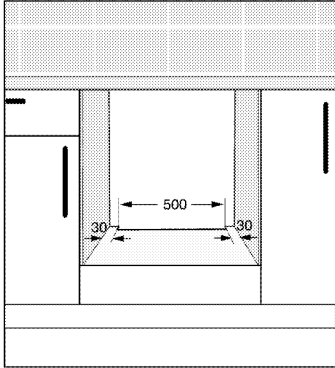
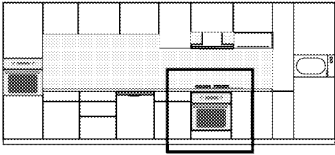
 Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

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

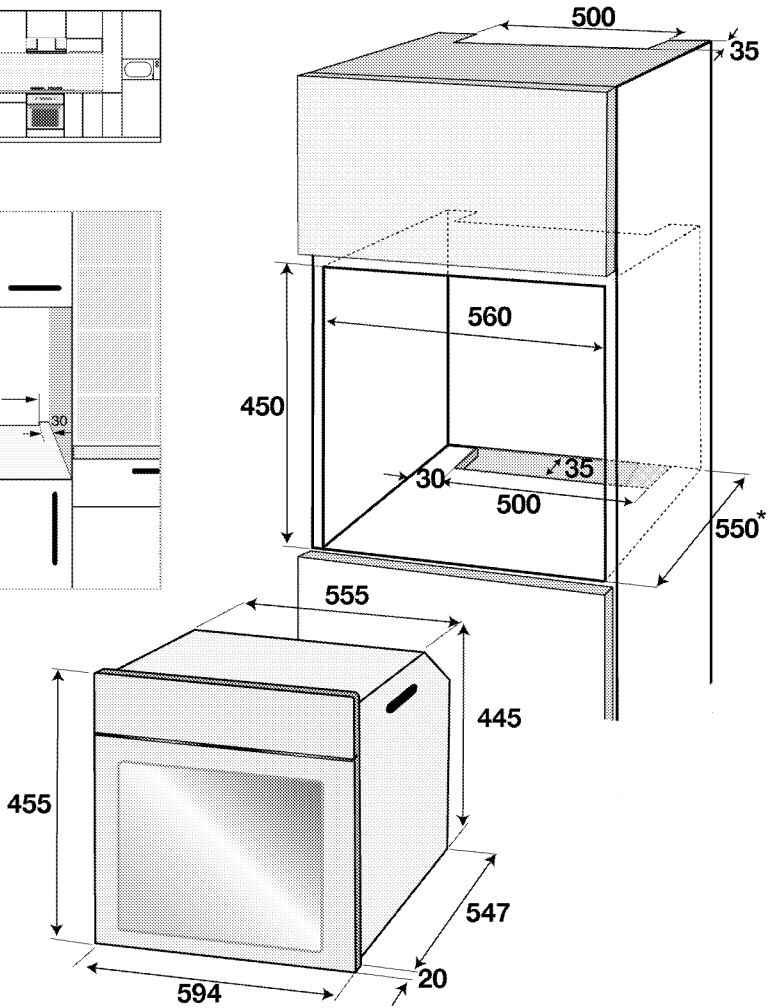
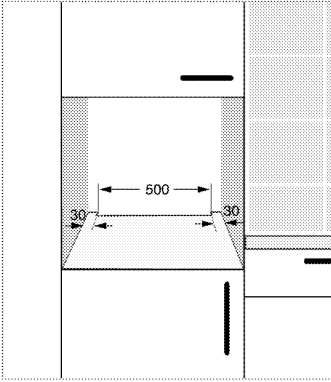
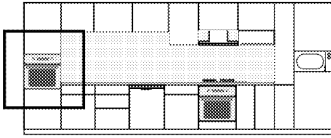
#### Avant l'installation

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

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



\* min.



\* min.

## Installation et branchement

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

### Raccordement électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

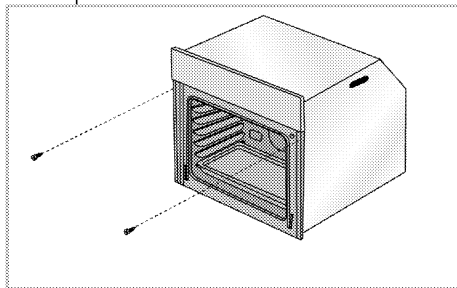
**i** La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

### Installation des produits

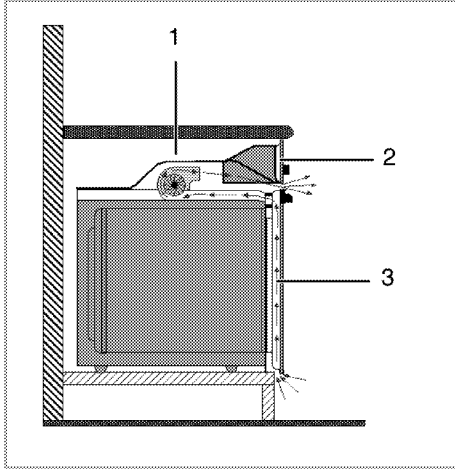
1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



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

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

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



- 1 Ventilateur
- 2 Bande de commande
- 3 Porte

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

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

**Vérification finale**

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

**Déplacement ultérieur**

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

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

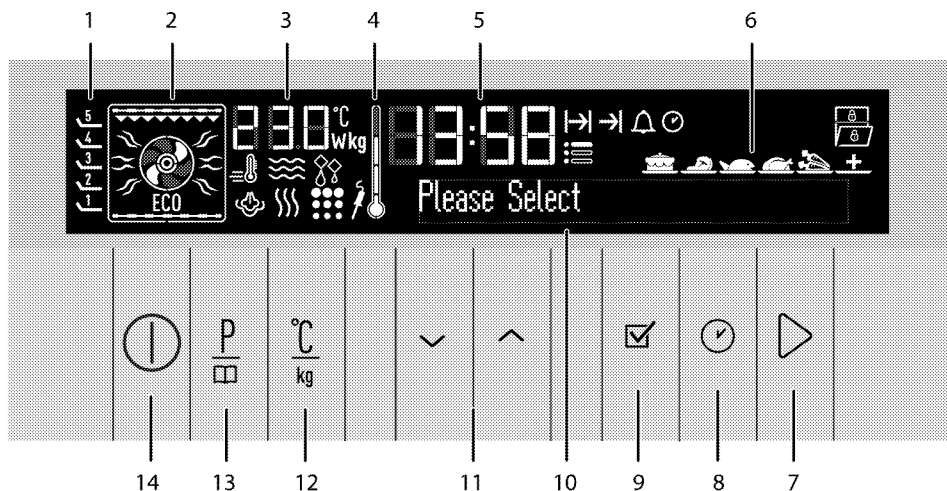
deux plats de cuisson sur le châssis métallique.

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

### Première utilisation

#### Heure

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





- |  |  |
|--|--|
| 1 Gradins                                | 8 Touche Heure et réglages                     |
| 2 Affichage des fonctions                | 9 Touche OK                                    |
| 3 Indicateur de température/poids        | 10 Ecran de texte                              |
| 4 Symbole de température interne du four | 11 Touches Haut/Bas (étape du menu)            |
| 5 Indicateur de l'horloge                | 12 Touche de réglage Température/poids/booster |
| 6 Ecran de sélection de plat cuisiné     | 13 Touche de sélection de programme            |
| 7 Touche Marche/Arrêt de la cuisson      | 14 Touche Marche/Arrêt                         |











## Réglage de la langue

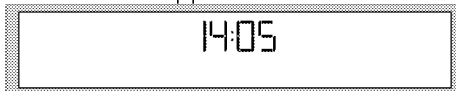
La langue peut être réglée uniquement lorsque le four est éteint.


1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
  2. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, « Langue : Français » s'affiche sur l'écran de texte.
  3. Touchez  pour sélectionner la langue désirée.
  4. Touchez le bouton  pour confirmer le réglage.
- » L'affichage retourne à l'écran de veille.

## Réglage de l'heure




1. Après le choix de la langue, « Réglage de l'heure » s'affiche sur l'écran de texte et le symbole  clignote. Réglez l'heure à l'aide des touches  / .
  2. Touchez le bouton  pour confirmer l'heure.
  3. Le champ des minutes et le symbole  clignotent à l'écran. Appuyez sur les touches  /  pour régler les minutes. Touchez le bouton  pour confirmer les minutes.
- » L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.



-  En cas de coupure d'électricité ou lorsque vous débranchez et rebranchez l'appareil, le menu réglage de l'heure s'affiche à nouveau à l'écran. Cependant, le temps défini est conservé uniquement si les coupures d'électricité durent moins de 20 minutes. En pareilles circonstances, vous pouvez continuer en confirmant la valeur de temps affichée à l'écran.

## Premier nettoyage de l'appareil

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

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

## Première cuisson

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



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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

## Four électrique

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

## Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill*, page 39.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill*, page 39

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

## 5 Utilisation du four

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



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



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

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

### Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.

- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

### Conseils pour les grillades

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

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



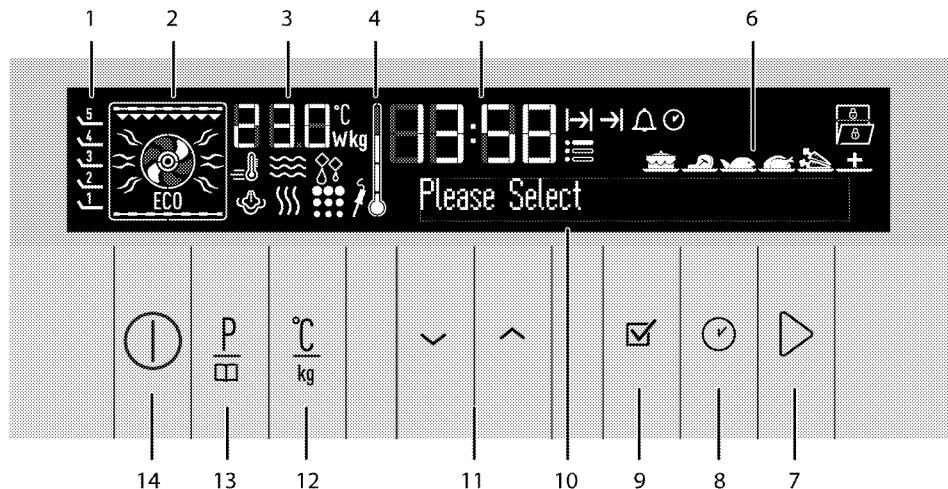
Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

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

## Utilisation du four électrique



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



- 1 Grills
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Indicateur de température/poids
- 4 Symbole de température interne du four
- 5 Indicateur de l'horloge
- 6 Ecran de sélection de plat cuisiné
- 7 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 8 Touche Heure et réglages
- 9 Touche OK
- 10 Ecran de texte
- 11 Touches Haut/Bas (étape du menu)
- 12 Touche de réglage Température/poids/booster
- 13 Touche de sélection de programme
- 14 Touche Marche/Arrêt

- Symbole de temps de cuisson
- Symbole de fin du temps de cuisson
- Symbole de l'alarme
- Symbole d'horloge
- Symbole des réglages
- Symbole de dégivrage
- Symbole de verrouillage des touches
- Symbole de porte ouverte
- Symbole de thermomètre de cuisine \*
- Symbole Pyrolyse \* / Symbole de nettoyage vapeur simple\*
- Symbole de cuisson à la vapeur \*

### Symboles d'affichage :

- Symbole de cuisson rapide (Booster)

\* Variet en fonction du modèle de four.

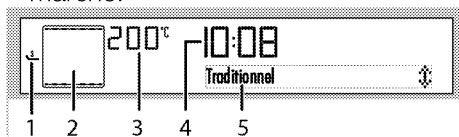
Le four retourne en état de veille après sa mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran. Seules les touches ① et ② sont opérationnelles lorsque l'écran est dans cet état. Vous pouvez effectuer toutes ses opérations dans le menu Réglages. Voir point .

**i** Si vous appuyez brièvement sur la touche ① dans cet écran, l'avertissement « Keep pressed for 1 second » (Laisser enfoncé pendant 1 seconde) s'affiche dans le champ de texte. Appuyez sur la touche ① plus d'1 seconde pour allumer le four.



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

1. Appuyez sur la touche ① pour allumer le four.
2. L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.



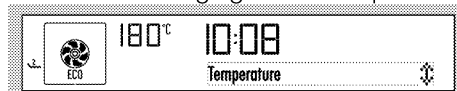
- 1 Gradins
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Indicateur de température/poids
- 4 Indicateur de l'horloge
- 5 Ecran de texte

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

3. Appuyez sur ^ ou sur v pour sélectionner le mode de fonctionnement (la fonction) désiré.

Après la sélection de la fonction, les options « Température », « temps de cuisson », « Heure de fin de cuisson » et « Booster » (cuisson rapide) peuvent être réglées.


4. Si vous désirez modifier la température, touchez une fois  $\frac{C}{\square}$  pour accéder à l'écran de réglage de la température.



5. Touchez ^/v jusqu'à ce que la valeur de température désirée apparaisse dans le champ de l'indicateur de température/poids. Touchez ✓ pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.

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



**i** Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le message « Door open » (Porte ouverte) et le symbole  s'affichent à l'écran.

**i** Si vous appuyez brièvement sur la touche ▶ dans cet écran, l'avertissement « Keep pressed for 1 second » (Laisser enfoncé pendant 1 seconde) s'affiche dans le champ de texte. Appuyez sur la touche ▶ plus de 1 seconde pour démarrer la cuisson.

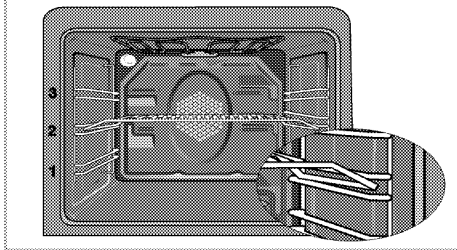
## Éteindre le four électrique

Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.

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


Ne laissez pas la grille métallique reposer sur la paroi arrière du four. Faites glisser la grille métallique vers l'avant de l'étagère et installez-la à l'aide de la contre-porte pour garantir une bonne performance.


(Varient en fonction du modèle de four.)





## Tableau des fonctions


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


 Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

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

 Lorsque vous effectuez les réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran.

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

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

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

Fonction	Plage de températures (°C)
Tradition	40-280
Statique + ventilateur	40-280
Chaleur tournante	40 - 280
Multi (3D)	40 - 280
Chaleur tournante + élément inférieur	40 - 280
Gril pulsé	40-280
Grill fort	40-280
Grill doux	40-280
Ventilateur Eco	160-220
Sole	40-220
Maintien au chaud	40-100
Cuisson à faible température	50-150
Décongélation	-
Cuisson vapeur + Chaleur tournante	150-280
Nettoyage vapeur	-

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

## Modes de fonctionnement

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

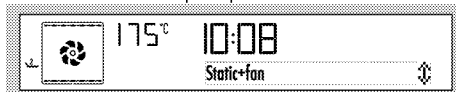
### Traditionnel

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



## Multifonction

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



## Chauffage par ventilateur

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



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

## Multi cuisson

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



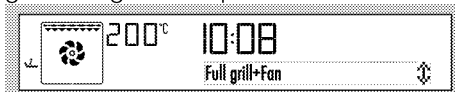
## Chaleur tournante.+ élément inférieur

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



## Gril pulsé

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



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

## Gril fort

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



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

## Gril doux

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



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

## Chauffage économique par ventilateur

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

## Chauffage économique par ventilateur



## Sole

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



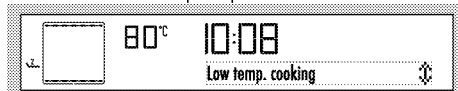
## Maintien au chaud

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



## Cuisson basse température

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



## Décongélation

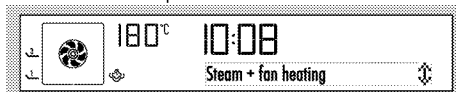
Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.



## Turbo Vapeur

Outre les fonctions de cuisson que vous réalisez à l'aide de la Chaleur tournante entre 150-280, vous aurez également la possibilité d'envoyer de la vapeur sur les plats lorsque le four a atteint la température définie. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

Cette option vous permet de cuisiner des plats à votre goût, hormis les menus automatiques.



1. Appuyez sur la touche (1).
2. Placez le plat dans le four.
3. Appuyez sur " ou (11) pour sélectionner la fonction "Cuisson vapeur". Puis, appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. S'il n'y a pas d'eau dans le système, "Remplir avec 350 ml d'eau" apparaît à l'écran. Ajoutez de l'eau au moyen du récipient fourni avec le four jusqu'au signal sonore. Voir ajouter de l'eau. "Porte ouverte" s'affichera quand vous aurez ajouté suffisamment d'eau.



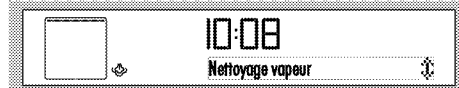
## Turbo Vapeur

**i** Utilisez uniquement de l'eau potable dans le système à vapeur, pas d'autres liquides.

Fermez la porte et "Cuisson" s'affichent. "Appuyez sur  pour diffuser de la vapeur" s'affiche lorsque la température définie est atteinte. Appuyez sur le bouton touche du menu de plat cuisiné (10) pour diffuser de la vapeur dans le four pendant 5 minutes. Vous pouvez diffuser de la vapeur 3 fois au moment où vous le souhaitez pendant le temps de cuisson.

**i** L'eau restant dans le système doit être purgée à la fin de la cuisson. Voir Vidange de l'eau.

## Nettoyage vapeur



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

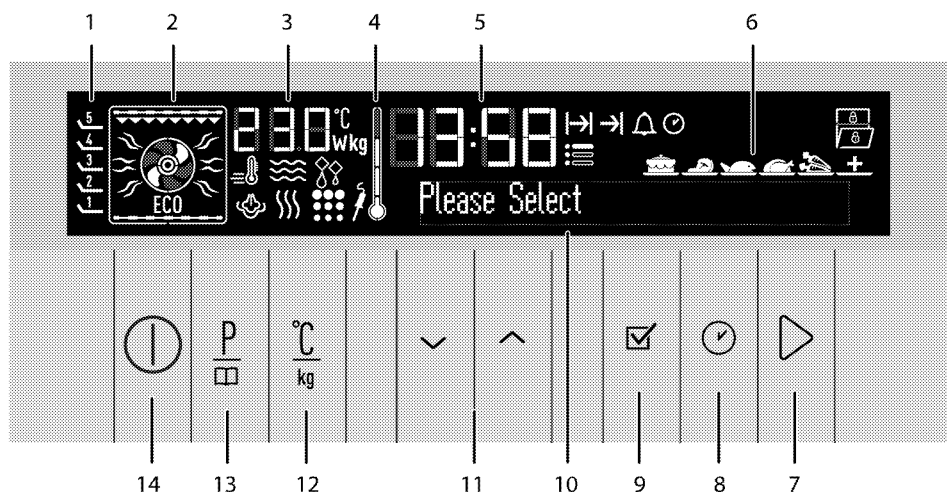
Grâce à cette fonction, la saleté (à enlever le plus tôt possible) du four se ramollit et se laisse nettoyer facilement. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage - Nettoyage facile du four » pour les détails



## Fonctionnement de l'unité de commande du four

## Nettoyage vapeur

Ce mode permet de ramollir la saleté à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée. Voir Nettoyage vapeur. .







- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1 Gradins                         | 4 Symbole de température interne du four |
| 2 Affichage des fonctions         | 5 Indicateur de l'horloge                |
| 3 Indicateur de température/poids | 6 Ecran de sélection de plat cuisiné     |




- 7 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 8 Touche Heure et réglages
- 9 Touche OK
- 10 Ecran de texte
- 11 Touches Haut/Bas (étape du menu)
- 12 Touche de réglage Température/poids/booster
- 13 Touche de sélection de programme
- 14 Touche Marche/Arrêt

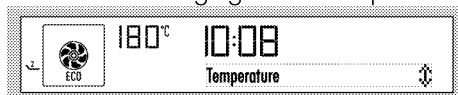
### Activation du mode de fonctionnement semi-automatique





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





1. Appuyez sur la touche  pour allumer le four.

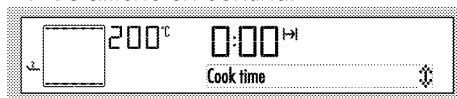
 Si vous appuyez brièvement sur la touche  dans cet écran, l'avertissement « Keep pressed for 1 second » (Laisser enfoncé pendant 1 seconde) s'affiche dans le champ de texte. Appuyez sur la touche  plus de 1 seconde pour allumer le four.


2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner le mode de fonctionnement (la fonction) désiré.
3. Si vous désirez modifier la température, touchez une fois  pour accéder à l'écran de réglage de la température.






4. Touchez  jusqu'à ce que la valeur de température désirée apparaisse dans le champ de l'indicateur de température/poids. Touchez  pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.
5. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte. Le symbole  cli-gnote en même temps.


6. Appuyez sur les touches   pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le temps de cuisson réglé,  s'affiche en continu.





7. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
8. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, touchez  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « Cooking » (Cuisson) apparaît à l'écran.

 Si vous appuyez brièvement sur la touche  dans cet écran, l'avertissement « Keep pressed for 1 second » (Laisser enfoncé pendant 1 seconde) s'affiche dans le champ de texte. Appuyez sur la touche  plus de 1 seconde pour démarrer la cuisson.


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

 Tous les segments du symbole de température intérieure du four (4) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

9. Une fois la cuisson terminée, « Bon appétit... Appuyez sur  pour continuer » s'affiche à l'écran et une alarme retentit.
10. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four continue à fonctionner suivant le mode





sélectionné si vous appuyez sur .

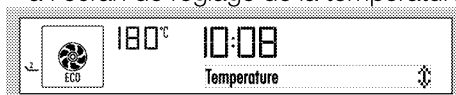
L'alarme s'arrête.








11. Le four s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche si vous n'appuyez pas sur .

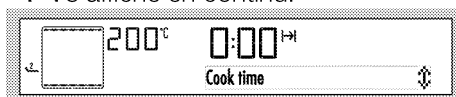
### Passage en fonctionnement entièrement automatique


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


1. Appuyez sur la touche  pour allumer le four.
2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner le mode de fonctionnement (la fonction) désiré.
3. Si vous désirez modifier la température, touchez une fois  pour accéder à l'écran de réglage de la température.

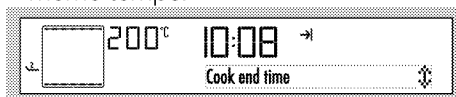






4. Touchez  jusqu'à ce que la valeur de température désirée apparaisse dans le champ de l'indicateur de température/poids. Touchez  pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.
5. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte. Le symbole  clignote en même temps.
6. Appuyez sur les touches  pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le temps de cuisson réglé,  s'affiche en continu.



7. Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur  à des intervalles courts jusqu'à ce que « Heure de fin de


**CUISSON** » s'affiche sur l'écran de texte. Le symbole  clignote en même temps.





8. Appuyez sur les touches  pour régler l'heure de fin de cuisson désirée et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois l'heure de fin de cuisson réglée,  s'affiche en continu.
9. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
10. Si la fonction de cuisson, la température et les valeurs de durée et de l'heure de fin de cuisson conviennent, touchez  pour démarrer la cuisson. « Waiting » (En attente) apparaît à l'écran.

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


11. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'avertisseur de l'heure de début de cuisson retentit, que « Cooking » (Cuisson) s'affiche à l'écran et que le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.


 Tous les segments du symbole de température intérieure du four (4) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

12. Une fois la cuisson terminée, « Bon appétit... Appuyez sur  pour continuer » s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

13. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four continue à fonctionner suivant le mode sélectionné si vous appuyez sur .

L'alarme s'arrête.

14. Le four s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche si vous n'appuyez pas sur .


**i** Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique ou automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser la durée de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche .

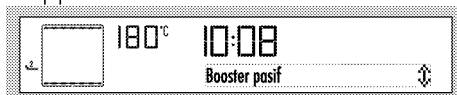
## Réglage du mode d'appoint (Chauffage rapide)




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

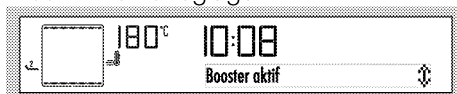
**i** Le Booster ne peut pas être sélectionné pour les fonctions Décongélation, Cuisson lente, Maintien au chaud et Cuisson basse température. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.


Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, puis :

1. Appuyez deux fois sur la touche .  
« Booster passive » (Booster désactivé) apparaît à l'écran.







2. Appuyez une fois sur la touche . Le message « Booster active » (Booster activé) et le symbole  apparaissent à l'écran. Touchez le bouton  pour confirmer le réglage.

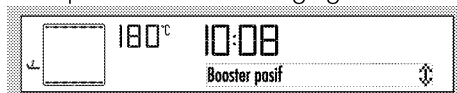


3. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, touchez  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « Cooking » (Cuisson) apparaît à l'écran.

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


4. Pour annuler la fonction Booster, touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que « Booster active » (Booster activé) apparaisse à l'écran.

5. Appuyez une fois sur la touche . Le message « Booster passive » (Booster désactivé) s'affiche et le symbole  disparaît à l'écran. Touchez le bouton  pour confirmer le réglage.








## Utilisation du verrouillage des touches

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




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


## Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur  à de courts intervalles jusqu'à ce que « Keylock passive » (Verrouillage des touches désactivé) apparaisse à l'écran. Le symbole  clignote à l'écran.



- Appuyez une fois sur la touche  pour activer le verrouillage des touches. Une fois le verrouillage des touches activé, « Key lock active » (Verrouillage des touches activé) apparaît à l'écran. Ensuite, le symbole  apparaît.
- Touchez le bouton  pour confirmer le réglage.



» Après l'activation du verrouillage des touches, le message, « Keylock active » (Verrouillage des touches activé) et le symbole  s'affichent à l'écran si vous appuyez sur n'importe quel bouton (à l'exception des touches  .

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

### Désactivation du verrouillage des touches

- Appuyez deux fois sur la touche  pour désactiver le verrouillage des touches. « Key lock passive » (Verrouillage des touches désactivé) s'affiche à l'écran.
- Touchez le bouton  pour confirmer le réglage.




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

### Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser l'horloge de l'appareil pour tout type d'avertissement ou








pense-bête en plus du programme de cuisson.

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






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

### Pour régler l'alarme :



- Appuyez sur  à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur   pour régler la durée désirée et confirmez le réglage en appuyant sur . Le symbole  reste allumé après le réglage de l'heure de l'alarme.
- Lorsque l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un signal d'alarme retentit.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

### Pour annuler l'alarme :

- Appuyez sur  à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur  jusqu'à ce que « 00 : 00 » s'affiche à l'écran et confirmez le réglage en appuyant sur . » L'alarme s'arrête et le symbole  disparaît.

## Tableau des temps de cuisson

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

## Cuisson au four et rôtisserie

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

Plat	Nombre de plaques	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Une plaque		2	175	25 ... 30
Gâteaux en moule*	Une plaque		1	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		2	175	25 ... 30
	2 plaques		1 - 3	175	30 ... 40
Génoise*	Une plaque		2	180	5 ... 10
	2 plaques		1 - 3	175	20 ... 30
Cookies*	Une plaque		2	175	25 ... 30
	2 plaques		1 - 3	175	35 ... 45
Pâte à chou*	Une plaque		2	180	30 ... 40
Pâte au beurre*	Une plaque		2	180	25 ... 35
	2 plaques		1 - 3	175	35 ... 45
Levain de pâte*	Une plaque		2	180	35 ... 45
Lasagnes*	Une plaque		2	180	30 ... 40
Pizza*	Une plaque		2	200	15 ... 20
	Une plaque		2	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		2	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque		2	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Une plaque		2	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Une plaque		1	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
	Une plaque		1	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (émincée)	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	140 ... 190
Poisson	Une plaque		2	200	20 ... 30
	Une plaque		2	200	20 ... 25

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

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

## Chauffage économique par ventilateur

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

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

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*	1	185	35 ... 40
Cookies	Une plaque	Plaque standard*	1	185	30 ... 35
Pâte à chou	Une plaque	Plaque standard*	1	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*	1	200	40 ... 45

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

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

### Conseils pour la cuisson des légumes

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

### Fonctions plats cuisinés

**i** Votre four doit être assez froid pour que vous puissiez utiliser le menu Plats cuisinés de votre produit. Dans le cas contraire, la procédure de cuisson s'arrête automatiquement pour des raisons de sécurité.

### Sélection des fonctions Plats cuisinés :

Le menu plats cuisinés comporte des programmes de plats, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers




professionnels et enregistrés dans la mémoire de l'unité de commande. Dans ce menu, les fonctions de température, de position du châssis, de poids et de cuisson sont définies automatiquement.



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

Pour sélectionner les fonctions Plats cuisinés :









1. Appuyez sur la touche  pour allumer le four.


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



 Si vous appuyez brièvement sur la touche  dans cet écran, l'avertissement « Keep pressed for 1 second » (Laisser enfoncé pendant 1 seconde) s'affiche dans le champ de texte. Appuyez sur la touche  plus de 1 seconde pour allumer ou éteindre le four.

2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner l'écran des fonctions Plats cuisinés. À cette étape, le message « Cakes&breads&tarts » (Gâteaux, pains et tartes) et le symbole  apparaissent à l'écran.




3. Appuyez sur   pour sélectionner le menu principal de la fonction Plats cuisinés souhaitée (Gâteaux/pains/tartes , Viande , Poissons , Viande de volaille , Repas légers , Plat du jour .




4. Appuyez sur  pour confirmer le menu de plat principal que vous avez sélectionné.

5. Appuyez sur   pour sélectionner le plat souhaité (Cookies, Gâteau, Petit gâteau, etc.).






6. Placez votre récipient dans le four.

7. Appuyez sur  pour commencer la cuisson. « Cooking » (Cuisson) apparaît à l'écran.

 Si vous appuyez brièvement sur la touche  dans cet écran, l'avertissement « Keep pressed for 1 second » (Laisser enfoncé pendant 1 seconde) s'affiche dans le champ de texte. Appuyez sur la touche  plus de 1 seconde pour démarrer la cuisson.

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

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




 Le message « Back » (Retour) qui s'affiche à l'écran tout en navigant dans le menu des plats vous permet de revenir au menu supérieur. Appuyez sur la touche  pour sélectionner l'écran des fonctions initial.

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

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





2.Appuyez sur les touches   pour régler le poids et confirmez le réglage en appuyant sur .

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

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

3.Appuyez sur  pour commencer la cuisson.

## Menu Plats cuisinés :



Peut varier selon les modèles



Gâteaux/Pains/Tartes	Viande	Poisson	Viande de volaille	Plats spéciaux	Plat du jour
Cookies	Pain de viande (agneau)	Filet de poisson	Sandwich au poulet	Ragoût	Fermentation
Gâteaux dans du papier alimentaire	Boulette de viande Dalyan	Anchois au four	Poulet (filet)	Quiches	Yaourt fait maison
Gâteau au fromage	Rôti de bœuf	Haddock		Fromage de macaroni	Pomme séchée
Brownie		Filet de saumon		Lasagnes	Marrons chauds
Génoise				Mousaka	
Strudel aux pommes					
Tarte aux pommes					
Rouleaux à la cannelle					

### Pour sélectionner les fonctions pour les plats cuisinés à la vapeur :









1.Appuyez sur la touche  pour allumer le four.

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



**i** Si vous appuyez brièvement sur la touche  dans cet écran, l'avertissement « Keep pressed for 1 second » (Laisser enfoncé pendant 1 seconde) s'affiche dans le champ de texte. Appuyez sur la touche  plus de 1 seconde pour allumer ou éteindre le four.

2.Appuyez sur  à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran. À cette étape, le message, « Cakes&breads&tarts »

(Gâteaux, pains et tartes) apparaît à l'écran.




3. Appuyez sur   pour sélectionner le menu principal de la fonction Plats cuisinés souhaitée (Gâteaux/pains/tartes , Viande , Poissons , Viande de volaille , Repas légers , Plat du jour .



4. Appuyez sur  pour confirmer le menu de plat principal que vous avez sélectionné.

5. Appuyez sur   pour sélectionner le plat souhaité (Cookies, Gâteau, Petit gâteau, etc.).


6. Placez votre plat dans le four.


7. Appuyez sur  pour commencer la cuisson. « Cooking » (Cuisson) apparaît à l'écran.

 Si vous appuyez brièvement sur la touche  dans cet écran, l'avertissement « Keep pressed for 1 second » (Laisser enfoncé pendant 1 seconde) s'affiche dans le champ de texte. Appuyez sur la touche  plus de 1 seconde pour démarrer la cuisson.

 Si vous n'appuyez pas sur le bouton  dans les 20 secondes, le four s'éteint automatiquement.

8. « Fill with 350 ml water » (Ajouter 350 ml d'eau) s'affiche à l'écran.

 Risque pour la santé ! Utilisez uniquement de l'eau potable dans le système à vapeur, pas d'autres liquides.

9. Ouvrez la porte et ajoutez de l'eau à travers l'entrée d'eau. Le symbole  s'affiche à l'écran avec l'avertissement sonore de remplissage d'eau.

10. Le four démarre la cuisson et « Cooking » (Cuisson) s'affiche à l'écran dès que la porte est fermée.

11. À la fin de la cuisson, le message, « Bon appétit... » s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

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

12. Ouvrez la porte du four et prenez votre plat dès que la cuisson s'achève. Fermez la porte de four pour lancer la **fonction Vaporisation d'eau automatique**.

» À cette étape, le message, « Disposing water » (Évacuer l'eau) et la durée requise s'affichent à l'écran.

» Il est crucial pour votre santé de ne pas utiliser le restant d'eau, puisque sa qualité va se détériorer avec le temps. La vaporisation d'eau ramollit les saletés incrustées dans le four et permet de les enlever plus facilement après la cuisson. » Frottez l'intérieur du four avec un chiffon après le rejet de l'eau.

#### **Utilisation du réservoir d'eau :**

Le réservoir d'eau se compose de 2 parties. La partie supérieure élimine la chaux de l'eau.

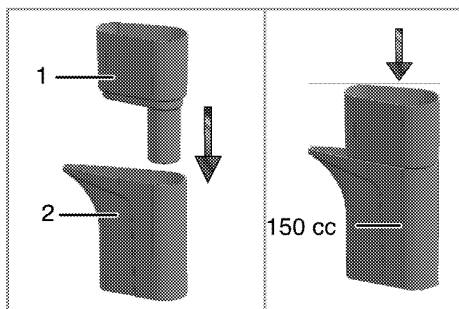
Assemblez les parties supérieure et inférieure du réservoir comme sur l'illustration.

Agitez délicatement pour que l'eau passe de la partie supérieure de la carafe vers sa partie inférieure.

Ne remplissez pas plus de 150 ml, sinon l'eau n'est pas purifiée.

Enlevez la partie supérieure et versez l'eau dans le four avec la partie inférieure.

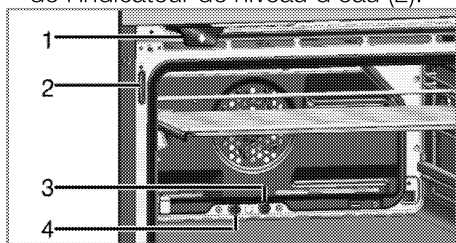
- i** Enlevez le citron de l'eau contenue dans la carafe en suivant le procédé ci-après avant chaque usage. Faites dissoudre 2 cuillères à café de sel dans un verre et verser dans l'eau de la carafe. Lavez ensuite le réservoir d'eau.



- 1 Partie supérieure
- 2 Partie inférieure

### Ajouter de l'eau :

- Sortez le réservoir d'eau figurant sur l'illustration (1).
- Verser de l'eau dans le réservoir jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Observez la quantité d'eau au moyen de l'indicateur de niveau d'eau (2).



- 1 Réservoir d'eau
- 2 Indicateur de niveau d'eau
- 3 Conduit d'évacuation de la vapeur
- 4 Tuyau de purge pour l'excédent d'eau

- i** Le système reste au moins 10 minutes en attente pour que vous puissiez ajouter de l'eau. Si vous n'ajoutez pas d'eau au bout de 10 minutes, le four s'éteint.

- i** Pour nettoyer le réservoir d'eau, retirez-le du four et lavez-le uniquement à l'eau.

- i** Vérifiez le niveau d'eau du réservoir avec l'indicateur de niveau en ajoutant de l'eau. Si le niveau d'eau dépasse le niveau maximal du réservoir, l'excédent d'eau s'écoulera dans le four. L'excédent d'eau qui s'écoule dans le four peut affecter la cuisson lors des programmes de cuisson automatique à la vapeur et engendrer de la condensation sur la contre-porte. Afin d'éviter cela, retirez l'excédent d'eau qui s'est écoulé dans le four avant que la cuisson ne commence.

- i** Si le four est éteint avant la fin de la cuisson et qu'aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée pendant 2 minutes, le message « Prenez votre plat. L'eau va s'évaporer. » apparaît sur l'écran de texte dès que vous allumez le four à l'aide de la touche **⌚**. La vaporisation d'eau démarre automatiquement après 1 minute environ.

- !** La porte doit rester fermée pendant la vaporisation d'eau.

## Menu plat cuisiné à la vapeur :



Peut varier selon les modèles

Gâteaux, Pains, Tartes	Viande de volaille	Repas légers	Poisson	Viande
Pizza, fraîche à pâte fine	Poulet < 1600 gr	Légumes frais, gratin	Casserole de truite	Agneau rôti
Pizza, fraîche à pâte épaisse	Poulet > 1600 gr	Légumes surgelés, gratin		Gigot d'agneau
Pâte à choux	Dinde, cuisse	Pommes de terre en robe des champs		Rôti de veau braisé
Vol au vent	Canard, entier			Tandoori
Cake aux fruits				
Biscuit sablé				
Pâte au beurre				
Baguel				
Miche de pain (avec levure)				
Pain à sandwich				
Baguette				
Petit pain, congelé				

## Menu Réglages


### Réglage de la luminosité

La luminosité peut être réglée uniquement lorsque le four est éteint.

- Appuyez sur  à de courts intervalles jusqu'à ce que « Brightness » (Luminosité) apparaisse à l'écran. Le symbole  clignote à l'écran.



- 2.5 niveaux de luminosité sont disponibles, notamment, 1, 2, 3, 4 et 4.

Touchez  pour sélectionner le niveau désiré.



3. Touchez le bouton  pour confirmer le réglage.

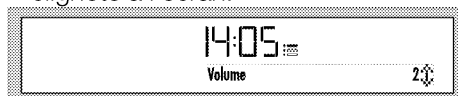
**i** Le niveau de luminosité diminue afin d'économiser l'énergie lorsque le four est éteint. Il revient au niveau choisi une fois le four allumé.

» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.


### Réglage du volume

Le volume peut être réglé uniquement lorsque le four est éteint.

- Appuyez sur  à de courts intervalles jusqu'à ce que « Voice Level » (Volume) apparaisse à l'écran. Le symbole  clignote à l'écran.





2. Vous avez le choix entre 2 niveaux de volume 1 et 2. Appuyez sur  pour sélectionner le niveau désiré.



3. Touchez le bouton  pour confirmer le réglage.  
 » L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.

### Réglage de la langue

La langue peut être réglée uniquement lorsque le four est éteint.




1. Appuyez sur  à de courts intervalles jusqu'à ce que « Langue » (Langue) apparaisse à l'écran. Le symbole  clignote à l'écran.







2. Touchez  pour sélectionner la langue désirée.  
 3. Touchez le bouton  pour confirmer le réglage.  
 » L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.

### Réglage de l'heure

L'heure peut être réglée uniquement lorsque le four est éteint. Lorsque vous souhaitez modifier l'heure définie lors du réglage initial de votre four :

1. Appuyez sur  à de courts intervalles jusqu'à ce que « Day time » (Heure en journée) apparaisse à l'écran. Le champ des heures et le symbole  clignotent à l'écran. Appuyez sur les touches  pour régler l'heure.



2. Touchez le bouton  pour confirmer l'heure.  
 3. Le champ des minutes et le symbole  clignotent à l'écran. Appuyez sur les touches  pour régler les minutes. Touchez le bouton  pour confirmer les minutes.  
 » L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.

14:05



## Utilisation du grill







Fermez la porte du four pendant les grillades.


Les surfaces chaudes peuvent brûler !

### Mise en marche du grill

1. Appuyez sur la touche  pour allumer le four.  
 2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction de grill désirée.  
 Après la sélection de la fonction, les options « Température », « temps de cuisson », « Heure de fin de cuisson » et « Booster » (cuisson rapide) peuvent être réglées.

3. Si vous désirez modifier la température, touchez une fois  pour accéder à l'écran de réglage de la température.  
 4. Touchez  jusqu'à ce que la valeur de température désirée apparaisse dans le champ de l'indicateur de température/poids. Touchez  pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.  
 5. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, touchez  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « Cooking » (Cuisson) apparaît à l'écran.

### Extinction du grill

1. Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.



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

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

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

<b>Aliments</b>	<b>Hauteur des gradins</b>	<b>Température recommandée (°C)**</b>	<b>Temps de grillade (environ)</b>
Poisson	2...3	250	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	2...3	250	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	2...3	250	20...25 min.
Rôti de bœuf	2...3	250	25...30 min. #
Côtelettes de veau	2...3	250	25...30 min. #
Pain toast	3	250	1...2 min.

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

## 6 Maintenance et entretien

### 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 opération. 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 peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- 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 dans un lave-vaisselle.

### Surfaces en inox et en acier inoxydable

- 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.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

### Surfaces émaillées

- 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 appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour l'intérieur des fours et les grills, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine et le fil à récurer non abrasif utilisés sur les surfaces émaillées et recommandés par le service autorisé pour le cas des taches tenaces. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

- 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.

### **Surfaces catalytiques**

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou 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**

- Lors du nettoyage 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 microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- 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 microfibres 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 aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

### **Nettoyage des accessoires**

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

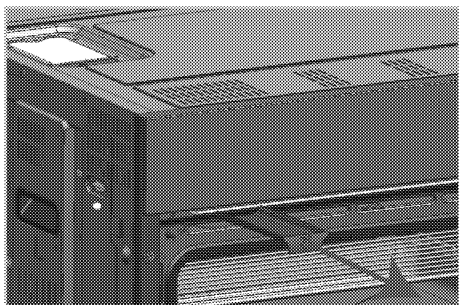
### **Nettoyage du pichet**

Le pichet s'arrête à un certain point lorsque vous le tirez vers vous.

Lorsque vous continuez à tirer, il arrive au deuxième point d'arrêt et s'arrête à nouveau.

Si vous continuez à tirer après ce point, il ne sera plus à sa place.





Vous pouvez nettoyer le pichet sous l'eau le robinet après l'avoir retiré.

- i** N'utilisez pas de produits chimiques pour nettoyer le pichet. Utilisez uniquement de l'eau.

## Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. 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 des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons 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 appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## 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 surfaces de votre four.

### Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques.

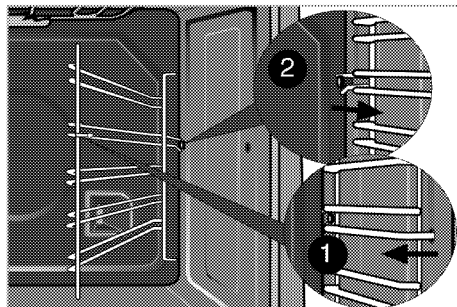
Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos 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 : (Varient en fonction du modèle de four.)

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

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

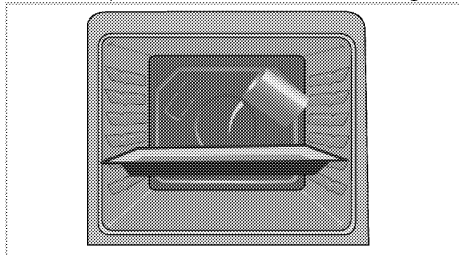


## Nettoyage vapeur facile

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

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

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



3. Sélectionnez la fonction de nettoyage vapeur facile. La durée de nettoyage apparaîtra à l'écran et ne pourra être modifiée. Vous ne pourrez modifier cette valeur. Vous pouvez définir l'heure de fin de cette fonction de nettoyage.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

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

## Nettoyage vapeur

Il garantit un nettoyage facile car il ramollit les saletés résiduelles (sans trop attendre) à l'aide de gouttes d'eau condensée à l'intérieur du four après avoir produit de la vapeur pendant un certain temps.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
  2. Assurez-vous que vous avez retiré la nourriture.
  3. Appuyez sur la touche ou (11) afin de sélectionner le mode "Nettoyage vapeur".
  4. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson.
- S'il n'y a pas d'eau dans le système, le message "Remplir avec 150 ml d'eau" s'affiche à l'écran.
5. À l'aide du récipient fourni, remplissez le four de 150 ml d'eau.

**i** Risque pour la santé ! Utilisez uniquement de l'eau potable dans le système à vapeur, pas d'autres liquides.

6. Si la température à l'intérieur du four est inférieure à 100°C lorsque la porte est fermée, le nettoyage démarre immédiatement. Si la température à l'intérieur du four n'est pas inférieure à

100°C lorsque l'eau est ajoutée et la porte fermée, le message "Refroidissement" s'affiche à l'écran.

Lorsque la température interne passe en dessous de 100°C, le nettoyage démarre automatiquement.

7. Lorsque le nettoyage commence, le message "Nettoyage" s'affiche.

» La vapeur est alimentée dans le four jusqu'à épuisement de l'eau présente dans le système.

**i** Le nettoyage vapeur dure environ 35 minutes avec le réservoir rempli complètement. Moins il y a d'eau, moins le nettoyage dure longtemps.

8. Lorsqu'il n'y a plus d'eau, "Essuyez les surfaces" s'affiche.

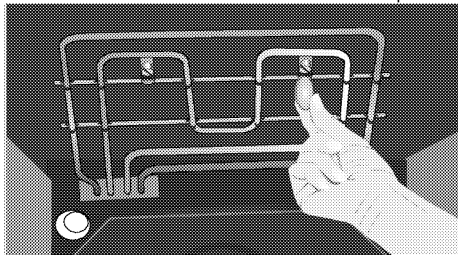
9. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

Lorsque le nettoyage est terminé (en général, lorsqu'il n'y a plus d'eau), le reste d'eau doit tout de même être vidé. Voir Fonctions du guide de cuisson, , Vidange de l'eau.

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

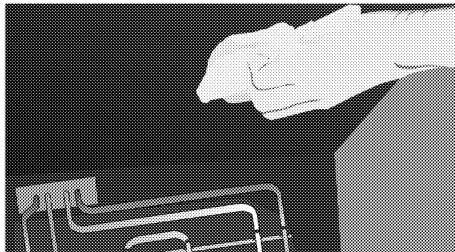
Le grill peut être replié pour nettoyer le plafond du four.

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



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

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



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

**Nettoyage de la porte du four**

**i** 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.

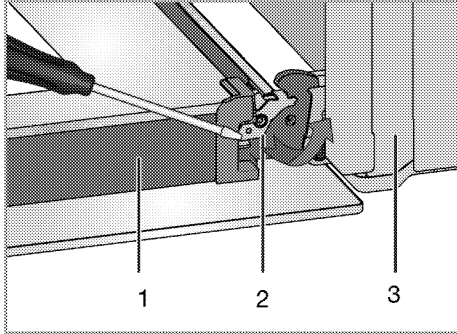
**i** La vitre intérieure de la porte du four est recouverte d'un matériau facile à nettoyer. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de grattoirs métalliques durs, de fil de laine métallique ou de matériaux blanchissants tels que l'eau de javel.

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. Essuyez le verre avec du vi-

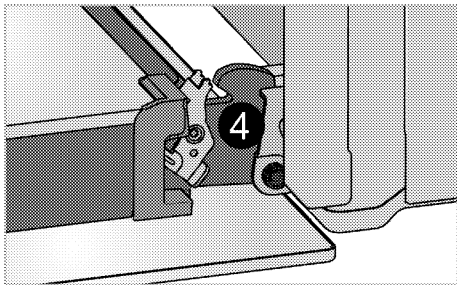
naigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

### Retirer la porte du four

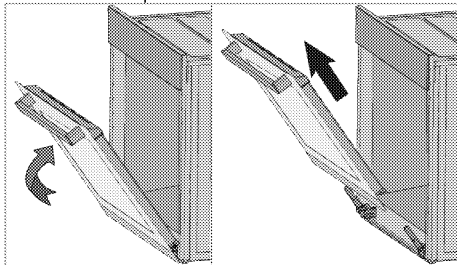
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



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



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



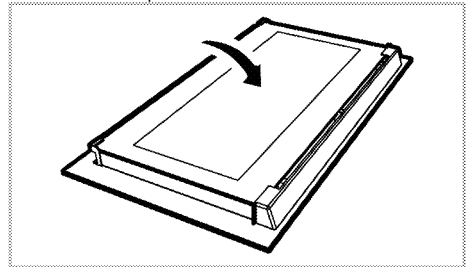
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

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

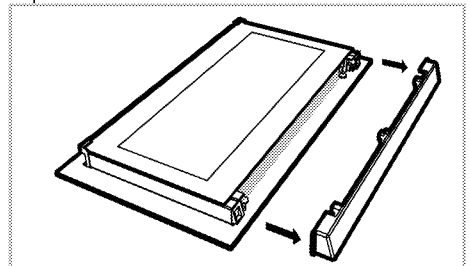
### Retrait de la vitre de la porte (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

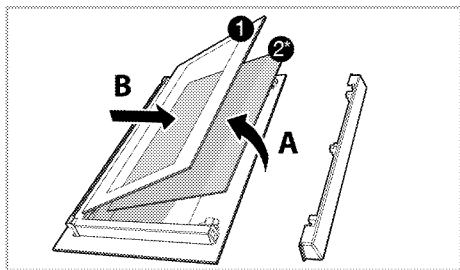
1. Ouvrez la porte du four.



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



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



- 1 Panneau vitré du fond
- 2\* Panneau vitré du fond (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur (2), répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).
5. La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique. (Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur). Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).
6. Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre. Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs (1) dans l'encoche en plastique inférieure.
7. Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

## 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.

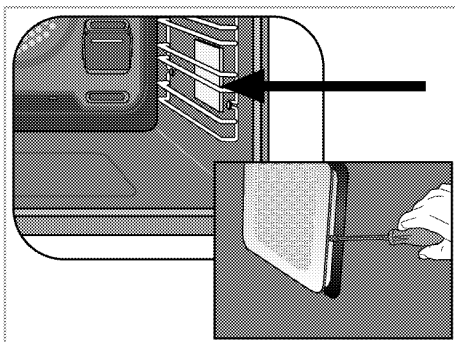
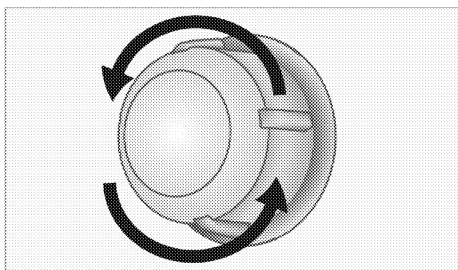
## Remplacement de la lampe du four

### ⚠ Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- 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,

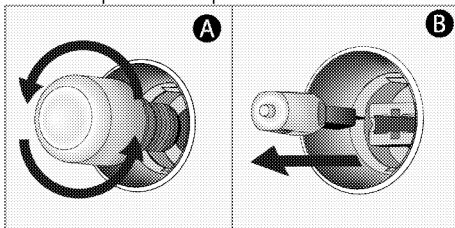
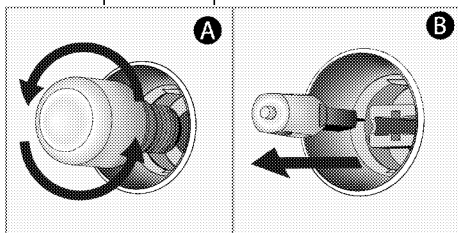
1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



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. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.

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. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

